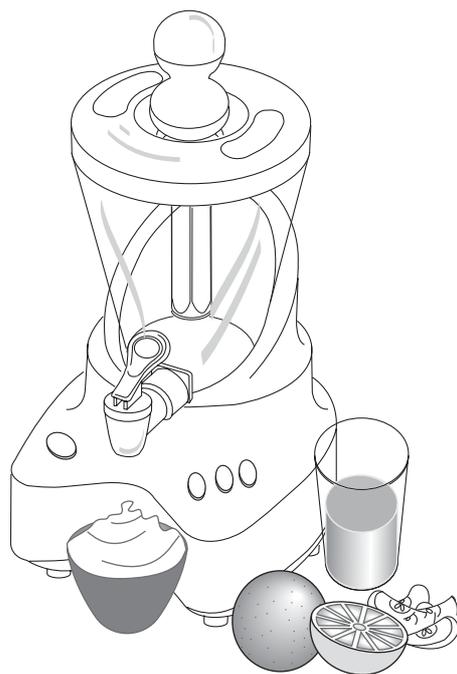
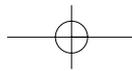

FRULLATORE
BLENDER
ΜΠΛΕΝΤΕΡ



Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Οδηγίες χρήσης



ELECTRICAL CONNECTION (U.K. ONLY)

A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below.

WARNING: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard. With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer.

The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

IMPORTANT

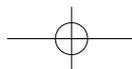
The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

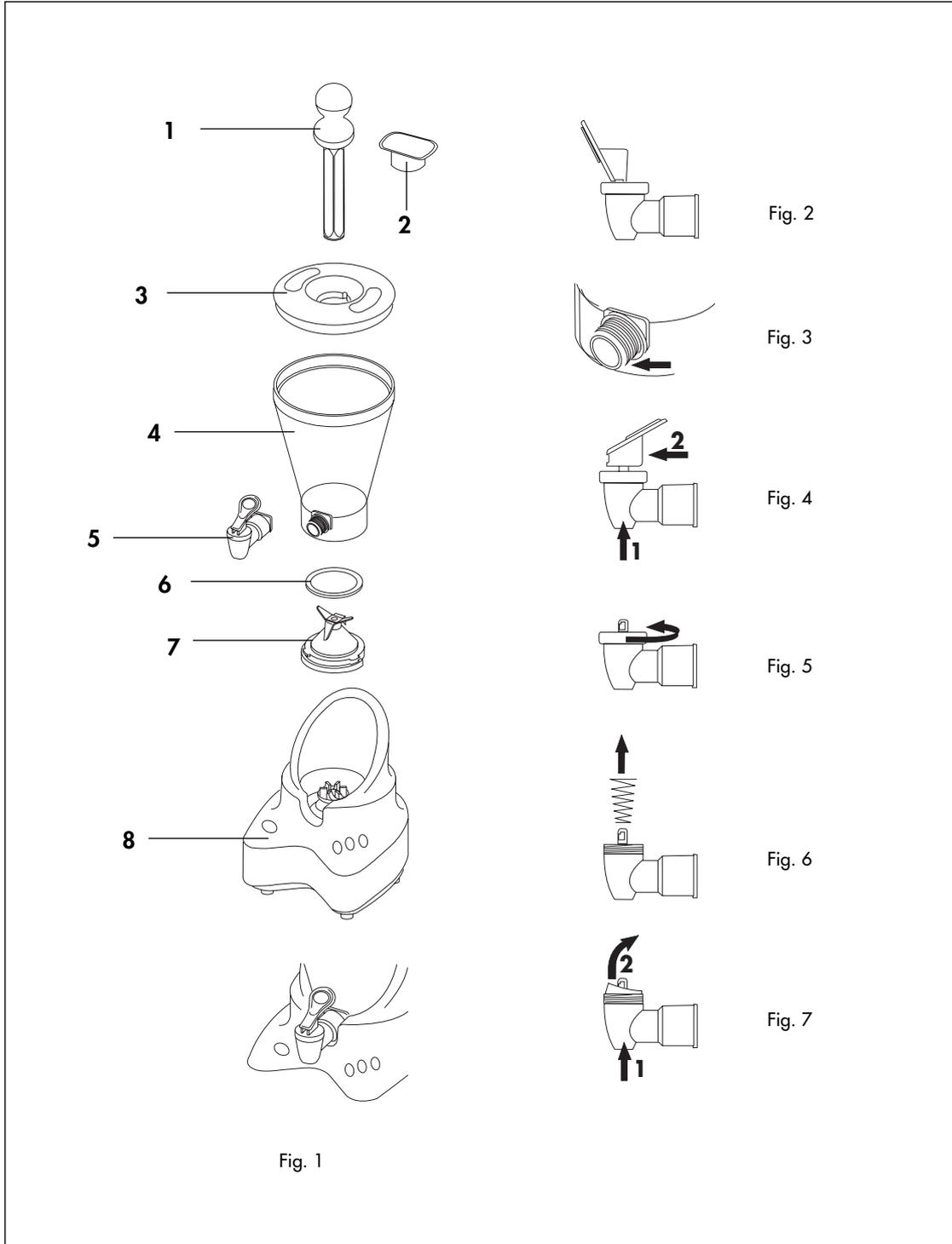
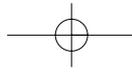
Blue:	Neutral
Brown:	Live

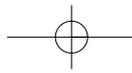
As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.

The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.







I LEGGERE ATTENTAMENTE LE PRESENTI ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO

AVVERTENZE GENERALI

- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità del prodotto. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi esclusivamente a personale qualificato.
- Il sacchetto di plastica contenente il prodotto non deve essere lasciato alla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con altra di tipo adeguato da personale qualificato. È sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple, e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse necessario, utilizzare esclusivamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo attenzione a non superare il limite di potenza marcato sull'adattatore e/o prolunga.
- I modelli provvisti di messa a terra devono essere collegati ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica.
- Qualora l'apparecchio smettesse di funzionare rivolgersi esclusivamente a un centro di assistenza autorizzato.
- L'apparecchio dovrà essere destinato esclusivamente all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni derivanti da uso improprio, erroneo e irresponsabile e/o da riparazioni effettuate da personale non qualificato.
- Accertarsi che mani, capelli, abiti e utensili da cucina siano fuori dal contenitore prima di mettere in funzione l'apparecchio. **Le lame possono tagliare: maneggiatele con cura.**

Osservare in particolare le seguenti norme fondamentali di sicurezza:

- Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate o umide.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi o bagnati.
- Non sfilare la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
- Non lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo, ecc.).
- Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci senza sorveglianza.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Disinserire la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non viene utilizzato.
- Prima di rimuovere la carraffa accertarsi che le lame siano completamente ferme
- Non lasciare l'apparecchio inutilmente acceso perché potenziale fonte di pericolo.
- Utilizzare l'apparecchio solo per lavorare generi alimentari in quantità normale per uso domestico.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.
- In caso di danneggiamento del cavo, farlo sostituire tempestivamente da personale qualificato.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica staccando la spina.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio senza manometterlo. Per eventuali riparazioni rivolgersi esclusivamente a centri di assistenza tecnica qualificati richiedendo l'utilizzo di ricambi e accessori originali.
- Qualora si decida di eliminare definitivamente l'apparecchio, dopo aver scollegato la spina dalla presa di corrente, si raccomanda di renderlo inservibile recidendone il cavo di alimentazione.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per ulteriori consultazioni.

I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni della direttiva CEE 89/109.

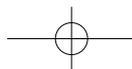
PRIMA DELL'USO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare accuratamente tutti gli accessori, facendo attenzione alle lame (sono taglienti); passare con un panno umido il corpo motore.

4

Non immergere mai il corpo motore in acqua!

Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.



DESCRIZIONE

1. Miscelatore
2. Tappo
3. Coperchio
4. Caraffa
5. Dispenser
6. Guarnizione
7. Assieme lama
8. Corpo motore

COME SI USA

- Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta e piana. **NON COLLEGATE L'APPARECCHIO AD UNA PRESA DI CORRENTE FINCHÉ NON SONO STATI CORRETTAMENTE MONTATI GLI ACCESSORI.**
- Inserire la caraffa sul corpo motore.
- Accertarsi che il dispenser sia nella posizione OFF (Fig.1)
- Versare gli ingredienti liquidi nella caraffa: frutta non congelata, yogurt fresco, latte e succo di frutta facendo attenzione a non superare il livello 2 o 4 "LIQUIDS" riportato sulla caraffa.
- Aggiungere ghiaccio o ingredienti congelati: frutta congelata, gelato, ghiaccio o yogurt congelato facendo attenzione a non superare il livello 2 o 4 "FROZEN INGREDIENTS" riportato sulla caraffa.
- Posizionare il coperchio facendo attenzione a chiuderlo bene.
Posizionare il tappo nel coperchio e ruotarlo in senso orario. Se ritenete opportuno, ad esempio quando frullate quantità elevate di ingredienti congelati o spessi, al posto del tappo potete inserire il miscelatore "1"
- Azionare l'apparecchio premendo il pulsante "MIN". Non farlo funzionare oltre i 30" quindi premere il tasto "MAX" e lasciarlo funzionare fino a quando il composto risulta cremoso.
- Mescolare il composto utilizzando il miscelatore e muovendolo in senso antiorario.
- Per far uscire il preparato, posizionare un bicchiere sotto il dispenser, premere il tasto "MIN" e contemporaneamente abbassare la leva del dispenser.

Se il composto è abbastanza liquido non è necessario premere il tasto MIN. Il miscelatore comunque, può essere un valido aiuto nell'erogazione di composti densi.

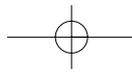
- Per facilitare il deflusso di composti densi, aggiungere qualche cucchiaino di liquido al composto.
- Quando il bicchiere è pieno, spegnere l'apparecchio e chiudere la leva.

CONSIGLI

- Per ottenere composti fluidi aggiungere liquidi
- Per ottenere composti densi, aggiungere ingredienti congelati.
- Prima di mettere il coperchio, spingere gli ingredienti nel fondo della caraffa servendovi del miscelatore in dotazione.
- Il tasto "PULSE" è utile per ottenere un funzionamento ad intermittenza. Premendo questo tasto l'apparecchio seleziona automaticamente la velocità più alta cosicché gli ingredienti potrebbero essere spinti sui lati e sul coperchio della caraffa.
- Talvolta anche dopo aver azionato l'apparecchio il preparato potrebbe apparire non completamente cremoso. Ciò potrebbe essere dovuto dalle sementi o dalla natura fibrosa degli ingredienti.
- Alcuni ingredienti dopo essere stati frullati, se lasciati riposare, possono separarsi è quindi consigliabile berli immediatamente o mescolare il composto prima di berlo.

Importante!

- Non frullare ingredienti secchi (es. spezie, noci, etc.) o far funzionare l'apparecchio a vuoto. Utilizzare l'apparecchio per frullare esclusivamente preparati morbidi.
- Non utilizzare l'apparecchio come contenitore. Mantenerlo sempre vuoto prima e dopo l'uso.
- Alcuni liquidi come ad esempio il latte, se frullati, aumentano di volume è quindi consigliabile non superare le quantità riportate sulla caraffa e assicurarsi che il coperchio sia posizionato correttamente.
- Non far funzionare l'apparecchio per più di 60 secondi.



- Non frullare cibi congelati che abbiano formato una massa solida. Sminuzzarli prima di inserirli nella caraffa.
- Se adoperate l'apparecchio per preparazioni a base di frutta ricordatevi che quest'ultima deve essere priva di nocciolo o torsolo, etc.
- NON rimuovere la caraffa dal corpo motore mentre l'apparecchio è in funzione.
- Per evitare la possibilità di ferirsi o di danneggiare l'apparecchio, non inserite le mani o utensili nella caraffa mentre l'apparecchio è in funzione. È possibile utilizzare una spatola quando l'apparecchio è spento.

PULIZIA

- Prima di pulire l'apparecchio, spegnerlo e scollegarlo dalla presa di corrente.
- Prima di svitare l'assieme lama, vuotare completamente la caraffa.
- Lavare sempre l'apparecchio immediatamente dopo l'uso. Non lasciare che gli ingredienti secchino all'interno della caraffa in quanto la pulizia potrebbe risultare difficile.
- Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.
- **Una volta asciutto, riavvitare bene il gruppo lama con la relativa guarnizione alla caraffa.**

Pulizia del frullatore

- Prima di smontare il frullatore, riempire a metà la caraffa con acqua tiepida. Mettere il coperchio e il tappo quindi posizionare la caraffa sul gruppo motore. Accendere l'apparecchio e premere l'interruttore MIN e mentre funziona aprire il dispenser e lasciar defluire l'acqua in un recipiente in modo da pulire la valvola. Ripetere questa operazione fino a quando l'acqua fuoriesce completamente pulita.

Pulizia del corpo motore

- Pulire il corpo motore con uno straccio umido, quindi asciugare.

Pulizia dell'assieme lama

- Rimuovere l'assieme lama svitandolo in senso antiorario.
- Lavare la guarnizione.
- Porre molta attenzione nel maneggiare le lame in quanto sono molto taglienti. Lavarle accuratamente con acqua saponata ed uno spazzolino, quindi sciacquarle sotto l'acqua corrente.
- Non immergere l'assieme lame in acqua.
- Lasciarle asciugare capovolte, lontano dai bambini

Pulizia del coperchio, tappo, miscelatore

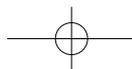
- Non lavare in lavastoviglie.
Sciacquare con acqua pulita ed asciugare

Pulizia del dispenser

- Svitare il dispenser dalla caraffa ed immergerlo in acqua saponata con la leva aperta (fig.2). Sciacquare con acqua pulita ed asciugare.
- Lavare ed asciugare la caraffa infine riavvitare il dispenser assicurandovi che le guarnizioni della caraffa siano ben posizionate (fig.3).

Pulizia del dispenser

- Impugnare la leva del dispenser. Spingere sulla parte inferiore del dispenser vedi fig. 4 punto 1 e contemporaneamente far scorrere la leva nella direzione della freccia come rappresentata in figura 4 punto 2.
- Svitare il coperchio del dispenser (fig. 5).
- Rimuovere la molla (fig. 6)
- Premere sulla parte inferiore interna del dispenser (vedi figura 7) e contemporaneamente tirarla verso l'alto.



RICETTE

FRULLATO DI FRAGOLA E LIMONE

INGREDIENTI: 2 vasetti da 150 g di yogurt alle fragole
500 ml di limonata
400 g di fragole congelate
Dosi per 4 bicchieri grandi.

Versare lo yogurt e la limonata nel bicchiere del frullatore. Aggiungere le fragole congelate. Frullare premendo il tasto MIN per 10 secondi quindi il tasto MAX per altri 10. Servire immediatamente.

FRULLATO DENSO DI BANANA

INGREDIENTI: 3 banane (tagliate a pezzi)
500 ml di latte parzialmente scremato
6 palline di gelato alla vaniglia (300 g circa)
Dosi per 4 bicchieri grandi.

Versare le banane e il latte nel bicchiere del frullatore. Aggiungere il gelato. Frullare premendo il tasto MIN per 10 secondi quindi il tasto MAX per altri 10. Servire immediatamente.

CREMA DI LAMPONI

INGREDIENTI: 3 vasetti da 150 g di yogurt ai lamponi
250 ml di succo d'arancia
150 g di lamponi congelati
150 g di yogurt dessert alla vaniglia congelato
Dosi per 4 bicchieri grandi.

Versare lo yogurt fresco e il succo d'arancia nel bicchiere del frullatore. Aggiungere i lamponi congelati e lo yogurt congelato. Frullare premendo il tasto MIN per 10 secondi quindi il tasto MAX per 30 secondi. Servire immediatamente.

FRULLATO DI FRUTTA GHIACCIATO

INGREDIENTI: 3 kiwi sbucciati e tagliati a pezzi
300 g di fragole fresche
350 ml di succo d'arancia
8 cubetti di ghiaccio
Dosi per 4 bicchieri grandi.

Versare la frutta e il succo d'arancia nel bicchiere del frullatore. Aggiungere il ghiaccio. Frullare premendo il tasto MIN per 20 secondi quindi il tasto MAX per altri 20. Servire immediatamente.

FRULLATO AL GINGER

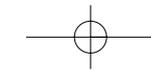
INGREDIENTI: 300 ml di latte
6-8 pezzetti di zenzero
30 ml di sciroppo di zenzero
4 palline di gelato alla vaniglia (200 g circa)
Dosi per 2-3 bicchieri

Versare il latte, lo zenzero e il succo nel bicchiere del frullatore. Aggiungere il gelato. Frullare premendo il tasto MIN per 15 secondi quindi il tasto MAX per 30 secondi. Servire immediatamente.

FRULLATO DI ANANAS E ALBICOCHE

INGREDIENTI: 200 ml di succo d'ananas
200 ml di yogurt greco
200 g di ananas fresco tagliato a pezzi
3 albicocche fresche snocciolate e tagliate a pezzi
10 cubetti di ghiaccio
Dosi per 3-4 bicchieri grandi.

Versare il succo di ananas, lo yogurt, l'ananas e le albicocche nel bicchiere del frullatore. Aggiungere il ghiaccio. Frullare premendo il tasto MIN per 20 secondi quindi il tasto MAX per 30 secondi. Servire immediatamente.



RICETTE

FRULLATO AL CIOCCOLATO E MENTA

INGREDIENTI: 400 ml di latte parzialmente scremato
poche gocce di essenza di menta
4 palline di gelato al cioccolato (200 g circa)
Dosi per 2 bicchieri grandi.

Versare il latte e l'essenza di menta nel bicchiere del frullatore. Aggiungere il gelato. Frullare premendo il tasto MIN per 10 secondi quindi il tasto MAX per altri 10. Servire immediatamente.

FRULLATO DI BANANA E TOFFEE

INGREDIENTI: 2 banane tagliate a pezzi
200 ml di latte
4 palline di gelato al toffee (200 g circa)
Dosi per 2 bicchieri grandi.

Versare la banana e il latte nel bicchiere del frullatore. Aggiungere il gelato. Frullare premendo il tasto MIN per 10 secondi quindi il tasto MAX per 20 secondi. Servire immediatamente.

FRULLATO DI FRUTTA

INGREDIENTI: 2 nettarine snocciolate e tagliate a pezzi
100 g di lamponi freschi
100 g di fragole fresche
100 ml di limonata
100 ml di succo di mela
6 cubetti di ghiaccio
Dosi per 3 bicchieri grandi.

Versare tutta la frutta e il succo nel bicchiere del frullatore. Aggiungere i cubetti di ghiaccio. Frullare premendo il tasto MIN per 10 secondi quindi il tasto MAX per 20 secondi. Servire immediatamente.

COLAZIONE IN BICCHIERE

INGREDIENTI: 150 ml di latte scremato
100 ml di yogurt magro
1 banana tagliata a pezzi
1 mela senza torsolo tagliata a pezzi
10 ml di germe di grano
15 ml di miele liquido
4 cubetti di ghiaccio
Dosi per 2 bicchieri grandi.

Versare il latte, lo yogurt, la banana, la mela, il germe di grano e il miele nel bicchiere del frullatore. Aggiungere il ghiaccio. Frullare premendo il tasto MIN per 30 secondi quindi il tasto MAX per 20 secondi. Servire immediatamente.

COCKTAIL DI LAMPONI

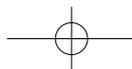
INGREDIENTI: 800 ml di succo di mirtillo
5 x 15 ml vodka
250 g lamponi congelati
3 palline di sorbetto al lampone (225 g circa)
Dosi per 5 bicchieri grandi

Versare il succo di mirtillo e la vodka nel bicchiere del frullatore. Aggiungere i lamponi congelati e il sorbetto. Frullare premendo il tasto MIN per 15 secondi quindi il tasto MAX per altri 15. Servire immediatamente.

TROPICAL GINGER

INGREDIENTI: 400 ml di birra di ginger
30 ml di rum
300 g di ananas, melone e mango congelati
Dosi per 2 bicchieri grandi.

Versare la birra e il rum nel bicchiere del frullatore. Aggiungere la frutta congelata. Frullare premendo il tasto MIN per 15 secondi quindi il tasto MAX per 30 secondi. Servire immediatamente.



RICETTE

SPLENDORE ORIENTALE

INGREDIENTI: 1 scatola di lichee sciroppato, peso sgocciolato 200 g (il succo non si utilizza)
500 ml succo d'arancia
100 g di panna liquida
10 cubetti di ghiaccio
Dosi per 3-4 bicchieri grandi.

Versare la frutta sgocciolata, il succo d'arancia e la panna liquida nel bicchiere del frullatore. Aggiungere i cubetti di ghiaccio. Frullare premendo il tasto MIN per 15 secondi quindi il tasto MAX per altri 15. Servire immediatamente.

FRULLATO AI FRUTTI DI BOSCO

INGREDIENTI: 700 ml di limonata
2 meringhe sbriciolate
450 g di frutti di bosco congelati
Dosi per 5 bicchieri grandi.

Versare la limonata e le meringhe nel bicchiere del frullatore e aggiungere la frutta congelata. Frullare premendo il tasto MIN per 15 secondi quindi il tasto MAX per 30 secondi. Servire immediatamente.

FRULLATO AL CIOCCOLATO E ARANCIA

INGREDIENTI: 400 ml di succo d'arancia
30 ml di Cointreau
4 palline di gelato al cioccolato (200 g circa)
Dosi per 2 bicchieri grandi

Versare il succo d'arancia e il Cointreau nel bicchiere del frullatore. Aggiungere il gelato. Frullare premendo il tasto MIN per 10 secondi quindi il tasto MAX per altri 10. Servire immediatamente.

FRULLATO AL CAFFÈ

INGREDIENTI: 200 ml di caffè espresso
150 ml di latte
30 ml di liquore Baileys
zucchero a piacere
4 palline di gelato alla vaniglia (200 g circa)
Dosi per 2 bicchieri grandi.

Versare il caffè, il latte, il liquore e lo zucchero (facoltativo) nel bicchiere del frullatore. Aggiungere il gelato. Frullare premendo il tasto MIN per 10 secondi quindi il tasto MAX per altri 10. Servire immediatamente.

COCKTAIL ALL'ANANAS E COCCO

INGREDIENTI: 1 scatola (425 g) di ananas sciroppato
250 ml di succo di ananas
120 ml latte di cocco oppure
60 ml di Malibu (liquore al rum aromatizzato al cocco)
6 palline di gelato alla vaniglia (300 g circa)
Dosi per 4 bicchieri grandi

Versare l'ananas sciroppato, il succo di ananas e il latte di cocco o il Malibu nel bicchiere del frullatore. Aggiungere il gelato. Frullare premendo il tasto MIN per 10 secondi quindi il tasto MAX per 30 secondi. Servire immediatamente.

COCKTAIL AL LIMONE

INGREDIENTI: 400 g di yogurt naturale
30 ml di gin
5 ml di succo di limone
2 palline di sorbetto di limone (200 g circa)
Dosi per 2 bicchieri grandi

Versare la limonata e le meringhe nel bicchiere del frullatore e aggiungere la frutta congelata. Frullare premendo il tasto MIN per 15 secondi quindi il tasto MAX per 30 secondi. Servire immediatamente.