

CRUX[®]

ARTISAN SERIES

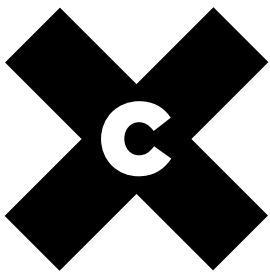


CORDLESS IMMERSION BLENDER
LICUADORA DE MANO INALÁMBRICA
MÉLANGEUR À IMMERSION SANS FIL

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.....	2-3
Additional Important Safeguards.....	4
Getting to Know Your CRUX Immersion Blender.....	5
Before Using for the First Time	5
Operating Instructions.....	5
To Assemble And Disassemble The Attachments	6
Charging Instructions.....	6
Cleaning and Maintenance.....	7
Storing Instructions.....	7
Recipes	8-9
Warranty	10

Índice

Medidas de seguridad importantes	11-12
Otras medidas de seguridad importantes.....	13
Descripción de la licuadora de mano CRUX.....	13
Antes de usar la licuadora de mano CRUX por primera vez.....	14
Instrucciones de funcionamiento.....	14
Para ensamblar y desmontar los accesorios	15
Instrucciones para la carga	15
Limpieza y mantenimiento.....	16
Instrucciones de almacenamiento.....	16
Recetas	17
Garantía	19

Table des matières

Consignes de sécurité importantes	20-21
Consignes de sécurité importantes supplémentaires.....	22
Présentation du mélangeur à immersion crux	22
Avant d'utiliser le mélangeur à immersion crux pour la première fois	23
Mode d'emploi.....	23
Pour assembler et désassembler les pièces incluses.....	24
Instructions de chargement	24
Nettoyage et entretien	25
Rangement.....	25
Recettes	26
Garantie	28

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 1. Read all instructions.**
2. To protect against electrical shock, do not immerse the mains cord, the plug, or the motor housing in water or any other liquid.
3. Blender will be battery powered.
4. Before charging, check that the voltage power corresponds to the one shown on the charger nameplate.
5. Never charging with a damaged charger.
6. When charging, never let cord hang over edge of table or counter. Do not allow the cord to hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
7. When charging, do not let cord contact hot surface, including the stove.
8. This appliance should not be used by children and care should be taken when used near children.
9. Ensure fingers are kept well away from moving parts.
10. Use a tall container and make small quantities at a time to reduce spillage.
11. Do not use the appliance for other than its intended use.
12. The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock, or injury.
13. Never turn the power on unless the appliance is properly assembled.
14. Remove the blade before cleaning. And handle it carefully for it is extremely sharp.
15. Use only with the charger provide with the appliance. Do not attempt to use this charger with any other product. Likewise, do not attempt to charge this appliance with any other charger.
16. Do not incinerate this appliance even if it is severely damaged. The batteries can explode in a fire.
17. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorized service personnel or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
18. To connect/disconnect, Push the ON/OFF switch to (O) OFF. Then unplug the power cord from electric outlet.
18. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.
19. Blades are sharp. Handle carefully.
20. When the appliance is not in use and before cleaning, unplug the appliance from the outlet
21. The appliance cannot be used for blending hard and dry substance, otherwise the blade could be blunted.
22. Rechargeable battery must be recycled or disposed of properly.
23. Do not operate the appliance for other than its intended use.
24. Do not use outdoors.
25. Save these instructions.
26. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.

27. Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
28. Do not allow children to use the blender without supervision.
29. The blender is only to be used with the stand provided.
30. CAUTION: Ensure that the blender is switched off before removing it from the stand.
31. Make sure appliance is OFF when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
32. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
33. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
34. Children shall not play with the appliance.
35. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, or damage to the mixer.
36. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
37. Keeps hands and utensils out of the container while blending to prevent the possibility of severe injury to persons or damage to the unit. A scraper may be used but must be used only when the unit is not running.
38. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.
39. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord. Make sure appliance is OFF when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

NOTES ON THE CORD

Do not use an extension cord. Plug charger directly into an electric outlet.

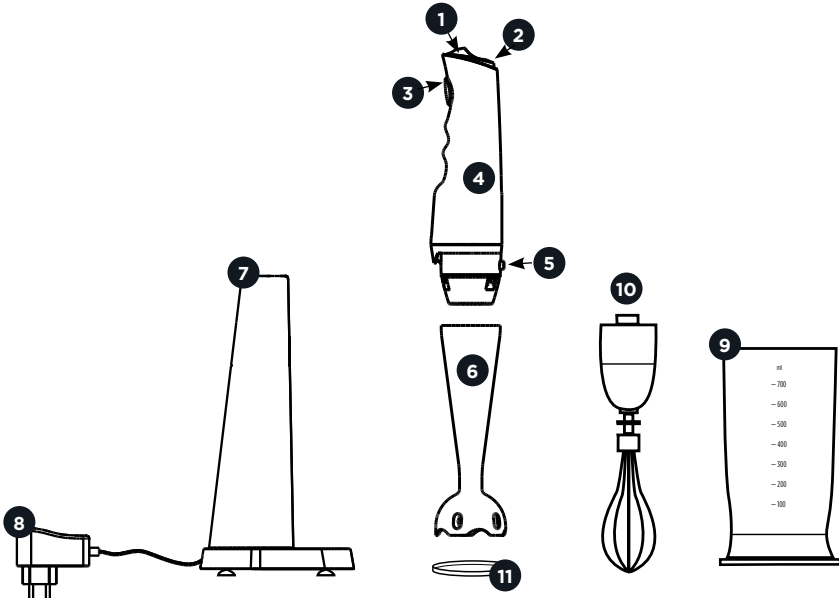
The appliance should only be used with the battery charger/base model packaged with the appliance or those battery charger/base models recommended by the manufacturer and evaluated for use with the product.

GETTING TO KNOW YOUR CRUX IMMERSION BLENDER

Product may vary slightly from illustration

Figure 1

- | | |
|-------------------|-------------------|
| 1. Indicator | 7. Charge Base |
| 2. Safety Button | 8. Batter Charger |
| 3. Power Button | 9. Beaker |
| 4. Main Body | 10. Whisk |
| 5. Release Button | 11. Blade Cover |
| 6. Blending Shaft | |



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Remove all packaging material and clean the blade as described in the chapter "Cleaning".
2. Wash the blending shaft and the whisk attachment in soapy water. Rinse and dry thoroughly.
CAUTION: Do not touch blades. The blending shaft attachment is very sharp. Use extreme care when handling. Failure to do so can result in personal injury.
When the battery indicator(1) LED flashing in red and blue, the unit will stop working to avoid overheating, please allow cool for about 1 hour
3. The housing may be wiped with a damp cloth.
CAUTION: Do not immerse motor housing in water or other liquids.

CAUTION: When the battery indicator LED (1) display is red, it indicates the appliance has a low battery. You shall recharge it by placing the charge base (7) and connect the power outlet for charging.

NOTE: The included battery pack is semi-charged.

CAUTION: DO NOT PLACE FINGERS ON BLENDING BLADE. The blades are very sharp
Before use, ensure that you fully charge the included battery pack completely prior to using for the first time.

OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT: Blades are very sharp, handle with care. Ensure the immersion blender is unplugged from the power outlet before assembling or removing attachments.

1. To assemble the detachable blending shaft to the motor handle, align the arrows on the blending shaft and motor handle. Once aligned, press and hold the button above the arrow on the motor handle and connect the detachable blending shaft and motor handle together. Release the button once connected. (See Figure 2)
2. Lower the cordless blender into food and firmly press down on the POWER () button and the LOCK Button () located at the top of the motor handle simultaneously in order to begin blending.

NOTE: Always hold the immersion blender straight in a upright position to ensure no ingredients being blended splash over.

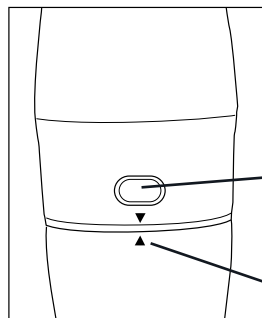
3. When finished processing, stop the cordless blender by releasing the POWER () button and the LOCK () on the back of the motor handle.
4. To disassemble, press and hold the button above the arrow on the motor handle and detach blending shaft from the motor handle. Release the button once. (See Figure 3)

CAUTION: Make sure the level of liquid or food in the container is below the joint of the blender, as this could cause an electric shock.

TO ASSEMBLE AND DISASSEMBLE THE ATTACHMENTS

Figure 2

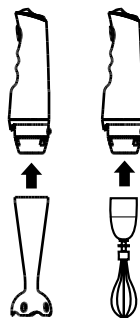
Assembly



Front View

Keep this button pressed when inserting the blender shaft or the whisk into the main body.

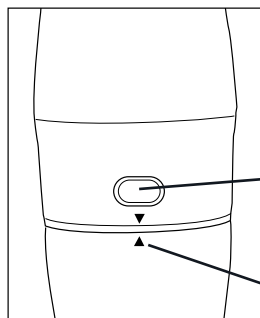
Always make sure both arrows are aligned.



Side View

Figure 3

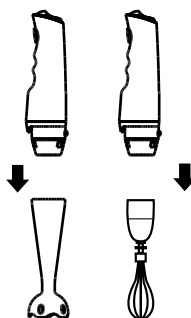
Disassembly



Front View

Keep this button pressed when removing the blender shaft or the whisk from the main body.

Always make sure both arrows are aligned.

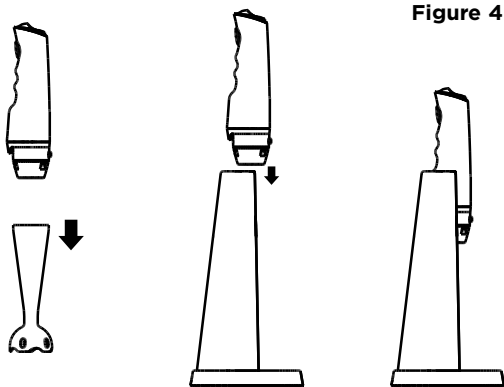


Side View

CHARGING INSTRUCTIONS

1. If the battery indicator (1) LED is display red, you must stop operating for recharging.
2. Press the release button (5), separate the blender shaft (6) from the appliance. Insert the Main Body into the charge base (7). Then plug the charger into the power outlet. (See Fig.4) The battery indicator will flashing red, when the battery indicator led shines permanently red and don't flashing, It means the battery is fully charged.

Figure 4



3. After every usage, place the appliance back onto the charge base for recharging.
4. After charging, unplug the charger, remove the Main Body from the charge base, and assemble the blender shaft and continue operating. The batteries are protected against deep discharge. A completely discharged appliance has to be charged for at least 15 minutes before it can be used for an appliance.

WARNING: The blender blade is very sharp, when Main Body is working, do not touch it.

CAUTION: Due to its design, this product is not suitable for prolonged use. To avoid the handle becoming uncomfortably hot, use the product in short bursts and allow to cool as necessary.

CLEANING AND MAINTENANCE

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.

1. Unplug the appliance and remove the detachable blending shaft or whisking attachment.
2. Wash the detachable blending shaft or whisk attachments under running water, without the use of abrasive cleaner or detergent. When finished cleaning the detachable blending shaft or whisk attachment, place it upright so that any water that may have got into, can drain out. The blending shaft is dishwasher safe; on top rack only.

NOTE: Do not soak the detachable blending shaft or whisk attachment in water for a long period of time because overtime the lubrication on the bearings may wash away.

3. Wipe the motor housing and the charging base with a damp cloth. Never immerse it in water for cleaning as electric shock may occur.
4. Dry thoroughly.

CAUTION: Blades are very sharp, handle with care.

TIP: For quick cleaning between processing tasks, hold the immersion blender in a cup half filled with water and turn on for a few seconds.

STORING INSTRUCTIONS

1. Unplug and clean unit.
CAUTION: Blades are sharp. Handle carefully.
2. Never store unit while it is still plugged in.
3. Never wrap cord tightly around the appliance. Do not put any stress on the cord where it enters the unit, as it could cause the cord to fray and break.

Recipes

Mayonnaise

- 1 large egg
- 1 cup light tasting Olive Oil
- A generous pinch of salt
- 2-3 teaspoons of lemon or lime juice (about half of a lemon/lime)

Place all the ingredients into a jar and using the blending shaft run on Low until the mixture starts thickening. Process for 5 more seconds using a gentle up and down motion until the desired consistency is reached.

Hollandaise Sauce

- 2 egg yolks
- 2/3 tablespoon water
- 2/3 tablespoon fresh lemon juice
- 4-5 1/3 ounces very soft unsalted butter
- Cayenne pepper, salt to taste
- White pepper to taste

1. Whisk the yolks, water, and lemon juice in a saucepan until the mix becomes thick and pale. Set the pan over moderately low heat and continue to whisk at low speed. Make sure to reach all angles of the bowl. To prevent over cooking, move the pan frequently off the burner for a few seconds, and then back on. Sit the pan on cold water to lower the temperature, if needed.
2. As they cook, the eggs will become frothy, increase in volume, and then thicken. Keep whisking on low speed and remove from the heat when you can see the bottom of the pan through the streaks of the whisk and the eggs are thick and smooth.
3. Add a spoonful of soft butter and whisk constantly to incorporate each addition. As the emulsion forms, you may add the butter in slightly larger amounts and whisk until fully absorbed. Continue incorporating butter until the sauce has thickened to the desired consistency.
4. Season lightly with salt, pepper, and a dash of cayenne pepper. Whisk well. Taste and adjust the seasoning. Add droplets of lemon juice if needed.

Meringue

- 4 egg whites, at room temperature
- Pinch salt (or cream tartar)
- 1 cup of caster sugar

1. Preheat oven to 120°C (248F). Measure and prepare all your ingredients in advance. Line 2 large baking trays with non-stick baking paper.
2. Separate the egg white from the yolks. Place the egg whites and the salt in a large and dry mixing bowl. Use the whisk attachment on the immersion blender to whisk the egg whites until soft peaks form. Add the sugar gradually, a spoonful at a time, and just combine.
3. After all the sugar has been added, continue to whisk until the mixture is very thick and glossy. The sugar has to be dissolved and a long trailing peak should form when the whisk is lifted. Do not overbeat. Spoon the mixture onto the lined trays to form the meringues. Place the tray in the oven and reduce the temperature to 90°C (194F). Leave the oven on for 1 1/2 hours or until the meringues are crisp and sound hollow when tapped on the base. Turn the oven off and allow the meringues to cool in the oven for 4 hours. Remove from the oven if they start turning brown.

Recipes

Strawberry Vanilla Cake in a Mug

- 1 tablespoon butter, softened
 - 1 large egg
 - 1/2 teaspoon vanilla extract
 - 2 tablespoons granulated sugar
 - 1/4 cup all-purpose flour
 - 1 teaspoon baking powder
 - 1/2 teaspoon cinnamon
 - 3 tablespoons strawberries, diced
 - Sprinkle of confectioner's sugar
1. In a medium bowl, combine all ingredients (except strawberries). Whisk in high until batter is just smooth, but do not overmix. Gently fold in the strawberries.
 2. Spray a 12oz; microwave-safe mug with cooking spray and pour the mixture into the mug. Fill half of the cup so there is enough space for the cake to rise.
 3. Microwave on high for 75 to 90 seconds, or until done. Sprinkle confectioner's sugar on top and enjoy.

Broccoli cheese soup

- 1 tablespoon butter, softened
 - 2 cups of broccoli cuts
 - 3 tablespoons of butter
 - 1/2 cup of diced onion
 - 2 cups of chicken stock (use vegetable stock if preferred)
 - 1 clove garlic, minced
 - 4 oz of American cheese, cubed
 - 4 oz of cheese sauce
 - 1 cup of milk
 - 1/4 tbsp. garlic powder
 - 1/3 cup of cornstarch
1. In a large pot, melt the butter over low-medium heat. Add the diced onion, garlic and stir occasionally until the onion becomes transparent. Add broccoli and chicken broth; let it simmer until the broccoli is tender.
 2. While the broccoli is cooking; whisk the milk, the garlic powder and the cornstarch in a separate bowl until a uniform, lump free sauce is reached. Heat the mixture for 20 seconds in the microwave. Set aside.
 3. Reduce the heat, add the American cheese as well as the cheese sauce. Stir constantly until the cheeses have melted.
 4. Remove the pot from the stove and using the immersion blender puree the soup to desired consistency. Add the milk mixture to the soup until the desired consistency is reached.



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 eléctricos, se deben seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, entre ellas:

1. Leer todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumergir el cable de alimentación, el enchufe ni la carcasa del motor en agua ni en otros líquidos.
3. La licuadora de mano funcionará a batería.
4. Antes de cargarla, comprobar que la potencia del voltaje corresponda a la que se indica en la placa del cargador.
5. Nunca cargar si el cargador está dañado.
6. Al cargar, nunca dejar que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera. No permitir que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
7. Al cargar, no permitir que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluso con la hornalla.
8. Los niños no deben utilizar este electrodoméstico y se debe tener cuidado cuando se use cerca de ellos.
9. Asegurarse de que los dedos estén bien alejados de las piezas móviles.
10. Utilizar un recipiente alto y realizar pequeñas cantidades por vez para reducir el derrame.
11. No utilizar el electrodoméstico para otros fines que no sean para los que fue diseñado.
12. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante podría provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
13. No encender nunca el electrodoméstico si no está debidamente armado.
14. Retirar la cuchilla antes de limpiarla. Y manipularla con cuidado ya que es extremadamente filosa.
15. Utilizar solo con el cargador que se suministra con el electrodoméstico. No intentar usar el cargador con otros productos. De igual forma, no intentar cargar este electrodoméstico con cualquier otro cargador.
16. No incinerar este electrodoméstico, incluso si está seriamente dañado. Las baterías pueden explotar en el fuego.
17. Las reparaciones o la sustitución del cable de alimentación solo deben ser realizadas por personal de servicio técnico autorizado o por una persona con una calificación similar para evitar riesgos.
18. Al mezclar líquidos, en especial si están calientes, utilizar un recipiente alto y realizar pequeñas cantidades por vez para reducir el derrame.
19. Las cuchillas son filosas. Manipular con cuidado.
20. Cuando el electrodoméstico no se utilice y antes de limpiarlo, desenchufarlo del tomacorriente.
21. El electrodoméstico no puede utilizarse para licuar sustancias duras y secas, ya que de lo contrario la cuchilla podría desafilarse.
22. Las baterías recargables se deben reciclar o eliminar de forma correcta.
23. No utilizar el electrodoméstico para otros fines que no sean para los que fue diseñado.
24. No utilizar el electrodoméstico en exteriores.

25. Guardar estas instrucciones.
26. Se debe tener cuidado al manipular las cuchillas filosas, al vaciar el tazón y durante la limpieza.
27. Desconectar siempre la licuadora de mano de la corriente si se deja sin supervisión y antes de armarla, desarmarla o limpiarla.
28. No permitir que los niños utilicen la licuadora de mano sin supervisión.
29. La licuadora de mano solo se debe usar con la base suministrada.
30. PRECAUCIÓN: Asegurarse de que la licuadora de mano esté apagada antes de retirarla de la base.

31. Asegurarse de que el electrodoméstico esté APAGADO cuando no se use, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.
32. Los niños no deben utilizar este electrodoméstico. Mantener el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños.
33. Los electrodomésticos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y si entienden los peligros que conlleva.
34. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.
35. Evitar tocar las piezas móviles. Mantener las manos, el cabello, la ropa, así como las espátulas y otros utensilios, lejos de los batidores durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones a las personas o de daños a la mezcladora.
36. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante podría ocasionar incendios, descarga eléctrica o lesiones.
37. Mantener las manos y los utensilios fuera del recipiente al procesar los alimentos para evitar la posibilidad de lesiones graves a las personas o daños a la unidad. Se puede utilizar un raspador solo si la unidad no está en funcionamiento.
38. No utilizar ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado o que muestre un funcionamiento defectuoso, que se haya caído o que se haya dañado de cualquier manera. Comunicarse con el servicio de atención al cliente del fabricante llamando al número de teléfono 1-866-832-4843 a fin de obtener información para realizar examinaciones, reparaciones o ajustes.
39. Para desenchufarlo, agarrar el enchufe y retirarlo del tomacorriente. Nunca se debe tirar del cable de alimentación. Asegurarse de que el electrodoméstico esté APAGADO cuando no se use, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.

**ÚNICAMENTE PARA USO
DOMÉSTICO**

**GUARDAR ESTAS
INSTRUCCIONES**

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

NOTAS SOBRE EL CABLE

No utilizar un cable de extensión. Enchufar el cargador directamente en un tomacorriente eléctrico.

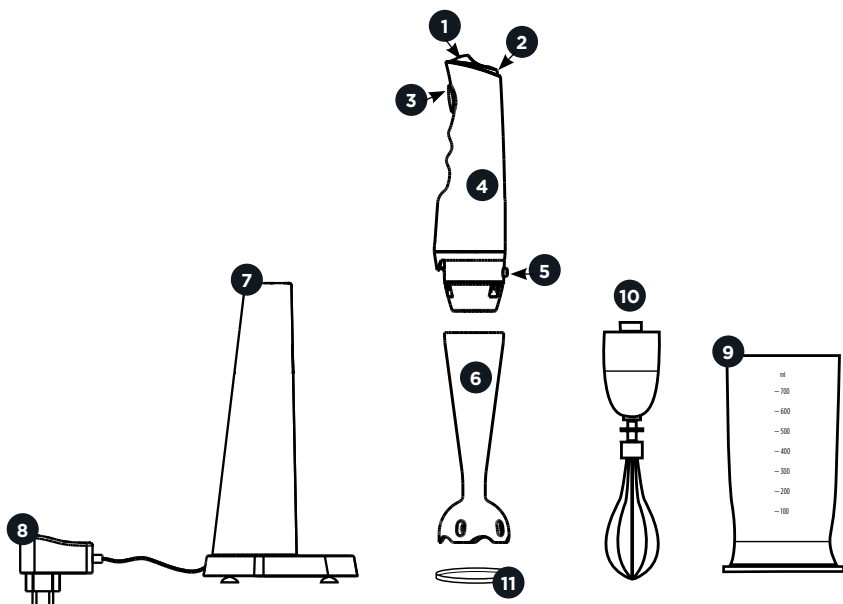
El aparato solo debe utilizarse con el cargador de baterías/modelo de base que se suministra con el electrodoméstico o con el cargador de batería/modelos de base que recomienda el fabricante y que se evaluaron para usar con el producto.

DESCRIPCIÓN DE LA LICUADORA DE MANO CRUX

El producto podría variar ligeramente con respecto a la ilustración.

Figura 1

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| 1. Indicador | 7. Base de carga |
| 2. Botón Safety (Seguridad) | 8. Cargador de batería |
| 3. Botón Power (Encendido) | 9. Recipiente |
| 4. Cuerpo principal | 10. Batidor |
| 5. Botón Release (Liberación) | 11. Cubierta de la cuchilla |
| 6. Eje de la licuadora de mano | |



ANTES DE USAR LA LICUADORA DE MANO CRUX POR PRIMERA VEZ

1. Retirar todo el material de embalaje y limpiar la cuchilla según se indica en el capítulo "Limpieza".
2. Lavar el eje mezclador y el accesorio del batidor en agua jabonosa. Enjuagar y secar bien.
PRECAUCIÓN: No tocar las cuchillas. El accesorio del eje mezclador es muy filoso. Tener extremo cuidado al manipularlo. De lo contrario, puede provocar lesiones. Cuando el LED indicador de la batería (1) parpadee en rojo y azul, la unidad dejará de funcionar para evitar el sobrecalentamiento. Deje que se enfríe durante aproximadamente 1 hora.
3. La carcasa se puede limpiar con un trapo húmedo.

PRECAUCIÓN: No sumergir la carcasa del motor en agua u otros líquidos.

PRECAUCIÓN: Cuando la pantalla LED del indicador de la batería (1) está roja, indica que el electrodoméstico tiene poca batería. Deberá recargarla colocando la base de carga (7) y conectar el tomacorriente para la carga.

NOTA: Las baterías que se incluyen están semicargadas.

PRECAUCIÓN: NO COLOCAR LOS DEDOS EN LA CUCHILLA DE LA LICUADORA. Las cuchillas son muy filosas.

Antes de usar, asegurarse de cargar por completo las baterías que se suministran antes de usarlas por primera vez.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

IMPORTANTE: Las cuchillas son muy filosas, manipular con cuidado. Asegurarse de que la licuadora de mano esté desenchufada del tomacorriente antes de colocar o retirar los accesorios.

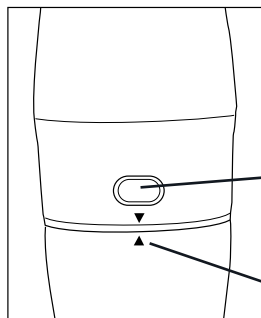
1. Para ensamblar el eje mezclador desconectable con el mango del motor, alinear las flechas del eje mezclador y el mango del motor. Cuando estén alineados, mantener presionado el botón que se encuentra encima de la flecha del mango del motor y conectar el eje mezclador desconectable y el mango del motor a la vez. Libere el botón una vez que esté conectada. (Ver la Figura 2).
2. Introducir la licuadora de mano inalámbrica en los alimentos y presionar con firmeza el botón POWER (Encendido) () y el botón LOCK (Bloqueo) () situados en la parte superior del mango del motor de forma simultánea para comenzar a licuar.
NOTA: Mantener siempre la licuadora de mano recta, en posición vertical, para asegurarse de que no salpique ningún ingrediente que se esté licuando.
3. Cuando el procesamiento de alimentos haya finalizado, detener la licuadora de mano inalámbrica desbloqueando el botón POWER (Encendido) () y el botón LOCK (Bloqueo) () en la parte posterior del mango del motor.
4. Para desarmar, mantener presionado el botón que se encuentra encima de la flecha del mango del motor y separar el eje mezclador del mango del motor. Liberar el botón una vez. (Ver la Figura 3).

PRECAUCIÓN: Asegurarse de que el nivel de líquido o alimento del recipiente esté por debajo de la unión de la licuadora de mano, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

PARA ENSAMBLAR Y DESMONTAR LOS ACCESORIOS

Figura 2

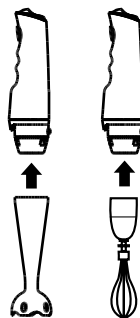
Ensamblaje



Vista delantera

Mantener este botón presionado al insertar el eje de la licuadora de mano o el batidor en el cuerpo principal.

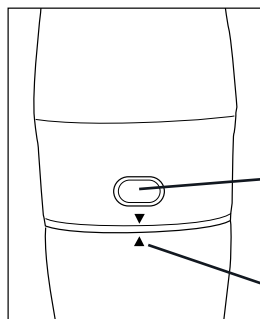
Asegurarse siempre de que ambas flechas estén alineadas.



Vista lateral

Figura 3

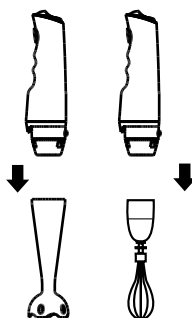
Desmontaje



Vista delantera

Mantener este botón presionado al quitar el eje de la licuadora de mano o el batidor del cuerpo principal.

Asegurarse siempre de que ambas flechas estén alineadas.

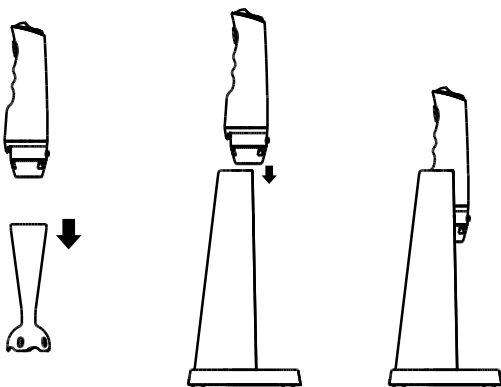


Vista lateral

INSTRUCCIONES PARA LA CARGA

1. Si el LED indicador de la batería (1) es de color rojo, se debe detener el funcionamiento para recargar el electrodoméstico.
2. Presionar el botón de liberación (5) y separar el eje de la licuadora de mano (6) del electrodoméstico. Insertar el cuerpo principal en la base de carga (7). Luego enchufar el cargador en el tomacorriente eléctrico. (Ver la Fig.4) El indicador de la batería parpadeará en color rojo; cuando el led indicador de la batería brille de forma permanente en rojo y no parpadee, significa que la batería está completamente cargada.
3. Después de cada uso, colocar el electrodoméstico de nuevo en la base de carga para recargarlo.
4. Después de la carga, desenchufar el cargador, retirar el cuerpo principal de la base de carga, ensamblar el eje de la licuadora de mano y continuar operando.

Figura 4



Las baterías están protegidas contra la descarga total. Un electrodoméstico completamente descargado tiene que cargarse durante al menos 15 minutos antes de que pueda usarse.

ADVERTENCIA: La cuchilla de la licuadora de mano es muy filosa; cuando el cuerpo principal esté en funcionamiento, no la toque.

PRECAUCIÓN: Debido a su diseño, este producto no es adecuado para un uso prolongado. Para evitar que el mango se caliente demasiado, utilizar el producto por períodos cortos y dejar que se enfríe cuando sea necesario.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Este electrodoméstico necesita poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar.

Cualquier tipo de mantenimiento que requiera desarmarla, aparte de la limpieza, debe ser realizado por un técnico calificado para reparar electrodomésticos.

1. Desenchufar el electrodoméstico y retirar el eje mezclador desconectable o el accesorio del batidor.
2. Lavar el eje mezclador desconectable o los accesorios del batidor bajo el agua corriente sin usar limpiadores abrasivos o detergentes. Cuando termine de limpiar el eje mezclador desconectable o el accesorio del batidor, colocarlo en posición vertical para que el agua que pueda haber entrado pueda drenar. El eje mezclador es apto para usar solamente en el estante superior del lavavajillas.

NOTA: No sumergir el eje mezclador desconectable o el accesorio del batidor en agua durante un período de tiempo prolongado porque con el tiempo la lubricación de los cojinetes puede desaparecer.

3. Limpiar la carcasa del motor y la base de carga con un trapo húmedo. No sumergirla nunca en agua para limpiarla, ya que puede producirse una descarga eléctrica.
4. Secar bien.

PRECAUCIÓN: Las cuchillas son muy filosas, manipular con cuidado.

SUGERENCIA: Para una limpieza rápida entre las tareas de procesamiento, mantener la licuadora de mano en un recipiente con agua hasta la mitad y encenderla por unos segundos.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Desenchufar y limpiar la unidad.

PRECAUCIÓN: Las cuchillas son filosas. Manipular con cuidado.

2. Nunca guardar la unidad mientras está enchufada.
3. Nunca enrollar el cable con firmeza alrededor del electrodoméstico. No aplicar tensión en el cable en la parte que ingresa en la unidad, ya que podría pelarse y romperse.

Recetas

Mayonesa

- 1 huevo grande
- 1 taza de aceite de oliva suave
- 2 a 3 cucharaditas de jugo de lima o limón (alrededor de medio limón/lima)
- Una generosa pizca de sal

Colocar todos los ingredientes en una jarra y con el eje mezclador hacer funcionar en nivel bajo hasta que la mezcla empiece a espesar. Procesar por 5 segundos más con un suave movimiento de arriba hacia abajo hasta que se alcance la consistencia deseada.

Salsa holandesa

- 2 yemas de huevo
 - 2 o 3 cucharadas de agua
 - 2 o 3 cucharadas de jugo de limón fresco
 - 4 a 5 1/3 onzas (150 g) de mantequilla sin sal muy suave
 - Pimienta de Cayena, sal al gusto
 - Pimienta blanca a gusto
1. Batir las yemas, el agua y el jugo de limón en una cacerola hasta que la mezcla se torne espesa y de color claro. Colocar la cacerola a fuego moderadamente bajo y continuar batiendo a baja velocidad. Asegurarse de llegar a todos los ángulos del tazón. Para evitar que se cocine demasiado, mover la cacerola con frecuencia fuera de la hornalla por unos segundos, y luego volver a ponerla en el fuego. Si es necesario, colocar la cacerola en agua fría para bajar la temperatura.
 2. A medida que se cocinan, los huevos se vuelven espumosos, aumentan de volumen y luego se espesan. Seguir batiendo a baja velocidad y retirar del fuego cuando se pueda ver el fondo de la cacerola a través de los trazos del batidor y los huevos estén espesos y suaves.
 3. Agregar una cucharada de mantequilla blanda y batir de forma constante para incorporar cada adición. A medida que se forme la emulsión, puede agregar la mantequilla en cantidades ligeramente mayores y batir hasta que se absorba por completo. Continuar con la incorporación de la mantequilla hasta que la salsa se haya espesado hasta alcanzar la consistencia deseada.
 4. Sazonar apenas con sal, pimienta y una pizca de pimienta de Cayena. Batir bien. Probar y ajustar el condimento. Si es necesario, agregar unas gotas de jugo de limón.

Merengue

- 4 claras de huevo, a temperatura ambiente
 - Una pizca de sal (o cremor tártaro)
 - 1 taza de azúcar extrafino
1. Precalentar el horno a 248 °F (120 °C) Medir y preparar todos los ingredientes con anticipación. Forrar 2 bandejas de horno grandes con papel para horno antiadherente.
 2. Separar la clara de huevo de las yemas. Colocar las claras de huevo y la sal en un tazón grande y seco para mezclar. Usar el accesorio del batidor de la licuadora de mano para batir las claras de huevo hasta que se formen picos suaves. Agregar el azúcar de a poco, una cucharada a la vez y solo mezclar.
 3. Después de que se haya agregado todo el azúcar, continuar batiendo hasta que la mezcla esté muy espesa y brillante. El azúcar tiene que disolverse y debe formarse un pico largo cuando se levante el batidor. No batir en exceso. Colocar la mezcla en las bandejas forradas para formar los merengues. Colocar la bandeja en el horno y reducir la temperatura a 194 °F (90 °C). Dejar el horno encendido durante 1 hora y media o hasta que los merengues estén crujientes y suenen a hueco cuando se los golpee levemente en la base. Apagar el horno y dejar que los merengues se enfríen en el horno durante 4 horas. Retirarlos del horno si comienzan a ponerse marrones.

Pastel de fresa y vainilla en taza

- 1 cucharada de mantequilla, blanda
 - 1 huevo grande
 - 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
 - 2 cucharadas de azúcar granulada
 - 1/4 taza (30 g) de harina común
 - 1 cucharadita de polvo para hornear
 - 1/2 cucharadita de canela
 - 3 cucharadas de fresas, cortadas en cubos
 - Espolvorear con azúcar glas
1. En un tazón de tamaño medio, mezclar todos los ingredientes (sin las fresas). Batir con intensidad hasta que la mezcla esté suave, pero no mezclar demasiado. Agregar las fresas de a poco.
 2. Rociar una taza apta para microondas de 12 onzas (340 g) con aceite de cocina en aerosol y verter la mezcla en la taza. Llenar la mitad de la taza para que el pastel tenga suficiente espacio para elevarse.
 3. Calentar en el microondas a alta potencia durante 75 a 90 segundos, o hasta que esté listo. Espolvorear con azúcar glas por encima y disfrutar.

Sopa de brócoli y queso

- 2 tazas de brócoli en trozos
 - 3 cucharadas de mantequilla
 - 1/2 taza de cebolla picada
 - 1 diente de ajo, picado
 - 2 tazas de caldo de pollo (usar caldo de verdura si se prefiere)
 - 4 onzas (113 g) de queso americano, cortado en cubos
 - 4 onzas (113 g) de salsa de queso
 - 1 taza de leche
 - 1/4 cucharada de ajo en polvo
 - 1/3 de taza de fécula de maíz
1. En una olla grande, derretir la mantequilla a fuego medio-bajo. Agregar la cebolla picada, el ajo y revolver de vez en cuando hasta que la cebolla se vuelva transparente. Agregar el brócoli y el caldo de pollo; dejarlo hervir a fuego lento hasta que el brócoli esté tierno.
 2. Mientras se cocina el brócoli, batir la leche, el ajo en polvo y la fécula de maíz en otro tazón hasta obtener una salsa uniforme y sin grumos. Calentar la mezcla durante 20 segundos en el microondas. Reservar.
 3. Reducir el fuego, agregar el queso americano y la salsa de queso. Revolver constantemente hasta que los quesos se hayan derretido.
 4. Retirar la olla de la hornalla y, con la licuadora de mano, hacer un puré con la sopa con la consistencia deseada. Agregar la mezcla de leche a la sopa hasta alcanzar la consistencia deseada.

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 cet appareil électroménager, y compris celles-ci :

- 1. Lire toutes les consignes.**
2. Pour prévenir tout risque de décharge électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche électrique ou le boîtier du moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides.
3. Le mélangeur sera alimenté par une batterie.
4. Avant de le recharger, vérifier que la puissance de la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique du chargeur.
5. Ne jamais charger avec un chargeur endommagé.
6. Lors du chargement, ne jamais laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
7. Lorsque vous rechargez l'appareil, ne pas laisser le cordon en contact avec une surface chaude, notamment la cuisinière.
8. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants et nous recommandons de faire preuve de prudence lorsqu'il est utilisé à proximité d'enfants.
9. Veiller à ce que les doigts soient maintenus à bonne distance des pièces en mouvement.
10. Utiliser un récipient haut ou préparer de petites quantités à la fois pour réduire les déversements.
11. Ne pas utiliser l'appareil à une fin autre que celle pour laquelle il «a été» conçu.
12. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
13. Ne jamais mettre l'appareil sous tension s'il n'est pas correctement assemblé.
14. Retirer la lame avant de la nettoyer. Manipuler la lame avec précaution, car elle est extrêmement coupante.
15. Utiliser uniquement avec le chargeur fourni avec l'appareil. Ne pas utiliser ce chargeur de batterie avec un autre appareil. De plus, ne pas tenter de charger un autre appareil avec ce chargeur.
16. Ne pas incinérer cet appareil, même s'il est très endommagé.
Les batteries peuvent exploser lorsqu'elles sont soumises aux flammes.
17. Les réparations ou le remplacement du cordon d'alimentation ne doivent être effectués que par le personnel de service autorisé ou une personne ayant une qualification similaire afin d'éviter tout danger.
18. Lors du mélange de liquides, en particulier lorsque ceux-ci sont chauds, utiliser un récipient haut ou préparer de petites quantités à la fois pour réduire les déversements.
19. Les lames sont tranchantes. Manipuler avec soin.
20. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer
21. L'appareil ne peut pas être utilisé pour mélanger des substances dures et sèches, sinon la lame pourrait s'émousser.
22. Les piles rechargeables doivent être recyclées ou détruites de manière appropriée.

23. Ne pas utiliser l'appareil à une fin autre que celle pour laquelle il a été conçu.
24. Ne pas utiliser à l'extérieur.
25. Conserver ces instructions.
26. Des précautions doivent être prises lorsque vous manipulez les lames tranchantes, videz le récipient ou nettoyez l'appareil.
27. Toujours débrancher le mélangeur de la prise d'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, le démonter ou le nettoyer.
28. Ne pas permettre aux enfants d'utiliser le mélangeur sans surveillance.
29. Le mélangeur ne doit être utilisé qu'avec le support prévu à cet effet.
30. **ATTENTION** : Vérifier que le mélangeur est éteint avant de le retirer du support.
31. Vérifier que l'appareil est éteint lorsque celui-ci n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer toute pièce, et avant de le nettoyer.
32. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Ranger l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
33. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes 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 adéquates pour utiliser l'appareil de manière sûre et qu'elles comprennent les risques encourus.
34. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
35. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement. Maintenir les mains, les cheveux, les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles éloignés des fouets pendant que l'appareil est en marche afin de réduire les risques de blessures ou de dommages au mélangeur.
36. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
37. 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 à l'appareil. Un grattoir peut être utilisé, mais uniquement lorsque le mélangeur n'est pas en cours de fonctionnement.
38. Ne pas utiliser l'appareil lorsque le cordon ou la fiche électrique est endommagé, après une défectuosité ou une chute, ou lorsque l'appareil a été détérioré de quelque façon que ce soit. Téléphoner au numéro du service à la clientèle du fabricant, le 1 866 832-4843 pour obtenir des renseignements concernant l'inspection, la réparation ou la mise au point.
39. Pour le débrancher, saisir la fiche et tirer. Ne jamais tirer sur le cordon électrique. Vérifier que l'appareil est éteint lorsque celui-ci n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer toute pièce, et avant de le nettoyer.

**POUR USAGE MÉNAGER
SEULEMENT
CONSERVER CES
INSTRUCTIONS**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES SUPPLÉMENTAIRES

REMARQUES SUR LE CORDON

Ne pas utiliser de rallonge. Brancher le chargeur directement dans une prise électrique.

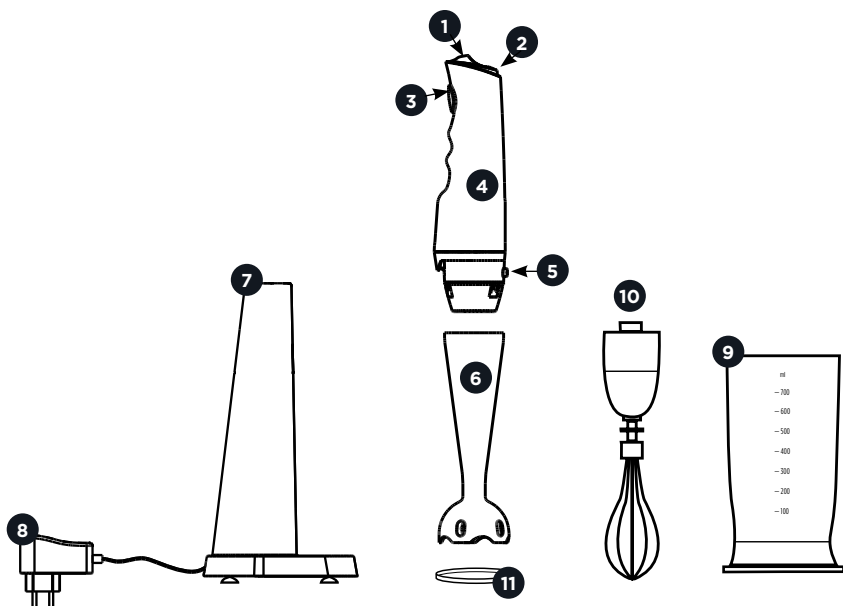
L'appareil ne doit être utilisé qu'avec le modèle de chargeur/base de batterie emballé avec l'appareil ou avec les modèles de chargeur/base de batterie recommandés par le fabricant et testés pour une utilisation avec cet appareil.

PRÉSENTATION DU MÉLANGEUR À IMMERSION CRUX

L'appareil peut différer légèrement de l'illustration

Illustration 1

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| 1. Indicateur | 7. Base de chargement |
| 2. Bouton de sécurité | 8. Chargeur de batteries |
| 3. Bouton d'alimentation | 9. Gobelet |
| 4. Corps de l'appareil | 10. Fouet |
| 5. Bouton de déclenchement | 11. Couvre-lame |
| 6. Tige de mélange | |



AVANT D'UTILISER LE MÉLANGEUR À IMMERSION CRUX POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. Retirer tous les matériaux d'emballage et nettoyer la lame comme décrit dans le chapitre «Nettoyage».
 2. Laver la tige de mélange et le fouet inclus à l'eau savonneuse. Rincer et sécher soigneusement.
- ATTENTION :** Ne pas toucher les lames. La tige de mélange incluse est très pointue. Les manipuler avec une extrême prudence. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures. Lorsque l'indicateur de niveau de la batterie DEL (1) clignote en rouge et bleu, l'appareil s'arrête de fonctionner pour éviter la surchauffe, laisser refroidir pendant environ 1 heure
3. Le boîtier peut être essuyé avec un chiffon humide.

ATTENTION : Ne pas immerger le boîtier du moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides.

ATTENTION : Lorsque le voyant DEL (1) de l'indicateur de niveau de la batterie est rouge, cela indique que l'appareil a une batterie faible. Vous devez le recharger en le plaçant sur la base de charge (7) et en la branchant à la prise de courant pour le chargement.

REMARQUE : La batterie incluse est semi-chargée.

ATTENTION : NE PAS PLACER LES DOIGTS SUR LA LAME DE MÉLANGE. Les lames sont très tranchantes.

Avant la première utilisation, s'assurer que la batterie fournie est complètement chargée avant de l'utiliser pour la première fois.

MODE D'EMPLOI

IMPORTANT : Les lames sont très tranchantes; à manipuler avec précaution. Vérifier que le mélangeur à immersion est débranché de la prise de courant avant d'assembler ou de retirer les accessoires.

1. Afin de fixer la tige de mélange détachable à la poignée du moteur, aligner les flèches sur la tige de mélange et la poignée du moteur. Une fois alignées, appuyer et maintenir le bouton au-dessus de la flèche sur la poignée du moteur et raccorder la tige de mélange et la poignée du moteur ensemble. Relâcher le bouton une fois qu'elles sont raccordées. (Se reporter à la figure 2)
2. Abaisser le mélangeur sans fil dans les aliments et appuyer fermement sur le bouton POWER () et le bouton LOCK () situés en haut de la poignée du moteur simultanément afin de commencer à mélanger.

REMARQUE : Toujours tenir le mélangeur à immersion en position verticale pour vous assurer qu'aucun ingrédient ne vous éclabousse.

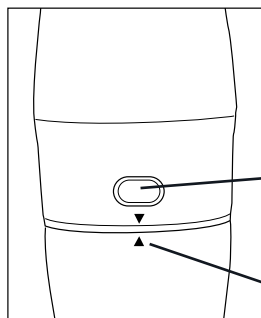
3. Une fois que vous avez terminé, arrêter le mélangeur sans fil en relâchant le bouton POWER () et le bouton LOCK () à l'arrière de la poignée du moteur.
4. Pour le démontage, appuyer et maintenir le bouton au-dessus de la flèche sur la poignée du moteur et détacher la tige de mélange de la poignée du moteur. Relâcher le bouton une fois. (Se reporter à la figure 3)

ATTENTION : Vérifier que le niveau de liquide ou d'aliments dans le récipient est inférieur au joint du mélangeur, car cela pourrait provoquer une décharge électrique.

POUR ASSEMBLER ET DÉSASSEMBLER LES PIÈCES INCLUSES

Illustration 2

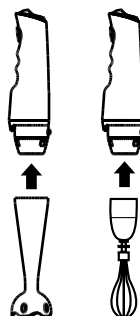
Assemblage



Vue de face

Maintenir ce bouton enfoncé lorsque vous insérez la tige de mélange ou le fouet sur le corps de l'appareil.

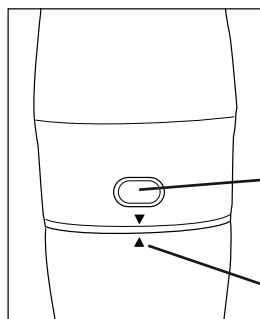
Vérifier toujours que les deux flèches soient alignées.



Vue de côté

Illustration 3

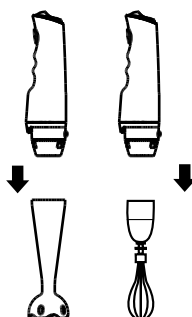
Démontage



Vue de face

Maintenir ce bouton enfoncé lorsque vous retirez la tige de mélange ou le fouet du corps de l'appareil.

Vérifier toujours que les deux flèches soient alignées.

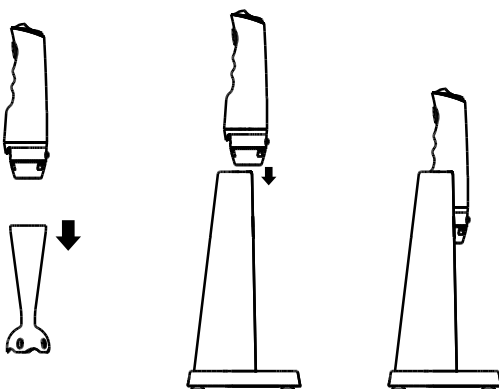


Vue de côté

INSTRUCTIONS DE CHARGEMENT

1. Si l'indicateur de niveau de la batterie (1) DEL est affiché en rouge, arrêter d'utiliser l'appareil et le recharger.
2. Appuyer sur le bouton de déclenchement (5) et séparer la tige de mélange (6) de l'appareil. Insérer le corps de l'appareil dans la base de chargement (7), puis brancher le chargeur dans la prise de courant. (Voir Fig.4) Le voyant de la batterie clignote en rouge. Lorsque le voyant de la batterie est rouge en permanence et ne clignote pas, cela signifie que la batterie est complètement chargée.
3. Après chaque utilisation, replacer l'appareil sur la base de charge pour le recharger.

Illustration 4



4. Après la charge, débrancher le chargeur, retirer le corps de l'appareil de la base de charge, puis fixer la tige de mélange afin de continuer à utiliser le mélangeur. Les batteries sont protégées contre les décharges profondes. Un appareil complètement déchargé doit être chargé pendant au moins 15 minutes avant de pouvoir être utilisé.

AVERTISSEMENT : La lame du mélangeur est très tranchante. Ne la touchez pas lorsque le corps de l'appareil n'est pas en fonction.

ATTENTION : En raison de sa conception, ce produit n'est pas adapté pour une utilisation prolongée. Pour éviter que la poignée ne devienne chaude, utiliser l'appareil durant de courtes périodes de temps et le laisser refroidir au besoin.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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.

1. Débrancher l'appareil et retirer la tige de mélange ou le fouet amovible.
2. Laver la tige de mélange ou le fouet amovible sous l'eau courante, sans utiliser de nettoyant ou de détergent abrasif. Une fois le nettoyage de la tige de mélange ou du fouet amovible terminé, le placer à la verticale afin que l'eau qui a pu s'y infiltrer puisse s'écouler. La tige de mélange peut être mise au lave-vaisselle, sur l'étage du haut uniquement.

REMARQUE : Ne faites pas tremper la tige de mélange ou le fouet amovible dans l'eau pendant une longue période, car, avec le temps, le lubrifiant de leurs composantes pourrait disparaître.

3. Essuyer le boîtier du moteur et la base de chargement avec un chiffon humide. Ne jamais immerger dans l'eau pour le nettoyage, car une décharge électrique pourrait se produire.
4. Sécher complètement.

ATTENTION : Les lames sont très tranchantes; à manipuler avec précaution.

Astuce : Pour un nettoyage rapide entre ses différentes utilisations, placer le mélangeur à immersion dans une tasse à moitié remplie d'eau pour ensuite l'allumer pendant quelques secondes.

RANGEMENT

1. Débrancher et nettoyer l'appareil.

ATTENTION : Les lames sont tranchantes. Manipuler avec soin.

2. Ne jamais ranger l'appareil lorsqu'il est encore branché.
3. Ne jamais enrouler le cordon de façon serrée autour de l'appareil. Ne pas enrouler ou tendre le cordon au point de raccordement avec l'appareil, au risque d'effiler et de briser le cordon.

Recettes

Mayonnaise

- 1 gros œuf
- 1 tasse d'huile d'olive à goût léger
- Une généreuse pincée de sel
- 2 à 3 c. à café de jus de citron ou de citron vert (environ la moitié d'un(e) citron/lime)

Placer tous les ingrédients dans un bocal et, à l'aide de la tige de mélange, mixer jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir. Continuer pendant 5 secondes supplémentaires en effectuant un léger mouvement de haut en bas jusqu'à ce que la consistance souhaitée soit atteinte.

Sauce hollandaise

- 2 jaunes d'œufs
- 2 à 3 c. à soupe d'eau
- 2 à 3 c. à soupe de jus de citron frais
- 4-5 1/3 onces de beurre non salé fondu
- Poivre de Cayenne et sel au goût
- Poivre blanc, au goût

1. Fouetter les jaunes d'œufs, l'eau et le jus de citron dans une casserole jusqu'à ce que le mélange devienne épais et pâle. Mettre la poêle sur un feu modérément bas et continuer à fouetter à basse vitesse. S'assurer d'atteindre tous les angles du bol. Pour éviter la surcuisson, retirer fréquemment la casserole du feu pendant quelques secondes, puis la remettre sur le rond. Poser la casserole sur de l'eau froide pour faire baisser la température, si nécessaire.
2. Pendant leur cuisson, les œufs deviennent mousseux, augmentent de volume, puis s'épaississent. Continuer à fouetter à faible vitesse et retirer du feu lorsque vous pouvez voir le fond de la casserole à travers les stries du fouet et que les œufs sont épais et lisses.
3. Ajouter une cuillerée de beurre mou et fouetter constamment pour incorporer chaque ajout. Au fur et à mesure que l'émulsion se forme, vous pouvez ajouter le beurre en quantité légèrement supérieure et fouetter jusqu'à absorption complète. Continuer à incorporer le beurre jusqu'à ce que la sauce ait épaissi jusqu'à la consistance désirée.
4. Assaisonner légèrement avec du sel, du poivre et une pincée de poivre de Cayenne. Fouetter bien. Goûter et ajuster l'assaisonnement. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron si nécessaire.

Meringue

- 4 blancs d'œufs, à température ambiante
- 1 tasse de sucre en poudre
- Une pincée de sel (ou de crème de tartre)

1. Préchauffer le four à 120 °C (248 °F). Mesurer et préparer tous vos ingrédients. Aligner 2 grandes plaques de cuisson avec du papier sulfurisé.
2. Séparer le blanc d'œuf des jaunes. Placer les blancs d'œufs et le sel dans un grand bol à mélanger sec. Utiliser le fouet du mélangeur à immersion pour fouetter les blancs d'œufs jusqu'à la formation de pointes molles. Ajouter le sucre progressivement, une cuillère à la fois, et mélanger.
3. Après avoir ajouté tout le sucre, continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit très épais et brillant. Le sucre doit être dissous et un long pic doit se former lorsque vous levez le fouet. Ne pas trop battre les œufs. Verser le mélange sur les plaques de cuisson pour former les meringues. Placer les plaques dans le four et réduire la température à 90 °C (194 °F). Laisser le four allumé pendant une heure et demie ou jusqu'à ce que les meringues soient croustillantes et qu'elles sonnent creuses lorsque vous tapez sur la base. Éteindre le four et laisser les meringues refroidir dans le four pendant 4 heures. Retirer du four si elles commencent à brunir.

Recettes

Gâteau à la fraise et à la vanille dans une tasse

- 1 c. à soupe de beurre fondu
 - 1 gros œuf
 - 1/2 c. à thé d'extrait de vanille
 - 2 c. à thé de sucre granulé
 - 1/4 de tasse de farine tout usage
 - 1 c. à thé de poudre à pâte
 - 1/2 c. à thé de cannelle
 - 3 cuillères à soupe de fraises, coupées en dés
 - Une pincée de sucre glace
1. Dans un bol moyen, mélanger tous les ingrédients (sauf les fraises). Fouetter la préparation jusqu'à ce que la pâte soit lisse, mais ne pas trop mélanger. Ajouter délicatement les fraises.
 2. Vaporiser une tasse de 12 oz, résistant aux micro-ondes avec de l'aérosol de cuisson et verser le mélange dans la tasse. Remplir la moitié de la tasse afin qu'il y ait suffisamment d'espace pour que le gâteau puisse lever.
 3. Mettre au micro-ondes à puissance élevée pendant 75 à 90 secondes, ou jusqu'à ce que le gâteau se forme. Saupoudrer de sucre glace et savourer.

Soupe au brocoli et au fromage

- 2 tasses de morceaux de brocoli
 - 3 c. à soupe de beurre
 - 1/2 tasse d'oignon en dés
 - 1 gousse d'ail, émincée
 - 2 tasses de bouillon de poulet (utiliser du bouillon de légumes si vous préférez)
 - 4 oz de fromage américain, coupé en cubes
 - 4 oz de sauce au fromage
 - 1 tasse de lait
 - 1/4 c. à thé de poudre d'ail
 - 1/3 tasse de fécule de maïs
1. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre à feu moyen doux. Ajouter l'oignon coupé en dés et l'ail, puis remuer de temps en temps jusqu'à ce que l'oignon devienne transparent. Ajouter les brocolis et le bouillon de poulet; laisser mijoter jusqu'à ce que les brocolis soient tendres.
 2. Pendant la cuisson des brocolis, fouetter le lait, l'ail en poudre et la fécule de maïs dans un bol séparé jusqu'à l'obtention d'une sauce uniforme et sans grumeaux. Faire chauffer le mélange pendant 20 secondes au micro-ondes. Mettre de côté.
 3. Réduire le feu, ajouter le fromage américain ainsi que la sauce au fromage. Remuer constamment jusqu'à ce que les fromages soient fondus.
 4. Retirer la casserole du fourneau et, à l'aide du mélangeur à immersion, réduire la soupe en purée jusqu'à la consistance désirée. Ajouter le mélange de lait à la soupe jusqu'à ce que vous obteniez la consistance désirée.

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

14932 Rev. 4