



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

L'utilizzo di un apparecchio elettrico necessita l'osservanza di alcune regole di sicurezza elementari, tra cui le seguenti:

- Leggere con attenzione tutte le istruzioni.
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua o in qualsiasi altro liquido per evitare i rischi di elettrocuzione.
- Questo apparecchio non è previsto per essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità, fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte o persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se godono per mezzo della persona responsabile della loro sicurezza, di sorveglianza o se hanno ricevuto le istruzioni di sicurezza per quanto riguarda l'uso dell'apparecchio.
- Si consiglia di sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato o se il vostro apparecchio è guasto, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da una persona con qualifica simile per evitare un pericolo.
- Staccare la spina dell'apparecchio dopo ogni utilizzo per il montaggio e lo smontaggio degli accessori e prima della pulizia.
- Se le lame si bloccano, staccare sempre l'apparecchio prima di togliere gli ingredienti.
- Prima di staccare la spina dell'apparecchio, verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione della rete del vostro alloggio.
- L'apparecchio deve essere sempre collegato a una presa di terra.
- Non far pendere il cavo di alimentazione dal piano di lavoro o da un bancone ed evitare che entri a contatto con superfici calde.
- Non mettere le dita o qualsiasi altro oggetto nel bicchiere durante il funzionamento del blender.
- Far funzionare sempre il blender con il coperchio al suo posto.
- Quando frullate liquidi molto caldi, assicuratevi che il tappo dosatore sia tolto (oppure semplicemente appoggiato) e avviare sempre l'apparecchio a velocità lenta (o funzione minestra).
- Fare attenzione manipolando i coltelli che sono molto affilati, ad esempio quando si svuota il bicchiere o durante la pulizia.
- Spegnerne l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di alimentazione prima di cambiare gli accessori o di avvicinare le parti mobili durante il funzionamento.
- Non utilizzare il blender all'esterno.
- Questo apparecchio è destinato unicamente a un uso domestico.
- Gli utilizzi nei casi seguenti non sono coperti dalla garanzia:

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

nelle cucine riservate al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali, nelle fattorie, dai clienti di alberghi, di motel e altri ambienti a carattere residenziale e in ambienti di tipo agriturismo.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI DI SICUREZZA RISERVATO A UN USO DOMESTICO

IMPIANTO ELETTRICO

UNICAMENTE PER GLI STATI UNITI E IL CANADA

Per ridurre i rischi di scossa elettrica, questo apparecchio è dotato di una spina con la terra, dotata di un terzo spinotto (la terra). Questa spina può essere collegata unicamente a una presa di terra. Se la spina non entra nella presa, rivolgersi a un elettricista qualificato per installare la spina adeguata.

Non modificare in alcun caso la spina.

ATTENZIONE: Per evitare rischi di scossa elettrica, l'apparecchio deve essere sempre collegato a una presa di terra.

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE



Questo simbolo indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici. Deve essere portato in un centro di raccolta destinato al riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Per sapere dove si trovano i centri di raccolta, potete contattare il vostro comune di residenza o la vostra discarica.

DESCRIZIONE



*A seconda del modello

QUADRO COMANDI

Modo manuale (controllo manuale)

Funzioni preprogrammate (velocità adattate ad ogni preparazione / arresto automatico)



0 = OFF : Bisogna girare il cursore su 0 per spegnere l'apparecchio. Quando il pulsante è su 0, non succede niente anche se premete su ON.



Ghiaccio tritato: per tritare i cubetti di ghiaccio con impulsi automatici (anche senza aggiunta di liquidi).



Bevande: per frullare, mescolare le preparazioni liquide tipo i frullati, gli smoothie, i cocktail...



Minestre: per ottenere minestre e vellutate (calde o fredde) molto cremose.



Dessert ghiacciati: per mescolare e ridurre in crema alimenti più densi e compatti. Potete realizzare dessert ghiacciati come i gelati, le granite o i frullati. Utilizzare la spatola per aiutarvi a mescolare. Aggiungere liquido se necessario.



Spia accesa = apparecchio sotto tensione, pronto per l'uso.

Spia lampeggiante = apparecchio in stato di sicurezza:

- Bicchiere mancante o posizionato male => riposizionarlo correttamente.
- Apparecchio sovraccarico => dovete spegnere l'apparecchio (posizione « 0 » del pulsante); aggiungere liquido o diminuire le quantità prima di riavviare l'apparecchio.

STOP : arresta il funzionamento dell'apparecchio.

ON : avvia l'apparecchio.

PULSE : funzionamento a velocità massima. Rilasciando la pressione sul pulsante, l'apparecchio si ferma automaticamente. Questa funzione vi permette:

- di avere un controllo più preciso della vostra preparazione, lavorando fin dall'inizio a impulsi.
- di ottenere un risultato ancora più omogeneo / più cremoso premendo per alcuni secondi questo pulsante alla fine della preparazione.

MONTAGGIO DEL BLENDER

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura tutti gli elementi (tranne il blocco motore).



Posizionare la guarnizione sul gruppo 4 lame. Attenzione al rischio di perdite se la guarnizione è posizionata male.



Girare il bicchiere. Posizionare il gruppo coltelli sulla base.



Avvitare il supporto sul bicchiere. Stringere a fondo.



Posizionare il bicchiere sul blocco motore, con la maniglia a sinistra o a destra.



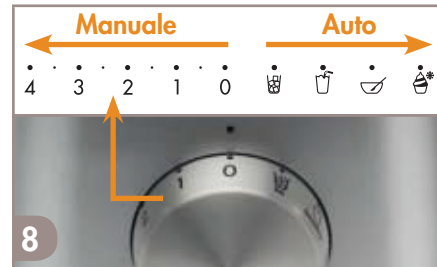
Cominciare sempre introducendo i liquidi prima degli alimenti solidi.



Introdurre gli ingredienti nel bicchiere. Non superare il livello massimo (si vedano le capacità a p. 9)



7 Posizionare il coperchio e premere a fondo. Inserire il tappo dosatore. Inserire la spina dell'apparecchio.



8 Scegliere una velocità o una funzione e premere su ON. La spia si accende.



9 Utilizzare la spatola per portare gli ingredienti verso il centro o facilitare la miscelazione delle preparazioni dense.



10 Premere su Stop per fermare l'apparecchio. Girare il selettore su 0 per spegnere l'apparecchio. La spia si spegne.



Non sollevare mai il coperchio durante il funzionamento.

Per aggiungere ingredienti durante la lavorazione, togliere il tappo dosatore o fermare l'apparecchio per aprire il coperchio.

Liquidi caldi: sollevare il tappo dosatore per far fuoriuscire il vapore.

Non far mai funzionare il bicchiere del blender a vuoto. Per frullare alimenti secchi (ad es. spezie, noci...), utilizzare il bicchiere piccolo le cui lame sono adatte, altrimenti rischiereste di danneggiare le lame del vostro blender.



Per garantire la longevità del vostro apparecchio, **non fatelo funzionare in continuo per più di 60 secondi.**

Quando utilizzate il variatore di velocità, cominciate sempre dalle velocità più basse e aumentate progressivamente per raggiungere la velocità più adatta alla vostra preparazione.

MONTAGGIO BICCHIERE PICCOLO (OPZIONE)



1 Introdurre gli ingredienti nel bicchiere piccolo.



2 Posizionare la guarnizione sul gruppo a 2 lame.



3 Posizionare il gruppo coltelli sul bicchiere piccolo.



4 Avvitare il supporto sul bicchiere piccolo.



5 Girare il bicchiere piccolo e posarlo sul blocco motore.



6 Premere con la mano per garantirne il funzionamento.
Selezionare una velocità e premere ON.

 Il gruppo coltelli può essere molto caldo dopo l'utilizzo.

CAPACITÀ DI LAVORAZIONE

Non frullare quantità superiori alla capacità massima indicata nelle tabelle a seguito.

Blender

	Quantità massima	Utilizzo	Tempo consigliato
Ghiaccio tritato	300 g (circa 15/20 cubetti di ghiaccio)	Raffreddare il bicchiere se necessario.	60 s
Smoothie	Smoothie e cocktail 1,8 l Bevande a base di latte 1,5 l	Introdurre per primi gli ingredienti liquidi	60 s
Minestre	1,8 l di minestra calda	Non avviare mai in funzione pulse. Utilizzare la spatola se necessario	60 s
Dessert ghiacciati	300 g di frutta surgelata (a pezzi di 2 cm) o 4 palline di gelato	Aggiungere un po' di liquido e utilizzare la spatola	60 s

I cicli sono stati determinati per le quantità massime indicate.
Potete interrompere il programma prima della fine del ciclo, se fate quantità inferiori o se volete ottenere un risultato più grossolano.

Bicchiere piccolo

Ingredienti	Quantità Massima	Velocità	Tempo raccomandato
Noci, nocciole	100 g	3	20 s
Chicchi di caffè	80 g	4	40 s
Purè neonato	200 g	1	50 s
Spezie	100 g	4	20 s
Cipolla	100 g	1	30 s
Albicocche secche	100 g	4	30 s
Pan grattato	3 fette biscottate (30 g)	4	15 s
Zucchero a velo	200 g zucchero semolato	4	60 s
Carne cotta	100 g	2	15 s
Carne cruda	200 g (pezzi da 2 cm)	4	10 s

PULIZIA

Autopulizia

Subito dopo ogni utilizzo:

Versare 1 l di acqua tiepida + alcune gocce di sapone per i piatti nel bicchiere del vostro blender.

Chiudere ermeticamente il coperchio e far girare 30 s a velocità 3.

Sciacquare abbondantemente.

Pulizia completa

Staccare sempre la spina del vostro apparecchio prima di pulirlo a fondo. Smontare tutti i pezzi che si staccano senza dimenticare la guarnizione. Il bicchiere e il bicchiere piccolo possono essere lavati in lavastoviglie. Non lasciare il gruppo coltelli immerso in acqua.



Per un risultato ottimale, vi consigliamo di lavare la guarnizione e il coperchio a mano.



Se necessario, potete svitare la capsula del tappo dosatore.



Pulire la base con uno straccio umido. Non immergere mai il blocco motore in acqua.



Verificare sistematicamente i perni di sicurezza: se non scorrono liberamente, pulirli con una spugnetta umida.

- Tagliare gli ingredienti solidi a pezzi di 2 cm circa prima d'introdurli nel bicchiere.
- Ghiaccio tritato: la funzione «Ice» permette di ridurre i cubetti di ghiaccio in polvere molto fine (aspetto neve), se invece desiderate ottenere un aspetto più grossolano, frullare una piccola dose di cubetti (100/150 g al massimo) e utilizzare il pulsante Pulse.
- Per incorporare gli ingredienti senza frullarli (ad es. pepite di cioccolato in un impasto per un dolce), aggiungerli alla fine della preparazione e lasciar girare 5-10 secondi e velocità lenta 0,5.
- Utilizzo di frutta congelata: talvolta si può formare un blocco compatto quando la si prende dal congelatore. Rompere la frutta a pezzi di 2 cm circa prima di metterla nel blender per non danneggiare l'apparecchio.
- Preparazioni dense, ingredienti solidi: avviare sempre a velocità lenta, altrimenti i pezzi s'incollano sulle pareti e le lame girano a vuoto.
Se necessario, aggiungere un po' di liquido per favorire la miscelazione.
- Per recuperare una salsa potete utilizzare il blender per eliminare i grumi. Frullare 15 s a velocità 3.
- Se il coperchio è un po' difficile da togliere, strofinare la guarnizione con uno scottex leggermente imbevuto di olio vegetale.

Bicchiere piccolo

- Le spezie intere mantengono il loro aroma molto più a lungo rispetto alle spezie tritate. Conviene quindi tritarne poche alla volta.
- Crumble express: tritare dei cookies, petits beurre, ... e cospargerli su bicchierini con macedonia di frutta / gelato.
- Zucchero a velo: versare 200 g di zucchero semolato. Frullare per 1 min a velocità 4. Per un risultato ancora più fine, frullare ancora 1 min.
- Glassatura: versare nel mini bicchiere 200 g di zucchero semolato e 1 albume d'uovo. Frullare 20 s a velocità 1.

COME LEGGERE LE RICETTE

1 cubetto di ghiaccio = 20 g (adattare la quantità indicata nelle ricette a seconda del peso dei vostri cubetti)

I tempi sono forniti a titolo indicativo, modificarli in base ai vostri gusti.

Ad es. per le bevande lasciar girare meno se non vi piacciono le preparazioni troppo schiumose.