DE IT ES

Blender
POWER





Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Downloaden Sie unsere Magimix-App
oder besuchen Sie unsere Website

Scarica l'applicazione Magimix
o visita il nostro sito internet

Instale la aplicación Magimix
o visite nuestra página internet

magimix.com

DE
Sicherheitshinweise 2
Beschreibung 4
Bedienfeld 6
Verarbeitungsmengen 8
Verwendung des Blenders 9
Verwendung des Zubehörs 12
Reinigung 16
Was tun, wenn? 17

Lesen Sie die Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung bitte aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät und sein Zubehör verwenden.

IT
Istruzioni di sicurezza 18
Descrizione 20
Quadro comandi 22
Capacità 24
Utilizzo blender 25
Utilizzo accessori 28
Pulizia 32
Risoluzione problemi 33

Leggere attentamente le istruzioni di sicurezza indicate nel libretto d'istruzioni Blender prima di utilizzare il vostro apparecchio e i relativi accessori.

ES
Instrucciones de seguridad 34
Descripción 36
Cuadro de mandos 38
Capacidades 40
Utilización 41
Uso de los accesorios 44
Limpieza 48
¿Qué hacer en caso de...? 49

Lea cuidadosamente las instrucciones de seguridad incluidas en el manual de instrucciones del Blender antes de utilizar su aparato y accesorios.

SICHERHEITSHINWEISE

HINWEIS: Die Sicherheitshinweise gehören zum Gerät.
Lesen Sie sie zu Ihrer eigenen Sicherheit bitte aufmerksam durch, bevor Sie Ihr neues Gerät verwenden.

- Der maximale Füllstand (je nach Modell 1,2, 1,8 oder 2 Liter) darf nicht überschritten werden.
- Das Gerät nur in Betrieb nehmen, wenn der Deckel korrekt aufgesetzt und sowohl der Dichtungsring als auch der Schneidaufsatz korrekt eingesetzt wurden.
- Während des Betriebs des Blenders niemals die Finger oder irgendeinen anderen Gegenstand in den Behälter einführen, mit Ausnahme des mit dem Gerät mitgelieferten Rührspatels.
- Wenn der Schneidaufsatz blockiert ist, vor dem Herausnehmen der Zutaten stets das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Das Gerät stets vom Stromnetz trennen, wenn es unbeaufsichtigt ist, wenn es zusammengesetzt, auseinandergenommen oder gereinigt werden soll und bevor Sie Zubehör auswechseln oder in die Nähe von Bestandteilen kommen, die sich während des Betriebs bewegen.
- Die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Flächen müssen mit Wasser und Seife oder Spülmittel gereinigt werden (mehr dazu im Kapitel REINIGUNG).
- Beim Handhaben der scharfen Klingen des Schneidaufsatzes, beim Leeren des Behälters sowie beim Reinigen mit besonderer Vorsicht vorgehen. Bei einer unsachgemäßen Benutzung des Geräts besteht Verletzungsgefahr..
- Das Gerät niemals in Wasser oder in andere Flüssigkeiten eintauchen, um die Gefahr eines Stromschlages zu vermeiden.
- Das Gerät weder auf noch in die Nähe eines Gasbrenner oder elektrischen Heizelements und auch nicht in einen warmen Backofen stellen.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Das Gerät und sein Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Das Gerät kann von Personen, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten gemindert sind oder denen es an Erfahrung und/ oder Kenntnissen mangelt, benutzt werden, wenn sie dabei ausreichend beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden und wenn ihnen die damit verbundenen Gefahren bekannt sind.
- Das Gerät kann von Personen, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten gemindert sind oder denen es an Erfahrung und/ oder Kenntnissen mangelt, benutzt werden, wenn sie dabei ausreichend beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden und wenn ihnen die damit verbundenen Gefahren bekannt sind.

VERBRENNUNGSGEFAHR

- NIEMALS heiße Flüssigkeiten oder Zutaten in die zusätzlichen Behälter wie Blendcups, Minibehälter usw. füllen. Das Vermischen von Zutaten in einem geschlossenen Behälter kann zu Überdruck und zum Austreten heißer Flüssigkeiten oder Dämpfe aus dem Behälter führen.
- Verarbeiten heißer Zutaten im Behälter: Das Vermischen von Zutaten in einem geschlossenen Behälter kann zu Überdruck und zum Austreten heißer Flüssigkeiten oder Dämpfe aus dem Behälter führen. Beim Einfüllen heißer Flüssigkeiten besonders vorsichtig vorgehen, da diese aufgrund plötzlichen Aufkochens aus dem Gerät austreten können.
  eine Zutaten oder Flüssigkeiten einfüllen, die heißer als 60 °C sind. Immer darauf achten, dass der Deckel fest eingedrückt und die Dosierkappe nur leicht aufgesetzt und nicht festgedrückt wurde (damit Dampf entweichen kann). Niemals die PULSE-Taste betätigen, sondern das Suppen-Programm verwenden oder mit einer niedrigen Drehzahl beginnen und diese allmählich steigern.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

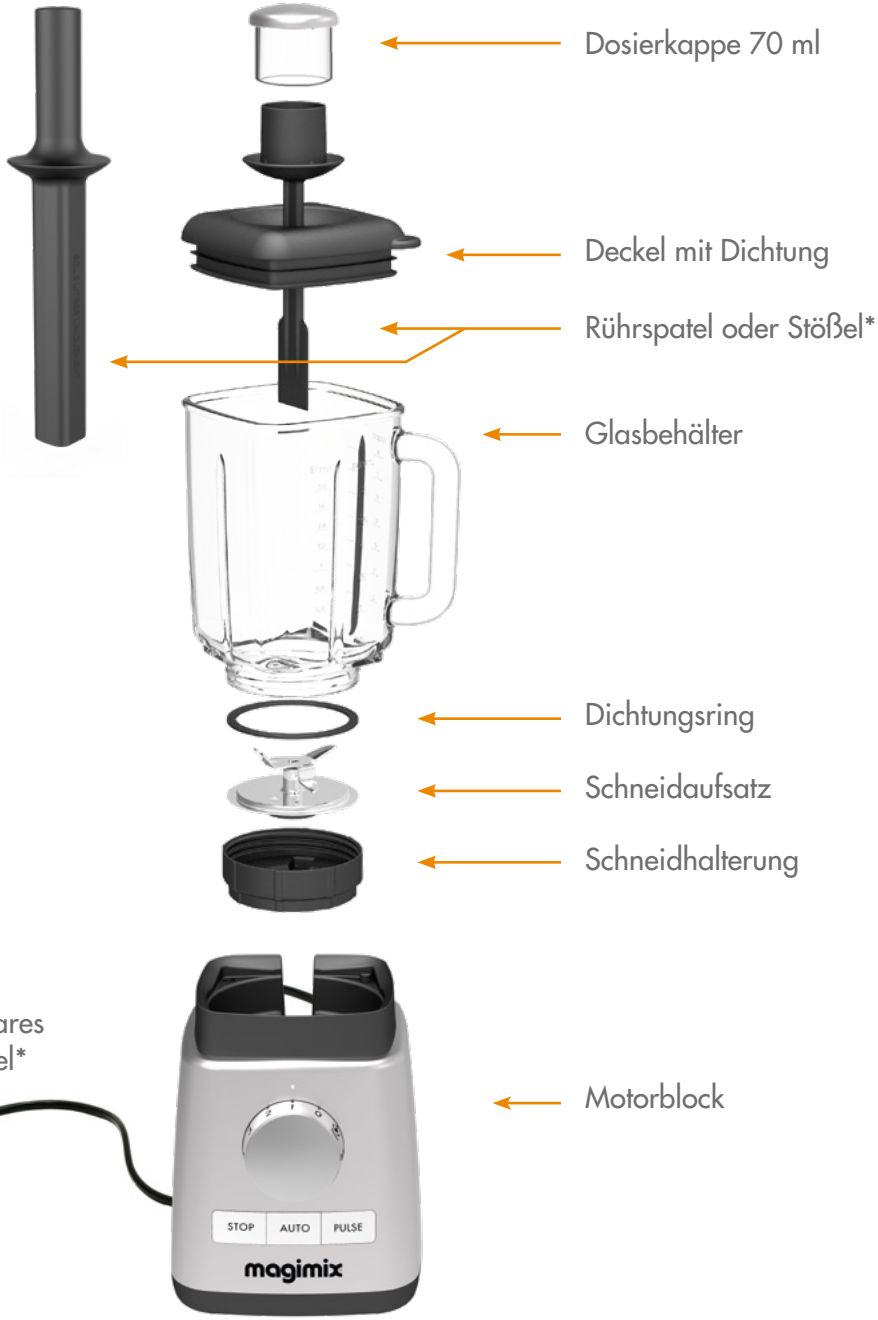
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Darauf achten, dass die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Gerätespannung der Netzspannung Ihrer Wohnung entspricht.
- Das Stromkabel nicht neben der Arbeitsfläche bzw. einer Theke herunterhängen und nie mit einer heißen Fläche in Kontakt kommen lassen.

KUNDENSERVICE

- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder entsprechend geschultem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Der Gebrauch von Ersatzteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.

DIESE SICHERHEITSHINWEISE AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG



*Modellabhängig

Vor dem ersten Gebrauch alle Teile (außer dem Motorblock) sorgfältig reinigen.



Minibehälter**

Minibehälter aus Glas ideal zum Mahlen von Gewürzen und Zerkleinern von Parmesan sowie zum Zubereiten von Dips in kleinen Mengen.
Wird mit einem Schneidaufsatz speziell für trockene Zutaten geliefert (s. S. 12).





Blendcups**

Kompakte Behälter (400 und 700 ml) für die Zubereitung von kleinen Mengen und/oder von Getränken zum Mitnehmen.
Verwendbar mit dem Schneidaufsatz des Behälters (s. S. 13).



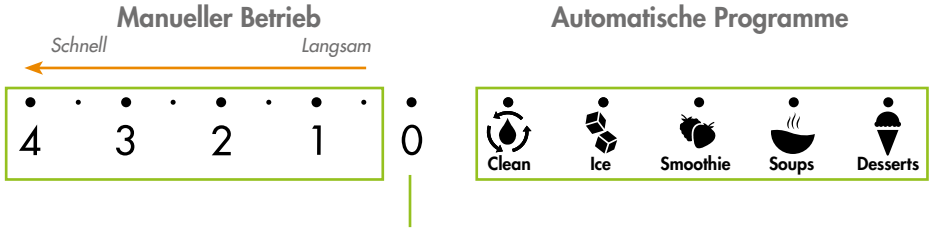


Zitruspresse

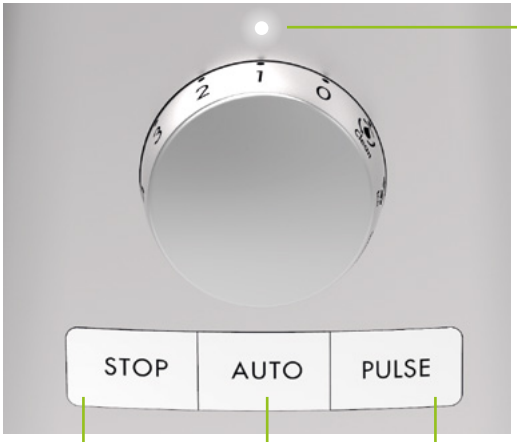
Zubehör für das direkte Hinzufügen eines Zitrusfruchtsafts zu Ihren Zubereitungen.
Wird auf den Deckel Ihres Blenders gesetzt (s. S. 15).

* Je nach Modell / Zubehör getrennt lieferbar
** Nur für kalte Zubereitungen

BEDIENFELD



AUS: Gerät ausgeschaltet



Anzeige leuchtet
Gerät eingeschaltet

Anzeige blinkt
- Behälter nicht oder nicht korrekt eingesetzt
- Überlastung des Motors: Drehregler auf 0 stellen, Flüssigkeit hinzufügen oder Menge verringern und wieder einschalten

Schaltet das Gerät ab

Schaltet das Gerät ein

Maximale Drehzahl 22.000 U/min

- Inbetriebnahme: Geschwindigkeitsstufe oder Programm wählen und auf AUTO drücken.
- Manueller Betrieb: immer auf einer niedrigen Stufe beginnen und die Drehzahl allmählich steigern.
- Das Gerät nicht länger als 60 Sekunden durchgehend laufen lassen.
- PULSE: Maximale Drehzahl für eine besonders sämige Konsistenz bzw. Momentbetrieb für besonders genaue Verarbeitung.

5 Programme nehmen Ihnen die Einstellung der Verarbeitungszyklen und Drehzahlen für ein optimales Gelingen Ihrer Zubereitung ab.

Die Programme wurden für den Behälter erstellt. Für die anderen Behälter die entsprechenden Anleitungen beachten.

		Behälter	Blendcup	Minibehälter
 Clean	**Reinigung** Spülautomatik	✓	✓	✓
 Ice	**Zerstoßenes Eis** Zum Zerstoßen und Zerkleinern von Eiswürfeln	✓		
 Smoothie	**Getränke** Zum optimalen Vermischen bei der Zubereitung von Milchshakes, Smoothies, Cocktails usw.	✓	✓	
 Soups	**Suppen** Zum Zubereiten – heißer oder kalter – klarer Suppen und sämiger Cremesuppen	✓		
 Desserts	**Eisspeisen** Zum Zubereiten von Express-Eis mit Tiefkühlobst Zum Vermischen und Pürieren fester oder kompakter Zutaten.	✓		

Die Verarbeitungszyklen wurden für die maximalen Verarbeitungsmengen erstellt (s. S. 8).

Sie können das Programm vor dem Ende des Zyklus unterbrechen, falls Sie geringere Mengen verwenden oder eine weniger feine Verarbeitung wünschen.

VERARBEITUNGSMENGEN

Für eine optimale Verwendung folgende Angaben einhalten:

	2-l-Behälter	1,8-l-Behälter	1,2-l-Behälter	BlendCup	Minibehälter
Paniermehl	x	x	x	x	3 Scheiben Zwieback (30 g) Stufe 4, 14 Sek.
Obstmus	500 g abgekühltes gekochtes Obst zunächst Stufe 1, später 3 + Spatel			x	200 g abgekühltes gekochtes Obst Zunächst Stufe 1, später 3
Eisspeisen	300 g tiefgekühltes Obst (2-cm-Stücke) DESSERT + Spatel			x	x
Gemahlene Gewürze	x	x	x	x	100 g Stufe 4, 20 Sek.
Kaffeebohnen	x	x	x	x	80 g Stufe 4, 40 Sek.
Zerstoßenes Eis	300 g (ca. 15/20 Würfel) – ICE			x	x
Milchshakes	1,8 l **SMOOTHIE**	1,6 l **SMOOTHIE**	1 l **SMOOTHIE**	0,4 bzw. 0,7 l **SMOOTHIE**	x
Nüsse, Mandeln	x	x	x	x	100 g Stufe 3, 20 Sek.
Zwiebeln	200 g – Stufe 1, 30 Sek. + Spatel			x	100 g Stufe 1, 30 Sek.
Parmesan	x	x	x	x	80 g (2-cm-Stücke) Stufe 4, 50 Sek.
Crêpe-Teig	1 l – Stufe 3, 10 Sek. + Stufe 4, 20 Sek.			x	x
Gemüsepüree	200 g abgekühltes gekochtes Gemüse – Stufe 1, 50 Sek.			x	200 g abgekühltes gekochtes Gemüse Stufe 1, 50 Sek.
Smoothies	2 l **SMOOTHIE**	1,8 l **SMOOTHIE**	1,2 l **SMOOTHIE**	0,4 bzw. 0,7 l **SMOOTHIE**	x
Heiße Suppen	1,8 l **SOUP**	1,6 l **SOUP**	1 l **SOUP**	⚠	⚠
Puderzucker	x	x	x	x	200 g Haushaltszucker – Stufe 4 + PULSE, 60 Sek
Rohes Fleisch	x	x	x	x	130 g (2-cm-Stücke) Stufe 4, 10 Sek.

Ein Blender eignet sich weder zum Kneten noch zur Zubereitung von Kartoffelpüree. Das Gerät unabhängig von Zubehör und Rezept nicht länger als 60 Sekunden durchgehend laufen lassen

1 Behälterboden zusammensetzen



Dichtungsring passgenau auf dem Schneidaufsatz anbringen.



Schneidaufsatz auf den Behälter legen.



Schneidhalterung festdrehen.

2 Behälter aufsetzen



Behälter umdrehen und auf den Motorblock setzen.



Zutaten einfüllen. Der maximale Füllstand (je nach Modell 1,2, 1,8 oder 2 Liter) darf nicht überschritten werden



Deckel fest eindrücken. Dosierkappe einsetzen.

3 Mixen



Geschwindigkeitsstufe oder Programm wählen. Auf AUTO drücken.



Gegebenenfalls mit dem Rührspatel umrühren.



Erst nach vollständigem Stillstand des Schneid-aufsatzes öffnen.



Eis / gefrorene oder haftende Zutaten
Honig, Banane, Avocado usw.

Frisches Obst und Gemüse
außer Banane, Avocado usw.

Blätter, Kräuter
Spinat, Gewürzkräuter usw.

Trockene oder feste Zutaten
Frühstücksflocken, Körner, Möhren usw.

Flüssigkeiten
Wasser, Milch, Saft usw.

Für ein optimales Ergebnis:

- die Zutaten in etwa 2 cm große Stücke schneiden.
- Blätter und Kräuter vor dem Hinzufügen grob hacken.
- Beim Hinzufügen der Zutaten die im Rezept angegebene Reihenfolge einhalten.
- Bei kompakten Zutaten: Immer mit einer niedrigen Drehzahl beginnen, damit die Stücke nicht an der Wand haften und der Schneidaufsatz nicht leer dreht. Gegebenenfalls ein wenig Flüssigkeit hinzufügen und den Rührspatel verwenden.
- Zum Hinzufügen von Zutaten während der Verarbeitung die Dosierkappe abnehmen oder das Gerät vor dem Öffnen des Deckels ausschalten.
- Den Blender nicht ohne Last laufen lassen. Zum Zerkleinern trockener bzw. fester Nahrungsmittel (z. B. Gewürze oder Nüsse) empfehlen wir die Verwendung des Minibehälters, dessen Schneidaufsatz sich gut dazu eignet.

Der maximale Füllstand (je nach Modell 1,2, 1,8 oder 2 Liter) darf nicht überschritten werden
Keine Zutaten oder Flüssigkeiten verwenden, die heißer als 60 °C sind

Tricks

- Heiße Suppen: Ihre Zubereitung vor dem Mixen auf 60 °C (Esstemperatur) abkühlen lassen. Darauf achten, dass die Dosierkappe nur aufgesetzt und nicht festgedrückt ist, damit ggf. Dampf entweichen kann. Das Suppen-Programm verwenden oder mit niedriger Drehzahl beginnen und diese dann allmählich erhöhen. Niemals die PULSE-Taste verwenden.
- Zerstoßenes Eis: Mit dem Programm „Zerstoßenes Eis" lassen sich Eiswürfel in sehr feines, schneeartiges Pulver zerkleinern. Wenn Sie gröberes Eis zubereiten möchten, weniger Eiswürfel (höchstens 100-150 g) und den Momentbetrieb (PULSE) verwenden.
- Zum Hinzufügen von Zutaten ohne Mixen (z. B. Schokotropfen für Kuchenteig) diese am Ende der Verarbeitung zugeben und das Gerät 5-10 Sek. bei niedriger Drehzahl (Stufe 0,5) laufen lassen.
- Verwendung von Tiefkühlobst: Falls das Obst einen kompakten Block bildet, diesen vor dem Hinzufügen in etwa 2 cm große Stücke zerbrechen, um den Blender nicht zu beschädigen.
- Zum Retten einer verunglückten Sauce können Sie mit dem Blender die Klumpen auflösen. Etwa 15 Sek. auf Stufe 3 mixen.

Überlastungsschutz

Das Gerät verfügt über ein Sicherheitssystem, das den Motor bei Überlastung oder zu langem Betrieb automatisch abstellt. Die Anzeige beginnt zu blinken.

- Den Drehregler auf 0 stellen und das Stromkabel aus der Steckdose ziehen.
- Vor einer erneuten Inbetriebnahme des Blenders 30 Minuten warten.
- Die Menge der Zutaten verringern und/oder Flüssigkeit hinzufügen.

1 Behälterboden zusammensetzen



Dichtungsring passgenau auf dem Schneidaufsatz anbringen.



Zutaten einfüllen. Schneidaufsatz auf den Behälter legen.



Schneidhalterung festdrehen.

2 Minibehälter aufsetzen



Minibehälter umdrehen und auf den Motorblock setzen.



Zum Ermöglichen des Betriebs mit der Hand nach unten drücken.



Geschwindigkeitsstufe wählen und auf AUTO drücken.

- Express-Crumble: Cookies oder andere Kekse zerkleinern und zu Schalen mit Obstsalat oder Eis hinzufügen
- Puderzucker: 200 g Zucker einfüllen. 1 Min. auf Stufe 4 zerkleinern. Für noch feineren Puderzucker erneut 1 Min. zerkleinern.
- Zuckerguss: 200 g Zucker und 1 Eiweiß einfüllen. 20 Sek. auf Stufe 1 mixen.

Nie heiße Flüssigkeiten verwenden. Der Schneidaufsatz kann nach der Verwendung sehr heiß sein.

1 Zutaten hinzufügen



Flüssigkeiten
Wasser, Milch, Saft usw.

Eis / gefrorene oder haftende Zutaten
Honig, Banane, Avocado usw.

Trockene oder feste Zutaten
Frühstücksflocken, Körner, Möhren usw.

Blätter, Kräuter
Spinat, Gewürzkräuter usw.

Frisches Obst und Gemüse
außer Banane, Avocado usw.

Für ein optimales Ergebnis:

- Zutaten in Stücke schneiden (ca. 2 cm)
- Blätter und Kräuter – vor allem, wenn sie groß oder dick sind – vor dem Hinzufügen grob hacken
- Beim Hinzufügen der Zutaten die angegebene Reihenfolge einhalten
- Immer etwas Flüssigkeit hinzufügen
- Eher Eiswürfel als zerstoßenes Eis verwenden (maximal 4 Würfel)

Nie heiße Flüssigkeiten verwenden
Höchstens bis zur MAX-Markierung befüllen
Die BlendCups nicht in der Mikrowelle verwenden
Geben Sie keine kohlensäurehaltigen Getränke in den BlendCup Behälter

2 Behälterboden zusammensetzen



Dichtungsring passgenau auf dem Schneidaufsatz anbringen.



Schneidaufsatz auf den Behälter legen.



Schneidhalterung festdrehen.

3 Mixen



BlendCup auf den Motorblock setzen (Kontaktstifte hinten).



Zum Ermöglichen des Betriebs mit der Hand auf den BlendCup DRÜCKEN.



Geschwindigkeitsstufe oder Programm wählen und auf AUTO drücken.

4 Gleich trinken oder mitnehmen



Vollständigen Stillstand des Schneidaufsatzes abwarten.



BlendCup abnehmen Schneidhalterung abdrehen.



Gegebenenfalls Deckel festdrehen.

Tipps und Tricks

- Einige Sekunden mit niederiger Drehzahl beginnen, bis alle Zutaten von den Klingen mitgenommen werden, und dann die Drehzahl allmählich steigern.
- Nicht länger als 1 Min. durchgehend laufen lassen: Die Zutaten können sich erhitzen und im Behälter kann Druck entstehen.
- Bei schwierigen Verarbeitungen die Drehzahl oder die Menge der Zutaten verringern. Bei kompakten Zutaten ggf. Flüssigkeit hinzufügen (höchstens bis zur MAX-Markierung).
- Bei manchen kompakten und klebrigen Zubereitungen (z. B. bei der Verwendung von Körnern) können die Zutaten an der Behälterwand anhaften. Den vollständigen Stillstand der Klingen abwarten, den BlendCup abnehmen und auf und ab schütteln, damit die Zutaten wieder den Klingen zugeführt werden.
- Der Behälterboden wurde so gestaltet, dass er in den Becherhalter Ihres Autos passt.



Zitruspresse auf dem Deckel anbringen



Bis zum Anschlag drehen



Auspressen

Spülautomatik



Unmittelbar nach dem Gebrauch lauwarmes Wasser (bis zur Hälfte des Behälters) eingießen und ein paar Tropfen Spülmittel hinzufügen. Deckel dicht verschließen, das Reinigungs-Programm (CLEAN) wählen und auf AUTO drücken.

Komplettreinigung

- Das Gerät vom Stromnetz trennen und alle Teile einschließlich der Dichtungen abnehmen.
- Alle Teile (außer dem Motorblock) können in der Spülmaschine gereinigt werden. Kurzwaschgang verwenden und die kleinen Teile in den oberen Korb legen.
- Für eine optimale Reinigung empfehlen wir den Deckel und die Dichtungen per Hand zu spülen.
- Den Schneidaufsatz nicht im Wasser einweichen lassen und vor dem Einsetzen überprüfen, dass sich die Klingen reibungslos drehen lassen.
- Den Motorblock mit einem feuchten Tuch abwischen.



Schneidhalterung ggf. mithilfe des Rührspatels lösen



Der Deckel der Dosierkappe ist abnehmbar.



Die Beweglichkeit der Stifte überprüfen und diese ggf. reinigen

Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten



Innerhalb der EU dürfen Elektro- und Elektronikgeräte nicht gemeinsam mit dem Hausmüll entsorgt werden. Ihr Gerät enthält zahlreiche wiederverwertbare Wertstoffe und muss an einer geeigneten Sammelstelle abgegeben werden. Für Informationen zu solchen Wertstoffhöfen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung oder an die bei Ihnen für die Abfallentsorgung zuständige Einrichtung. Auch Elektrogeschäfte nehmen Altgeräte zurück.

Problem	Lösung
Der Deckel lässt sich nur schwer einsetzen.	Damit eine einwandfreie Dichtheit gewährleistet wird, kann es sein, dass sich der Deckel nur schwer einsetzen lässt (vor allem, wenn das Gerät neu ist oder lange nicht benutzt wurde). Reiben Sie in dem Fall die Dichtung mit leicht mit Pflanzenöl getränktem Küchenpapier ab.
Die Anzeige blinkt.	Behälter oder Zubehör nicht korrekt eingesetzt Motor überlastet: ausschalten, 30 Min. warten, wieder einschalten.
Das Gerät läuft nicht.	Verbindung zum Stromnetz überprüfen. Überprüfen, ob die Anzeige durchgehend leuchtet (Behälter bzw. Zubehör korrekt eingesetzt), eine Geschwindigkeitsstufe oder ein Programm wählen und auf AUTO drücken.
Die Zutaten werden nicht gut vermischt / gemixt.	Flüssigkeit hinzufügen. Beim Hinzufügen der Zutaten die Reihenfolge einhalten. Glasbehälter: den Rührspatel verwenden. Lebensmittel in kleinere Stücke schneiden.
Unten am Behälter tritt Flüssigkeit aus.	Überprüfen, ob der Dichtungsring des Schneidaufsatzes korrekt eingesetzt wurde. Überprüfen, ob die Schneidhalterung am Behälterboden festgedreht ist. Glasbehälter: den Rührspatel verwenden.
Das Eisspeisen-Programm funktioniert nicht.	Tiefkühlobst vor dem Einfüllen in den Blender in etwa 2 cm große Stücke zerbrechen, damit das Gerät nicht beschädigt wird. Die maximalen Verarbeitungsmengen einhalten und ggf. etwas Flüssigkeit hinzugießen. Den Rührspatel verwenden.
Geruch am Motor	Beim ersten Gebrauch oder bei Überlastung kann ein leichter Geruch auftreten. Das ist völlig ungefährlich und gibt sich nach mehrmaligem Gebrauch. Den Motor vor einer erneuten Inbetriebnahme 30 Minuten lang abkühlen lassen.
Kunststoffteil ist gefärbt.	Bei der Verarbeitung mancher Zutaten wie z. B. Möhren können sich Teile verfärben. Die Teile vor dem Hinzufügen solcher Zutaten mit mit Pflanzenöl getränktem Küchenpapier abwischen.
Verarbeitungsgut haftet an der Behälterwand an.	Flüssigkeit hinzufügen. Den Rührspatel verwenden, mit niedriger Drehzahl beginnen und die Drehzahl allmählich steigern.

⚠ ISTRUZIONI DI SICUREZZA

AVVERTENZA:le istruzioni di sicurezza fanno parte integrante di questo apparecchio.
Per la vostra incolumità, leggerle attentamente prima di utilizzare il vostro nuovo apparecchio.

- Non superare il livello massimo (1,2 l, 1,8 l o 2 l a seconda del modello).
- Non far funzionare l'apparecchio se il coperchio non è inserito bene o se la guarnizione e il gruppo coltelli non sono montati correttamente.
- Non mettere le dita o qualsiasi altro oggetto che non sia la spatola fornita con il prodotto nel bicchiere durante il funzionamento del blender.
- Se le lame si bloccano, staccare sempre l'apparecchio prima di togliere gli ingredienti.
- Spegnere sempre l'apparecchio se è lasciato senza sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia e prima di cambiare gli accessori o di avvicinare le parti mobili durante il funzionamento.
- Le superfici a contatto con gli alimenti devono essere pulite con acqua e sapone o sapone per i piatti (ulteriori dettagli al paragrafo PULIZIA).
- Fare attenzione quando si manipolano i coltelli che sono molto affilati, quando si vuota il bicchiere e al momento della pulizia. Ci sono rischi d'infortunio se l'apparecchio non è utilizzato correttamente.
- Non immergere l'apparecchio in acqua né in nessun altro liquido per evitare scosse elettriche.
- Non mettere sul fuoco o su un elemento elettrico né nelle vicinanze di fonti di calore o in un forno caldo.
- Questo apparecchio è destinato unicamente ad un uso domestico.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Conservare l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte oppure che siano prive di esperienza o di conoscenze, a condizione che siano correttamente sorvegliate o che siano state fornite loro le istruzioni relative all'uso dell'apparecchio in tutta sicurezza e se gli eventuali rischi sono stati presi in considerazione.
- Gli usi nei seguenti casi non sono coperti dalla garanzia: in cucine riservate al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali, nelle fattorie, dai clienti di alberghi, motel e altri ambienti a carattere residenziale e in ambienti tipo agriturismo.

RISCHIO DI SCOTTATURE

- Non introdurre IN ALCUN CASO liquidi o ingredienti caldi nei bicchieri accessori: BlendCups, bicchiere piccolo, … Mescolare gli ingredienti caldi in un recipiente chiuso può provocare una sovrappressione e un'espulsione del liquido fuori dal bicchiere.
- Preparazioni calde bicchiere: mescolare ingredienti caldi ad alta velocità può provocare una sovrappressione e un'espulsione di liquido caldo o vapore fuori dal bicchiere. Fare attenzione se un liquido caldo è versato nel bicchiere perché può fuoriuscire improvvisamente a causa di un'ebollizione improvvisa. Non versare ingredienti o liquidi la cui temperatura sia superiore a 60°C. Assicurarsi sempre che il coperchio sia posizionato bene e che il tappo dosatore sia solo posato e non incastrato (per lasciar fuoriuscire il vapore). Non utilizzare mai il tasto PULSE, utilizzare il programma minestra o avviare a velocità lenta e aumentare gradualmente la velocità.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

- L'apparecchio deve essere sempre collegato a una presa di terra.
- Verificare che la tensione di alimentazione indicata sulla targhetta segnaletica corrisponda a quella del vostro impianto elettrico.
- Non lasciar pendere il cavo dal piano di lavoro o da un bancone ed evitare che venga a contatto con superfici calde.

SERVIZIO ASSISTENZA

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito dal fabbricante, dal servizio assistenza o da una persona con qualifiche simili per evitare qualsiasi pericolo.
- L'utilizzo di pezzi di ricambio non raccomandati o non venduti dal fabbricante può causare un incendio, scosse elettriche o ferite.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI DI SICUREZZA

DESCRIZIONE



Tappo dosatore 70 ml

Coperchio a tenuta stagna

Spatola per mescolare*

Bicchiere in vetro

Guarnizione di tenuta

Gruppo coltelli

Supporto coltelli

Cavo rimovibile*



Blocco motore

*A seconda del modello

Lavare con cura tutti gli elementi (salvo il blocco motore) prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.



Bicchiere piccolo**
Bicchiere piccolo in vetro ideale per macinare spezie, grattugiare il grana, preparare piccole dosi di salse.
Bicchiere fornito con il gruppo di lame speciali per miscele secche. Vedi p.28.





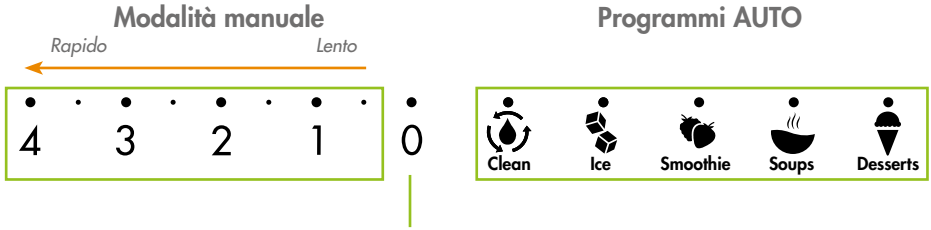
Blendcups**
Bicchieri compatti (400 e 700 ml) per preparare piccole dosi e/o portare con sé le proprie bevande.
Bicchieri compatibili con tutti i coltelli del bicchiere. Vedi p. 29.



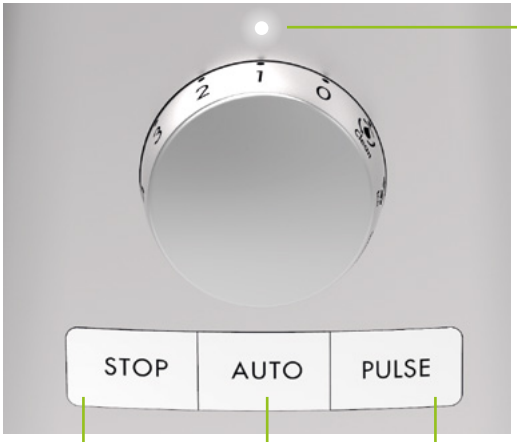


Spremiagrumi
Questo accessorio vi consente di aggiungere facilmente e direttamente un succo di agrumi alle vostre preparazioni.
Si adatta sul coperchio del vostro blender.
Vedi p. 31.

*A seconda dei modelli / accessori venduti separatamente
**Unicamente per preparazioni fredde



OFF: l'apparecchio è spento



Spia accesa
Apparecchio acceso

Spia lampeggiante
- Bicchiere mancante o posizionato male
- Sovraccarico motore: mettere su 0, aggiungere un po' di liquido o diminuire le dosi e riavviare

Arresta il funzionamento

Attiva il funzionamento

Velocità massima 22000 giri/min

- Accensione: selezionare una velocità o un programma prima di premere il pulsante AUTO.
- Modalità manuale: avviare sempre a velocità lenta e aumentare gradatamente la velocità.
- Non far funzionare in continuo per più di 60 secondi.
- PULSE : velocità massima per un risultato ancora più omogeneo oppure funzionamento a impulsi per un risultato più preciso.

5 programmi che regolano al vostro posto i cicli e le velocità necessari per ottimizzare i risultati della preparazione.

Questi programmi sono ottimizzati per il bicchiere, riferirsi alle istruzioni per gli altri recipienti.

		Bicchiere	Blendcup	Bicchiere piccolo
 Clean	**Pulizia** Programma automatico di risciacquatura	✓	✓	✓
 Ice	**Ghiaccio tritato** Per tritare il ghiaccio	✓		
 Smoothie	**Bibite** Per mescolare meglio le preparazioni liquide tipo frullati, smoothie, cocktail...	✓	✓	
 Soups	**Minestre** Per ottenere minestre e vellutate (calde o fredde) cremose	✓		
 Desserts	**Dessert ghiacciati** Per realizzare velocemente gelati a base di frutta surgelata Per mescolare o fare purè di alimenti densi e compatti.	✓		

I cicli sono determinati per le quantità massime indicate (si veda a p. 24).

Potete interrompere il programma prima della fine del ciclo, se fate dosi inferiori o se volete un risultato meno fine.

CAPACITÀ

Per un uso ottimale, osservare le seguenti raccomandazioni:

	Bicchiere da 2 l	Bicchiere da 1,8 l	Bicchiere da 1,2 l	BlendCup	Bicchiere piccolo
Pangrattato	x	x	x	x	3 fette biscottate (30 g) V4, 14 s
Composta di frutta	500 g di frutta cotta raffreddata - V1 poi V3 + spatola			x	200 g di frutta cotta raffreddata V1 poi V3
Dessert ghiacciati	300 g di frutta congelata (cubetti di 2 cm) - DESSERT + spatola			x	x
Spezie macinate	x	x	x	x	100 g V4, 20 s
Chicchi di caffè	x	x	x	x	80 g V4, 40 s
Ghiaccio tritato	300 g (circa 15/20 cubetti di ghiaccio) - **GHIACCIO**			x	x
Milkshake	1,8 l **SMOOTHIE**	1,6 l **SMOOTHIE**	1 l **SMOOTHIE**	0,4 l o 0,7 l **SMOOTHIE**	x
Noci, mandorle	x	x	x	x	100 g V3, 20 s
Cipolla	200 g V1 30 s + spatola			x	100 g V1, 30s
Grana	x	x	x	x	80 g (cubetti da 2 cm) V4, 50 s
Impasto per crêpes	1 L - V 3, 10 s + V 4, 20 s			x	x
Purea di verdure	200 g di alimenti cotti raffreddati - V1, 50 s			x	200 g di alimenti cotti raffreddati
Smoothies	2 l **SMOOTHIE**	1,8 l **SMOOTHIE**	1,2 l **SMOOTHIE**	0,4 l o 0,7 l **SMOOTHIE**	x
Minestre calde	1,8 l **SOUP**	1,6 l **SOUP**	1 l **SOUP**	⚠	⚠
Zucchero a velo	x	x	x	x	200 g di zucchero semolato V4 + Pulse, 60 s
Carne cruda	x	x	x	x	130 g (in cubi da 2 cm) V4 10s

Il blender non è adatto per impastare o schiacciare le patate. Il tempo di funzionamento continuo, indipendentemente dall'accessorio e dalla ricetta, non dovrebbe superare i 60 secondi

1 Montare la base



Posizionare orizzontalmente la guarnizione sul gruppo coltelli.

Posare il gruppo coltelli sul bicchiere.



Avvitare e stringere il supporto.

2 Montare il bicchiere



Girare e posare il bicchiere sulla base.



Aggiungere gli ingredienti. Non superare il livello massimo (1,2 l, 1,8 l o 2 l a seconda del modello).



Spingere a fondo il coperchio. Inserire il tappo.

3 Frullare



Selezionare una velocità o un programma.
Premere AUTO.



Utilizzare se necessario la spatola per mescolare meglio.



Attendere l'arresto completo prima di aprire.



Gelato / ingredienti surgelati o ingredienti collosi
miele, banana, avocado...

Frutta e verdura fresche
Salvo banana, avocado...

Foglie, erbe
spinaci, erbe aromatiche...

Ingredienti secchi o duri
cereali, semi oleosi, carote...

Liquidi
acqua, latte, succo...

Per un risultato ottimale:

- Tagliare gli ingredienti a pezzi da circa 2 cm.
- Tritare grossolanamente le erbe o le foglie prima di aggiungerle.
- Rispettare l'ordine degli alimenti indicato nella ricetta.
- Per le preparazioni dense, avviare sempre l'apparecchio a velocità lenta, altrimenti i pezzi s'incollano alle pareti e le lame girano a vuoto. Se necessario aggiungere un po' di liquido e utilizzare la spatola.
- Per aggiungere gli ingredienti mentre si sta mescolando, togliere il tappo dosatore o fermare l'apparecchio per aprire.
- Non far girare il bicchiere del blender a vuoto. Per frullare prodotti secchi (come le spezie o le noci), vi consigliamo di utilizzare il bicchiere piccolo la cui lama è più adatta.

Non superare il livello massimo (1,2 l, 1,8 l o 2 l a seconda del modello).
Non versare ingredienti o liquidi la cui temperatura superi 60°C.

Astuzie

- Minestre calde: far raffreddare la vostra preparazione a 60°C (temperatura di degustazione) prima di frullare la minestra. Fare attenzione che il tappo dosatore sia appena posato sopra e non incastrato per permettere al vapore di fuoriuscire. Utilizzare il programma minestra o avviare a velocità lenta prima di aumentare gradatamente la velocità, non utilizzare mai il pulsante PULSE.
- Ghiaccio tritato: la funzione «Ice» permette di ridurre i cubetti di ghiaccio in polvere fine (aspetto neve), se volete ottenere un aspetto più frantumato, frullare una piccola quantità di cubetti di ghiaccio (100/150 g al massimo) e utilizzare il pulsante Pulse.
- Per incorporare ingredienti senza frullarli (ad es. pepite di cioccolato in un impasto per dolci), aggiungerli alla fine della preparazione e far girare 5-10 sec. A velocità lenta 0,5.
- Utilizzo di frutta surgelata: talvolta è possibile che si formi un blocco compatto quando si prende la frutta dal congelatore. Romperlo in cubetti da 2 cm circa prima di mettere la frutta nel blender per non danneggiare l'apparecchio.
- Per recuperare una salsa: potete utilizzare il blender per eliminare i grumi. Frullare 15 s a velocità 3.

Protezione automatica sovraccarico

L'apparecchio è dotato di un sistema di sicurezza che arresta automaticamente il motore in caso di sovraccarico o di funzionamento prolungato. La spia si mette a lampeggiare.

- Posizionare il selezionatore di velocità su 0 e staccare la spina.
- Attendere circa 30 minuti prima di utilizzare di nuovo il blender.
- Ridurre la quantità d'ingredienti e/o aggiungere un po' di liquido.

1 Montare la base



Posizionare orizzontalmente la guarnizione sul gruppo coltelli.



Aggiungere gli ingredienti. Posare il gruppo coltelli sul bicchiere.



Avvitare e stringere il supporto.

2 Montare il bicchiere



Girare e posare il bicchiere piccolo sulla base.



Premere con la mano per garantirne il funzionamento.



Selezionare una velocità e premere il pulsante AUTO.

- Crumble veloce: frantumare dei cookie, biscotti secchi,…e suddividerli in bicchieri dove avrete messo un po' di macedonia di frutta / gelato.
- Zucchero a velo: versare 200 g di zucchero semolato. Frullare 1 min a velocità 4. Per un aspetto ancora più arioso, frullare di nuovo per 1 min.
- Glassa: versare 200 g di zucchero a velo e 1 albume. Frullare 20 s a velocità 1.

Non utilizzare mai liquidi caldi. Il gruppo coltelli può essere molto caldo dopo l'uso.

1 Aggiungere gli ingredienti



Liquidi
Acqua, latte, succo…

Gelato / ingredienti surgelati o ingredienti collosi
miele, banana, avocado…

Ingredienti secchi o duri
cereali, semi oleaginosi, carote…

Foglie, erbe
spinaci, erbe aromatiche…

Frutta e verdura fresca
salvo banana, avocado…

Per un risultato ottimale:

- Tagliare gli ingredienti a pezzi piccoli (circa 2 cm).
- Tritare grossolanamente le foglie o le erbe aromatiche prima di aggiungerle soprattutto se sono grandi o spesse.
- Rispettare l'ordine di aggiunta degli ingredienti.
- Aggiungere sempre un po' di liquido.
- Utilizzare cubetti di ghiaccio anziché ghiaccio tritato (massimo 4 cubetti).

Non utilizzare mai liquidi caldi
Non superare il livello MAX
Non utilizzare i BlendCup in microonde
Non utilizzare liquidi gassati nella Blendcup

2 Montare la base



Posizionare orizzontalmente la guarnizione sul gruppo coltelli.



Posare il gruppo coltelli sul bicchiere.



Avvitare e stringere il supporto.

3 Blend



Posizionare il Blendcup sul gruppo motore (fissando l'ingranaggio sulla base)



Premere con la mano sul Blendcup per garantirne il funzionamento.



Selezionare una velocità o un programma e premere il pulsante AUTO.

4 Bere immediatamente o portare con sé.



Attendere che le lame si fermino completamente.



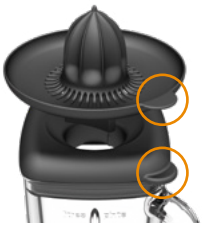
Togliere il BlendCup. Svitare.



Se necessario avvitare il coperchio.

Astuzie e consigli

- Avviare a velocità lenta per alcuni secondi fino a che tutti gli ingredienti cominciano ad essere presi nel vortice delle lame, quindi aumentare gradatamente la velocità.
- Non far girare ininterrottamente per più di 1 minuto: gli ingredienti si possono riscaldare e creare una pressione all'interno del bicchiere.
- Se risulta difficile mescolare, ridurre la velocità o la quantità d'ingredienti. Se la preparazione è densa, aggiungere un po' di liquido (senza superare il livello massimo).
- Per alcune preparazioni dense o collose (a base di semi oleaginosi), gli ingredienti possono attaccarsi alle pareti: attendere l'arresto completo delle lame, togliere il bicchiere e spingere gli ingredienti verso le lame.
- La dimensione della base è studiata per adattarsi al portabicchiere della vostra auto.



Inserire lo spremiagrumi sul coperchio



Girare fino a che non si blocca



Spremere...

Programma automatico di pulizia



Immediatamente dopo l'uso, versare un po' di acqua tiepida (metà del recipiente) con alcune gocce di sapone per i piatti.
Chiudere ermeticamente, selezionare il programma CLEAN e premere il pulsante AUTO.

Pulizia completa

- Staccare l'apparecchio e smontare tutti i pezzi senza dimenticare le guarnizioni
- Tutti i pezzi sono compatibili con la lavastoviglie (salvo la base): utilizzare un ciclo breve e disporre i pezzi sul cestello superiore.
- Per un risultato ottimale, vi consigliamo di lavare il coperchio e le guarnizioni a mano.
- Non lasciare a bagno in acqua il gruppo coltelli e verificare che la rotazione si faccia senza ostacoli prima di montare le lame.
- Pulire la base con uno straccio umido.



Smontate la base aiutandovi con la spatola.



La capsula del tappo dosatore è smontabile.



Verificare che le due sporgenze scorrano bene, altrimenti pulirle.

Prodotti elettronici o elettrici in fin di vita



La legislazione europea vieta di gettare le apparecchiature elettroniche o elettriche nei rifiuti domestici. Il vostro apparecchio contiene diversi materiali di valore e riciclabili. Deve essere portato presso i centri di raccolta specializzati. Per conoscere gli indirizzi di questi centri di raccolta, potete contattare il vostro comune di residenza. Anche i negozi di elettrodomestici sono centri di raccolta.

Constatazione	Soluzione
Si fa fatica a inserire il coperchio a fondo	Per garantire la tenuta, il coperchio può essere un po' duro da introdurre (soprattutto se il prodotto è nuovo o non utilizzato per un lungo periodo): passare la guarnizione con uno scottex imbevuto di olio vegetale.
Spia lampeggiante	Bicchiere o accessorio posizionato male Sovraccarico motore: spegnere, attendere 30 minuti prima di riaccendere.
L'apparecchio non si avvia	Verificare il collegamento / la spina. Verificare che la spia luminosa bianca sia accesa con luce fissa (bicchiere accessorio posizionato bene), selezionare una velocità o un programma e premere il pulsante AUTO.
La preparazione non si mescola bene / alimenti frullati male	Aggiungere un po' di liquido. Rispettare l'ordine d'introduzione degli ingredienti. Bicchiere in vetro: utilizzare la spatola. Tagliare gli alimenti a pezzi più piccoli.
Perdita a livello della base	Verificare che la guarnizione del gruppo coltelli sia posizionata bene. Verificare che la base sia avvitata bene sul bicchiere/ sull'accessorio. Bicchiere in vetro: utilizzare la spatola
Dessert ghiacciati non funziona	Frutta surgelata: rompere a pezzi di circa 2 cm prima di metterla nel blender per non danneggiare l'apparecchio. Rispettare le dosi e aggiungere un po' di liquido. Utilizzare la spatola.
Odore motore	La prima volta che utilizzate l'apparecchio o in caso di sovraccarico è possibile che si senta un leggero odore. Ciò non rappresenta nessun pericolo e l'odore scompare dopo alcuni utilizzi. Lasciar raffreddare il motore 30 minuti prima di riavviare l'apparecchio.
Pezzi in plastica cambiano colore	Alcuni ingredienti (curry, carote,..) possono colorare i pezzi. Passare i pezzi con uno scottex imbevuto di olio vegetale prima di aggiungere gli ingredienti.
La preparazione ha tendenza ad attaccarsi alle pareti	Aggiungere un po' di liquido. Utilizzare la spatola e avviare a velocità lenta prima di aumentarla progressivamente.

ADVERTENCIA: las instrucciones de seguridad forman parte del aparato. Para su seguridad, léalas cuidadosamente antes de utilizar su nuevo aparato.

- No se debe superar el nivel máximo (1,2 l; 1,8 l; o 2 l, según el modelo).
- No haga funcionar el aparato si la tapa no está bien ajustada o si la junta y el conjunto de las cuchillas no están montados correctamente.
- Nunca inserte los dedos o cualquier otro objeto (salvo la espátula entregada con el producto) en el vaso durante el funcionamiento del blender.
- Si las cuchillas se bloquean, siempre desconecte el aparato antes de retirar los ingredientes.
- Apague el aparato si se deja sin vigilancia, antes del montaje, desmontaje o limpieza y antes de cambiar los accesorios o acercar las partes móviles durante el funcionamiento.
- Las superficies en contacto con los alimentos deben limpiarse con agua jabonosa o líquido lavavajillas (para más detalles, véase el apartado LIMPIEZA).
- Se deben tomas las precauciones necesarias cuando se manipulan cuchillos afilados, cuando se vacía el vaso y durante su limpieza. Existen riesgos de heridas en caso de una mala utilización del aparato.
- Nunca sumergir el aparato en el agua o cualquier otro líquido para evitar cualquier riesgo de choque eléctrico.
- Este aparato está únicamente diseñado para uso doméstico.
- No colocar encima de un quemador de gas o sobre un elemento eléctrico o cerca de éste o dentro de un horno caliente.
- Este aparato está únicamente destinado a un uso doméstico.
- No utilice el aparato en el exterior.
- Los niños no deben jugar con el aparato. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Conserve el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas y sin experiencia o conocimientos siempre y cuando dichas personas estén adecuadamente supervisadas o si se le proporcionan las instrucciones relativas al uso seguro del aparato y si comprenden plenamente los riesgos.
- El uso del aparato en los casos descritos a continuación no está cubierto por la garantía: en los espacios reducidos de las cocinas reservados al personal de las tiendas, oficinas y otros entornos profesionales; en las granjas, o cuando el aparato lo utilizan los clientes de los hoteles, moteles y otros lugares de alojamiento, así como en casas de huéspedes.

RIESGO DE QUEMADURAS

- NUNCA introducir líquidos o ingredientes calientes en los bols accesorios: Blendcups, minibol, etc. Mezclar ingredientes calientes en un bol cerrado puede provocar un exceso de presión y conducir a la expulsión de los líquidos calientes o vapor fuera del bol.
- Para las preparaciones calientes en el vaso: mezclar los ingredientes calientes a velocidad elevada puede provocar un exceso de presión y conducir a la expulsión de los líquidos o vapor fuera del vaso. Debe tenerse mucho cuidado cuando se vierte un líquido caliente en el vaso ya que éste puede ser expulsado del aparato debido a una ebullición repentina.
- No verter ingredientes o líquidos cuya temperatura supere los 60°C. Cerciórese siempre de que el tapón dosificador esté solamente colocado por encima y no hundido (para que el vapor pueda escaparse). Nunca utilice el botón PULSE, utilice el programa para sopas o comience en una velocidad lenta antes de ir aumentando gradualmente la velocidad.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

- El aparato debe estar conectado a un enchufe eléctrico con toma de tierra.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa de características corresponda al de la instalación eléctrica.
- No deje colgar el cordón del plan de trabajo o del mostrador y evite que entre en contacto con superficies calientes.

SERVICIO POSVENTA

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio posventa o una persona de cualificaciones similares para evitar cualquier peligro.
- El uso de recambios no recomendados o no vendidos por el fabricante puede ocasionar un incendio, choques eléctricos o heridas.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

DESCRIPCIÓN



Tapón dosificador de 70 ml

Tapa estanca

Espátula mezcladora o mortero*

Vaso de vidrio

Junta

Conjunto de las cuchillas

Soporte de las cuchillas

Cable extraíble*



Bloque Motor

*Según el modelo

Lave cuidadosamente todas las partes (salvo el bloque motor) antes de la primera utilización.



Mini bol**

Mini bol /vaso ideal para moler especias, rallar parmesano, preparar dips en pequeñas cantidades.

Bol entregado con todas las cuchillas especiales para las mezclas de ingredientes secos. Ver p. 44.





Blendcups**

Bols compactos (400 y 700 ml) para preparar pequeñas cantidades y/o llevar a todas partes sus bebidas.

Bols compatibles con el conjunto de las cuchillas del vaso. Ver p. 45.

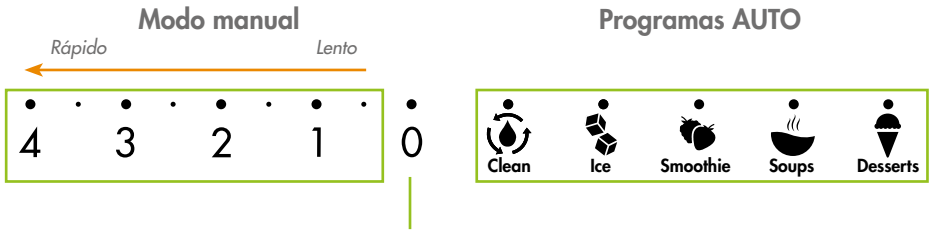




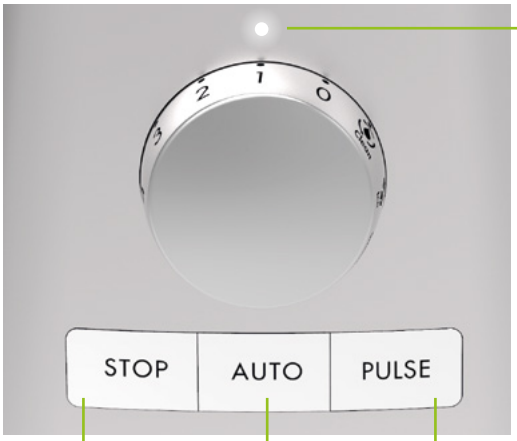
Exprimidor de cítricos

Este accesorio le permite añadir fácilmente y directamente un jugo de cítricos a sus preparaciones. Se adapta a la tapa de su blender. Ver p. 47.

*Depende de los modelos / accesorios vendidos por separado
**Solo para las preparaciones frías



OFF: el aparato está apagado



Indicador luminoso encendido
Aparato encendido

Indicador luminoso parpadeante
- Vaso ausente o mal colocado
- Sobrecarga del motor: poner en 0, añada líquido o disminuya las cantidades y vuelva a encender el aparato

Detiene el funcionamiento

Activa el funcionamiento

Velocidad máxima 22 000 vueltas/min

- Puesta en marcha: seleccione una velocidad o un programa antes de pulsar AUTO.
- Modo manual: active el funcionamiento siempre a una velocidad lenta y vaya aumentando gradualmente la velocidad.
- No haga funcionar el aparato continuamente durante más de 60 segundos.
- PULSE : velocidad máxima para un resultado aún más liso o funcionamiento por impulsiones para un resultado más preciso.

5 programas que ajustan automáticamente los ciclos y velocidades necesarias para optimizar los resultados de la preparación.

Estos programas están optimizados para el vaso; remítase a las instrucciones para los otros recipientes.

		Vaso	BlendCup	Mini bol
 Clean	**Limpieza** Programa automático de aclarado	✓	✓	✓
 Ice	**Hielo molido** Para moler y triturar hielo	✓		
 Smoothie	**Bebidas** Para una mejor mezcla de las preparaciones líquidas de tipo batidos o milk-shakes, smoothies, cócteles, etc.	✓	✓	
 Soups	**Sopas** Para realizar sopas y cremas (calientes y frías) untuosas	✓		
 Desserts	**Helados** Para realizar helados express a base de frutas congeladas. Para mezclar o reducir en puré ingredientes densos y compactos.	✓		

Los ciclos han sido diseñados para las cantidades máximas indicadas (ver p. 40).

Se puede interrumpir el programa antes del final del ciclo si se realizan cantidades inferiores o si se desea un resultado menos fino.

CAPACIDAD

Para realizar un uso óptimo, se deben respetar las siguientes recomendaciones:

	Cuenco de 2 l	Cuenco de 1,8 l	Cuenco de 1,2 l	BlendCup	Minicuenco
Pan rallado	x	x	x	x	3 biscotes (30 g) V4, 14 s
Compota de frutas	500 g de frutas cocidas y enfriadas - V1 y después V3 + espátula			x	200 g de frutas cocidas y enfriadas V1 y después V3
Postres helados	300 g de frutas congeladas (dados de 2 cm) - DESSERT + espátula			x	x
Especias molidas	x	x	x	x	100 g V4, 20 s
Granos de café	x	x	x	x	80 g V4, 40 s
Hielo picado	300G (APROX. 15/20 CUBITOS DE HIELO) - **ICE**			x	x
Batidos	1,8 l **SMOOTHIE**	1,6 l **SMOOTHIE**	1 l **SMOOTHIE**	0,4 l o 0,7 l **SMOOTHIE**	x
Nueces o almendras	x	x	x	x	100 g V3, 20 s
Cebolla	200 g V1 30 s + espátula			x	100 g V1, 30 s
Parmesano	x	x	x	x	80 g (dados de 2 cm) V4, 50 s
Masa para crêpes	1 l - V 3, 10 s + V 4, 20 s			x	x
Puré de verduras	200 g de alimentos cocidos y enfriados - V1, 50 s			x	200 g de alimentos cocidos y enfriados V1, 50 s
Smoothies	2 l **SMOOTHIE**	1,8 l **SMOOTHIE**	1,2 l **SMOOTHIE**	0,4 l o 0,7 l **SMOOTHIE**	x
Sopas calientes	1,8 l **SOUP**	1,6 l **SOUP**	1 l **SOUP**	⚠	⚠
Azúcar glas	x	x	x	x	200 g de azúcar extrafino V4 + PULSE, 60 s
Carne cruda	x	x	x	x	130 g (en dados de 2 cm) V4 10 s

Las batidoras no están adaptadas para amasar ni para hacer puré de patatas. El tiempo de funcionamiento continuo, independientemente del accesorio y de la receta, no debe ser superior a 60 segundos.

1 Cómo ensamblar la base



Coloque cuidadosamente la junta en posición plana sobre el conjunto de las cuchillas.



Coloque el conjunto de las cuchillas sobre el vaso.



Coloque el soporte, gire y apriételo.

2 Cómo ensamblar el vaso



Dar la vuelta al vaso y colóquelo sobre la base.



Añada los ingredientes. No se debe superar el nivel máximo (1,2 l; 1,8 l; o 2 l, según el modelo)



Coloque la tapa presionándola firmemente. Inserte el tapón.

3 Cómo realizar las mezclas o batidos



Seleccione una velocidad o un programa.
Pulse AUTO.



Si fuese necesario utilice la espátula para incorporar los alimentos en la mezcla.



Espere que el aparato pare totalmente antes de abrirlo.



Helados / ingredientes congelados o ingredientes pegajosos
miel, plátano o aguacate, etc.

Frutas y hortalizas frescas
salvo plátano o aguacate

Hojas y hierbas
espinacas, hierbas aromáticas, etc.

Ingredientes secos o duros
cereales, oleaginosos, zanahorias, etc.

Líquidos
agua, leche, zumos, etc.

Para un resultado óptimo :

- Corte los ingredientes en pedazos de 2 cm aproximadamente.
- Corte en trozos grandes las hierbas u hojas antes de incorporarlas.
- Respete el orden de incorporación de los ingredientes indicado en la receta.
- Para las preparaciones espesas, haga funcionar el aparato al principio siempre en velocidad lenta, si no, los pedazos se pegarán a las paredes y las cuchillas girarán en el vacío. Su fuera necesario, añada un poco de agua y utilice la espátula.
- Para incorporar ingredientes durante la mezcla, retire el tapón dosificador o pare el aparato antes de abrir.
- No haga funcionar el vaso del blender cuando esté vacío.
- Para mezclar ingredientes secos (por ejemplo especias o nueces) recomendamos el uso del mini bol cuya cuchilla está adaptada a estos usos.

No se debe superar el nivel máximo (1,2 l; 1,8 l; o 2 l, según el modelo).
No vierta ingredientes o líquidos cuya temperatura supere los 60°C.

Trucos

- Sopas calientes: Deje enfriar su preparación a 60°C (temperatura de degustación) antes de introducirla en el blender. Asegúrese de que el tapón dosificador esté solo colocado por encima y no pulsado para dejar escapar el vapor. Utilice el programa para sopas o haga funcionar el aparato a velocidad lenta y luego vaya aumentando gradualmente la velocidad, nunca utilice el botón PULSE.
- Hielo molido : la función «Ice» permite reducir los cubitos en un polvo muy fino (como nieve), si usted desea obtener un aspecto más grueso, incorpore una cantidad de hielo reducida (100/150 g máx.) y utilice el botón Pulse.
- Para incorporar los ingredientes sin mezclarlos (por ejemplo, pepitas de chocolate en una masa para galletas), añádalos al final de la preparación y deje funcionando el blender de 5 a 10 s en velocidad lenta a 0,5.
- Utilización de frutas congeladas: en ocasiones éstas pueden formar un bloque compacto cuando se sacan del congelador. Rómpalas en trozos de 2 cm aproximadamente antes de verterlas en el blender para no dañar el aparato.
- Para recuperar una salsa: usted puede utilizar el blender para eliminar los grumos. Haga funcionar el blender 15 s en velocidad 3.

Protección automática de sobrecarga

El aparato está dotado de un sistema de seguridad que detiene automáticamente el motor en caso de sobrecarga o funcionamiento demasiado prolongado. El indicador luminoso parpadea.

- Posicione el botón de selección en 0 y desconecte el cordón eléctrico.
- Espere unos 30 minutos antes de volver a utilizar el blender.
- Reduzca la cantidad de ingredientes y/o añada líquido.

1 Cómo ensamblar la base



Coloque cuidadosamente la junta en posición plana sobre el conjunto de las cuchillas.



Añada los ingredientes. Coloque el conjunto de las cuchillas sobre el bol.



Coloque, gire y apriete el soporte.

2 Cómo ensamblar el bol



Dé la vuelta al minibol y colóquelo sobre la base.



Presione con la mano para asegurar el funcionamiento.



Seleccione una velocidad y presione sobre AUTO.

- Crumbles express: triture galletas tipo cookies o de mantequilla en trozos adecuados y repártalos en vasitos con macedonias de frutas o helados.
- Azúcar glas : vierta 200 g de azúcar extrafino. Haga funcionar durante 1 minuto a velocidad 4. Para obtener un aspecto aún más fino, haga funcionar 1 minuto más el aparato.
- Glaseado : vierta 200 g de azúcar y una clara de huevo. Mezcle durante 20 s a velocidad 1.

Nunca utilice líquidos calientes. El conjunto de las cuchillas puede estar muy caliente después de su utilización.

1 Vierta los ingredientes



Líquidos
agua, leche, zumos

Helados / ingredientes congelados o ingredientes pegajosos
miel, plátanos, aguacate, etc.

Ingredientes secos o duros
cereales, oleaginosos, zanahorias, etc.

Hojas y hierbas
espinacas, hierbas aromáticas, etc.

Frutas y hortalizas frescas
salvo plátano y aguacate, entre otros.

Para un resultado óptimo :

- Corte los ingredientes en pedazos de 2 cm aproximadamente.
- Corte en trozos grandes las hierbas u hojas antes de incorporarlas sobre todo si éstas son grandes o gruesas.
- Respete el orden de incorporación de los ingredientes
- Añada siempre un poco de líquido
- Utilice de preferencia hielos en vez de hielo molido (máx. 4 cubitos)

Nunca utilice líquidos calientes
Nunca sobrepase el nivel MAX
No utilice los BlendCups en el microondas
Nunca utilice líquidos gazeosos

2 Cómo ensamblar la base



Coloque cuidadosamente la junta en posición plana sobre el conjunto de las cuchillas.



Coloque el conjunto de las cuchillas en el bol



Coloque, gire y apriete el soporte.

3 Cómo realizar las mezclas



Coloque el BlendCup sobre la base (con las clavijas atrás).



HAGA PRESIÓN en el BlendCup para activar su funcionamiento.



Seleccione una velocidad o un programa y pulse AUTO.

4 Listo para beber inmediatamente o para llevar.



Espere a que paren las cuchillas completamente.



Retire el BlendCup Gírelo.



Gire y apriete la tapa si fuera necesario.

Trucos y consejos

- Comience a velocidad lenta durante algunos segundos hasta que las cuchillas comiencen a incorporar todos los ingredientes y luego vaya aumentando gradualmente la velocidad.
- No deje funcionar continuamente más de 1 minuto porque los ingredientes pueden calentarse y crear una presión interior en el bol.
- Si la mezcla es difícil, reduzca la velocidad o la cantidad de ingredientes. Si la preparación es espesa, añada líquido (sin sobrepasar el nivel MAX).
- Para algunas preparaciones densas o pegajosas (preparaciones a base de oleaginosos), los ingredientes pueden pegarse a la pared del bol. Espere a que las cuchillas paren completamente, retire el bol y sacúdalo para que los ingredientes entren en contacto con las cuchillas.
- La dimensión de la base está diseñada para que se adapte al portavasos de su coche.

EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS



Inserte el exprimidor en la tapa.



Gire hasta que quede bloqueado.



Presione.

Programa automático de limpieza



Inmediatamente después de la utilización, vierta agua tibia (la mitad del recipiente) + algunas gotas de jabón líquido para vajilla. Cierre herméticamente, seleccione el programa CLEAN y pulse AUTO.

Limpieza completa

- Desconecte el aparato y desmonte todas las piezas sin olvidarse de las juntas
- Todas las piezas se pueden lavar en el lavavajillas (salvo la base). Utilice un ciclo corto y coloque las piezas pequeñas en la cesta superior.
- No obstante, para un resultado óptimo, le recomendamos lavar la tapa y las juntas a mano
- No deje remojar el conjunto de las cuchillas en el agua, verifique que la rotación se realiza libremente antes de ensamblar.
- Limpie la base con un trapo húmedo.



Utilice la espátula para desmontar la base.



La cápsula del tapón dosificador es desmontable.



Compruebe que las clavijas podrán deslizarse, si fuera necesario límpielas.

Productos electrónicos o eléctricos al final de su vida



La legislación europea prohíbe tirar los productos electrónicos o eléctricos junto con los residuos domésticos. Su aparato contiene numerosos materiales aprovechables o reciclables. Usted debe aportar su aparato a un punto de recogida adaptado. Para conocer el emplazamiento de los puntos limpios, usted puede contactar con el ayuntamiento de su localidad. Las tiendas de electrodomésticos también pueden ser puntos limpios.

Constatación	Solución
Es difícil colocar firmemente la tapa	Para garantizar su estanqueidad, es posible que la tapa sea un poco difícil de colocar en su posición hundida (sobre todo cuando el aparato es nuevo o ha sido inutilizado durante largo tiempo). Frote la junta con un papel de cocina con un poco de aceite vegetal.
Indicador luminoso parpadeante	Vaso o accesorio mal colocado. Sobrecarga del motor: apague el aparato y espere 30 minutos antes de volverlo a encender.
El aparato no funciona/ no arranca.	Compruebe que esté bien conectado a la toma de corriente. Compruebe que el indicador luminoso blanco esté encendido continuamente (vaso o accesorio bien colocado), seleccione una velocidad o programa y pulse el botón AUTO.
La mezcla no es homogénea /Los ingredientes no están bien mezclados	Añada líquido. Respete el orden de incorporación de los ingredientes. Utilice la espátula en el vaso de vidrio. Corte los alimentos en trozos más pequeños.
Hay una fuga en la base	Compruebe que la junta y el conjunto de las cuchillas esté bien colocado. Asegúrese de que la base está bien apretada al vaso o accesorio, utilizando la espátula para apretar.
La función Helados no funciona	Frutas congeladas: córtelas en cubitos de 2 cm aproximadamente antes de introducirlas en el blender para no dañar el aparato. Respete las cantidades y añada un poco de líquido Utilice la espátula.
Hay un olor de motor	En la primera utilización o en caso de sobrecarga, es posible que el aparato despida un cierto olor. Esto no representa ningún peligro, este olor debe desaparecer al cabo de varias utilizaciones. Deje enfriar el motor 30 minutos antes de volver a utilizar el aparato.
Pieza de plástico tintada/manchada	Algunos ingredientes (curry o zanahorias por ejem.) pueden colorear las piezas. Límpielas con un papel de cocina con un poco de aceite vegetal antes de añadir los ingredientes.
La preparación tiende a pegarse a las paredes	Añada un poco de líquido. Utilice la espátula, arranque en velocidad lenta antes de aumentar progresivamente.

Blender
POWER



magimix®

Ref. 460944 - 02/2022