

MANUALE D'USO

Traduzione dall'originale



blendtec®

ATTENZIONE: INFORMAZIONI IMPORTANTI

**ODORE DI BRUCIATO? NON PREOCCUPARTI:
COLLAUDIAMO COMPLETAMENTE OGNI SINGOLO MOTORE.
UN LEGGERO ODORE DI BRUCIATO È NORMALE ED È CAUSATO
DAL RODAGGIO DEL NUOVO MOTORE.**

In caso di domande o problemi con il prodotto, visita la nostra pagina delle domande più frequenti (<https://www.blendtec.com/faq>) o chiama per l'ITALIA il **Numero 800-812626**.

Per informazioni sui test chimici RoHS, visita www.blendtec.com/compliance/rohs

INFORMAZIONI SULLA GARANZIA

Per informazioni sulla garanzia dei prodotti, visita il sito:
www.bsdspace.it

CONTENUTI

Importanti misure di sicurezza.....4

INFORMAZIONI BASE SUL FRULLATORE

Versatilità.....7

Come caricare la caraffa.....8

Come pulire la caraffa.....9

PRODOTTI

Frullatori e accessori.....10

UTILIZZO RAPIDO, DOMANDE FREQUENTI E RISOLUZIONE PROBLEMI

Utilizzo rapido - Icone Touchpad.....12

Domande frequenti e risoluzione problemi.....13

RICETTE

Zuppa pomodoro e basilico.....16

Frullato ai frutti di bosco.....17

Frozen Yogurt al limone.....18

Garanzia.....19

**Questo frullatore è destinato esclusivamente all'uso domestico!
Qualsiasi utilizzo di questo frullatore per scopi commerciali
invalida tutte le garanzie.**

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il frullatore Blendtec®.

Evitare il contatto con parti in movimento.

- Tenere SEMPRE dita, mani, capelli e indumenti lontani da tutte le parti in movimento.
- Tenere SEMPRE tutti gli utensili lontani dalla presa di alimentazione e dalla lama della caraffa del frullatore durante il funzionamento: gli utensili potrebbero danneggiarle.
- MAI mettere le mani nella caraffa del frullatore o aggiungere alimenti a mano quando questa è sulla base del motore.
- NON toccare MAI la lama con le dita, sia che la base del motore sia accesa o spenta.
- NON posizionare MAI la caraffa nella sede se il motore del frullatore è in funzione.
- NON scuotere o rimuovere la caraffa del frullatore durante il funzionamento.

Queste precauzioni aiuteranno a prevenire lesioni personali e/o danni al frullatore.

Non azionare il frullatore se appare danneggiato.

In caso di malfunzionamento del frullatore, contattare immediatamente il centro di assistenza Blendtec autorizzato. In caso di caduta o di qualsiasi danneggiamento, inviare immediatamente il frullatore al centro di assistenza Blendtec per la verifica del prodotto o la riparazione.

Non immergere la base del motore.

Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere la base del motore in acqua o altri liquidi. Non utilizzare il frullatore all'aperto dove potrebbe bagnarsi. Ciò annullerà la garanzia.

Introdurre nella caraffa SOLO alimenti

Utensili, sassi, vetro e altri oggetti non alimentari sono pericolosi se inseriti nella caraffa. I danni causati da tali oggetti invalideranno la garanzia.

Per ridurre il rischio di gravi lesioni alle persone o

danni al frullatore, non inserire le mani e/o utensili nella caraffa durante la miscelazione. Gli utensili possono essere utilizzati solo quando il frullatore non è in funzione.

Non azionare mai il frullatore senza il coperchio.

Questo prodotto NON deve essere utilizzato per più di 5 minuti consecutivi.

Non utilizzare accessori non originali Blendtec.

L'uso di accessori non originali può causare incendi, scosse elettriche e/o lesioni e invalidare la garanzia.

Mentre l'apparecchiatura è in funzione, la caraffa del frullatore deve essere in posizione corretta.

Attenzione, non frullare liquidi o ingredienti troppo caldi.

L'avvio di cicli di miscelazione con liquidi bollenti o molto caldi può provocare ustioni o far saltare il coperchio.

Prestare attenzione durante l'utilizzo della funzione Zuppa Calda (Hot Soup).

Durante il ciclo Hot Soup, il contenuto della caraffa è scaldato dall'attrito della lama. La valvola sul coperchio consente di scaricare la pressione. Fare attenzione a non entrare in contatto con il vapore proveniente dalla zona centrale del coperchio.

Precauzioni per il cavo di alimentazione

- NON utilizzare MAI con un cavo o una spina danneggiati. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare rischi, deve essere sostituito dal produttore o dal centro assistenza autorizzato.
- NON permettere che il cavo penda oltre il bordo del piano di lavoro.
- NON utilizzare MAI con una prolunga. Scollegare il frullatore quando non è in uso, quando si desidera spostarlo o pulirlo.

Conservare queste istruzioni per il futuro

Non tentare di riparare la base del frullatore.

Mai rimuovere il coperchio del motore del frullatore. Il motore del frullatore non contiene parti autoregolabili o riparabili. Le riparazioni devono essere eseguite solo dal centro assistenza autorizzato. Rimuovere il coperchio o tentare di riparare il frullatore invaliderà la garanzia.

Spegnere l'apparecchiatura quando non è in uso.

L'interruttore di alimentazione su tutti i frullatori Classic e sul Pro750 si trova sul retro del coperchio del motore. Il pulsante di spegnimento per tutti i frullatori Designer Series e Professional 800 si trova nell'angolo in alto a destra del touchpad.

Evitare di toccare l'ingranaggio e l'albero del motore!

Durante e dopo l'uso, l'ingranaggio e l'albero del motore possono diventare molto caldi.

Istruzioni di sicurezza relative all'accessorio Blendtec Go.

- NON azionare MAI l'accessorio Blendtec GO se la caraffa non è fissata saldamente alla propria base.
- NON utilizzare MAI il ciclo zuppa o azionare il frullatore per più di 60 secondi con l'accessorio GO collegato.

Sicurezza

Questa apparecchiatura non è destinata all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state fornite supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchiatura da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono

essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.

Installazione

- Scegliere una posizione vicino a una presa elettrica. Considerare anche la vicinanza agli ingredienti e lo spazio a disposizione.
- Posizionare il frullatore sul bancone in un punto in cui le prese d'aria sui lati e lo scarico sul retro non siano ostruiti.
- Assicurarsi che vi sia spazio sufficiente sopra e intorno all'unità per consentire il movimento senza ostacoli del riduttore sonoro, se presente.
- Collegare l'unità a una presa con protezione elettrica adeguata

Questo frullatore è destinato esclusivamente all'uso domestico! Qualsiasi utilizzo di questo frullatore per scopi commerciali invalida tutte le garanzie.

Mai utilizzare il frullatore con un riempimento della caraffa superiore a quello indicato.

INFORMAZIONI BASE



VERSATILITÀ

Blendtec è più di un frullatore: può essere utilizzato anche per numerose altre applicazioni in cucina, tra cui:

Miscelazione

Questa funzione di base può essere utilizzata per preparare frullati, pastelle, bevande miscelate, panna montata e condimenti per insalate. Per la miscelazione di base, selezionare la velocità desiderata e far funzionare fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Macinazione a umido

Il frullatore funge da macinatore a umido quando si macinano cibi che contengono umidità, come cereali inzuppati o carne cruda. Utilizzare la funzione a impulsi per macinare fino alla consistenza desiderata. Assicurarsi di pulire accuratamente il frullatore dopo aver macinato la carne cruda per evitare contaminazioni.

Macinazione a secco

Per spezzettare o macinare legumi o cereali integrali da utilizzare per pane e prodotti da forno. Per macinare i cereali, frullare a impulsi fino al grado di finezza desiderato o utilizzare i controlli manuali della velocità, frullando più a lungo per ottenere granelli più fini. La macinazione a secco viene utilizzata anche per sbriciolare pane o cracker. Frullare a impulsi fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Spremitura alimenti integrali

La spremuta di alimenti integrali offre tutti i benefici per la salute sia del succo che della fibra che si trovano nella frutta o nella verdura. Per creare

spremute integrali, frullare alla massima potenza per 50 secondi.

Tritare a umido

La tritatura a umido è un modo semplice per tritare ingredienti come carote e sedano. Basta aggiungere l'acqua all'alimento che vuoi tritare per aiutare gli ingredienti a circolare nella caraffa. Dopo aver finito di tritare, scolare gli ingredienti tritati. Il liquido avanzato può essere utilizzato per frullati, salse e zuppe. Per tritare a umido, frullare a impulsi per 8-12 volte o fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Tritare a secco

Il frullatore può tritare noci, formaggi a pasta dura, cocco e altri ingredienti duri facilmente, rapidamente e con meno disordine da pulire. Per tritare a secco, utilizzare la funzione pulsata o frullare a velocità medio-alta. Per un risultato ottimale spezzettare grossolanamente gli ingredienti.

Preparare gelati e sorbetti

Il frullatore può preparare gelati soft, sorbetti, frozen yogurt e altro ancora. Per le ricette da congelare, frullare a velocità bassa per 15 secondi, quindi frullare a velocità medio-alta fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Pastelle - Impasti

Dopo aver tritato gli ingredienti secchi, la caraffa può essere utilizzata per unire la farina e gli ingredienti umidi degli impasti.

Per maggiori informazioni visitare il sito www.blendtec.com

COME RIEMPIRE LA CARAFFA

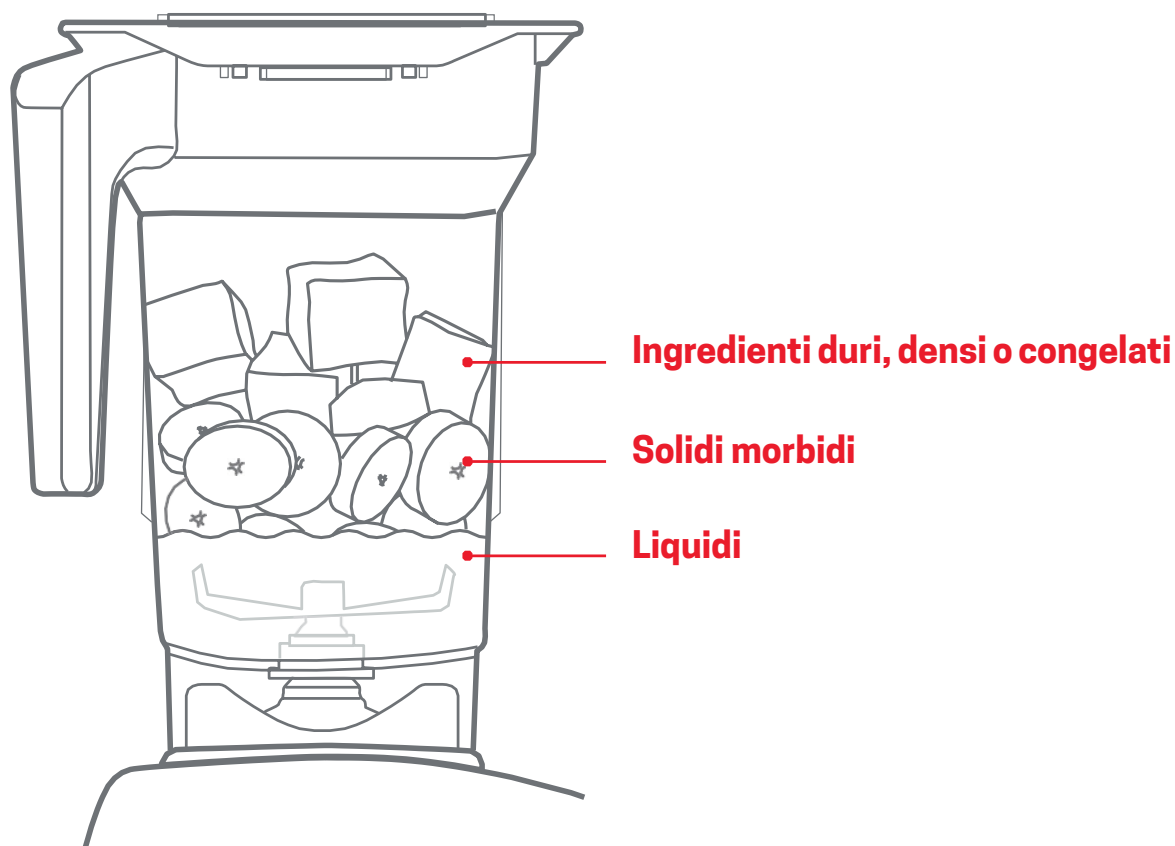
Per ottenere i migliori risultati, caricare gli ingredienti nella caraffa sempre in questo ordine:

1. Liquidi (e.s., acqua, succhi, latte)
2. Solidi morbidi (e.s., burro di arachidi, banane o altra frutta morbida, ingredienti in polvere)
3. Ingredienti duri, densi, o congelati (e.s., carote, fragole congelate, ghiaccio)

Caricare la caraffa correttamente aiuta a ridurre la formazione di bolle di vapore all'interno della miscela. Per ulteriori informazioni sull'argomento, fare riferimento alla sezione

“Risoluzione dei problemi”

Nota: quando si utilizza l'accessorio Blendtec GO, invertire l'ordine di caricamento della caraffa, aggiungendo prima il ghiaccio e gli ingredienti duri, quindi gli ingredienti morbidi e i liquidi.

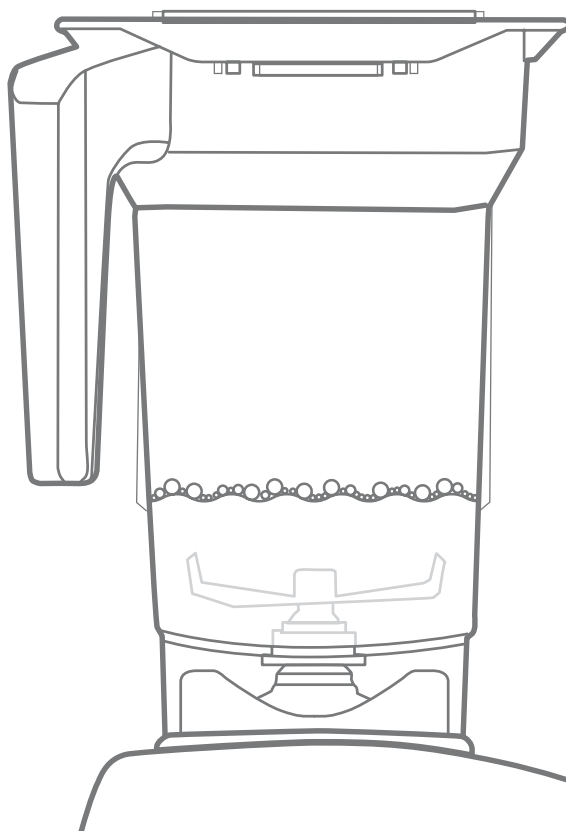


COME PULIRE LA CARAFFA

Prima di utilizzare la caraffa per la prima volta (e dopo ogni utilizzo), seguire questi semplici consigli per la pulizia:

1. Aggiungere nella caraffa una tazza di acqua (240 ml) e una goccia di detersivo per piatti
2. Mettere la caraffa sul frullatore; premere Clean Cycle (ciclo di pulizia) o il tasto Pulse per 10”
3. Rimuovere la caraffa e risciacquarla con acqua tiepida.

Per pulire la base del motore, strofinare semplicemente con un panno imbevuto d’acqua o detersivo per piatti delicato. L’uso di altri prodotti chimici può causare danni estetici alla base del frullatore. Quando si utilizza l’accessorio Blendtec GO, assicurarsi di rimuovere la guarnizione dal micromacinatore e di pulirli entrambi accuratamente dopo ogni utilizzo.



Per maggiori informazioni visitare il sito www.blendtec.com

FRULLATORI E ACCESSORI

Ogni nostro frullatore o accessorio è progettato per semplificare la vita in cucina. I nostri prodotti non solo forniscono ottimi frullati, ma sono anche progettati garantire un funzionamento sicuro ed una facile pulizia.



Classic

Potenza di livello professionale e incredibile versatilità si combinano per offrirti l'apparecchiatura all-in-one definitiva: il Classic

- Base motore Classic
- Caraffa BPA-free, coperchio con valvola



Designer

Designer offre una tecnologia di miscelazione avanzata e un'ampia gamma di funzioni facili da usare.

- Base motore Designer
- Caraffa BPA-free, coperchio con valvola



Professional

Porta in cucina un frullatore semi-professionale, il migliore in assoluto.

Base motore Professional
Caraffa BPA-free, coperchio con valvola



Caraffa FourSide™

Il FourSide è perfetto per frullati e bevande di medie dimensioni. È anche ideale per:

- Gelati
- Farine di cereali
- Zuppe
- Salse e pastelle

Le immagini dei prodotti non sono in scala



Caraffa Twister™

La caraffa Twister facilita la miscelazione degli ingredienti più densi.

Ideale per :

- Pane e biscotti
- Burro di nocciole
- Hummus
- Pappe per neonati



Blendtec Go™

Blendtec Go ti permette di frullare la tua ricetta direttamente in un contenitore da portare con te. Ideale per:

- Frullati
- Salse
- Frullati proteici



Caraffa Wildside+™

La caraffa Wildside+ presenta due rilievi verticali sulle pareti interne per accelerare il processo di miscelazione

Ideale per:

- Frullare grandi quantità
- Frullati
- Salse e pastelle
- Succhi integrali



Caraffa Mini Wildside™

Mini Wildside è una versione più piccola della caraffa Wildside+. Piccola ma potente, è perfetta per:









- Frullati
- Frullati proteici
- Succhi
- Pastelle

AVVIO RAPIDO ICONE TOUCHPAD









I cicli di miscelazione sono cicli temporizzati progettati per tutti i tipi di esigenze. Questi cicli one-touch accelerano, rallentano e si spengono automaticamente. A seconda del modello, possono essere disponibili alcuni dei seguenti cicli e impostazioni automatiche per gestire un'ampia gamma di ricette e funzioni.

Per istruzioni più dettagliate su come utilizzare uno specifico frullatore, visitare www.blendtec.com

Programmi automatici

-  **Dips** (Salse)
Condimenti, salse, pastelle
-  **Whole Juice** (Succhi Integrali)
Succhi, bevande vegetali
-  **Smoothies** (Frappé/Frullati)
Frullati di frutta, frullati vegetali
-  **Mixed Drinks** (Bevande miscelate)
Cocktail, milkshake
-  **Hot Soup** (Zuppa calda)
Zuppe, cioccolata calda, sciroppi, fondute
-  **Batters** (Pastella)
Salse, condimenti, pastelle
-  **Ice Cream** (Gelati)
Gelato, frozen yogurt, sorbetti
-  **Clean Cycle** (Pulizia)
Ciclo di pulizia automatica

Operazioni manuali

-  **Mode** (Modalità)
Passa da attivazione manuale ad automatica
-  **Speed Up** (Accelerare)
Aumenta manualmente la velocità di miscelazione
-  **Speed Down** (Decelerare)
Diminuisce manualmente la velocità di miscelazione
-  **Stop**
Arresta manualmente il ciclo di miscelazione
-  **Incremental Speed** (Velocità incrementale)
Cicli a velocità che aumenta gradualmente (bassa, medio-bassa, media, medio-alta, alta)
-  **Pulse** (Impulso di potenza)
Indicato per tritare e mescolare rapidamente
-  **Timed Cycles** (Programmi temporizzati)
Indicati per zuppe calde e pastella
-  **+10**
Aggiunge 10 secondi al ciclo

Cursori Touch Sliders

I cursori a sfioramento permettono di regolare con precisione la velocità del frullatore. Per variare la velocità del frullatore basta far scorrere il dito verso destra (per aumentare) o verso sinistra (per diminuire)



DOMANDE FREQUENTI E RISOLUZIONE PROBLEMI

Rumore di macinazione più forte del normale (caraffa o base del motore)

Rimuovere la caraffa ed eseguire un normale ciclo. Ciò consentirà di ascoltare il motore mentre è in funzione e di individuare eventuali suoni anomali. Se non venissero riscontrati suoni anomali, il problema potrebbe essere relativo alla caraffa. Fare quindi riferimento alla sezione sulla risoluzione dei problemi relativi alla caraffa.

Errore “E - 02 Overload” (errore di sovraccarico)

Se il frullatore mostra un errore “E-02” o “Overload”, scollegarlo dalla rete elettrica e lasciarlo a riposo per cinque minuti, poi attivarlo senza caraffa. Se il motore funziona normalmente, aggiungere una tazza d’acqua nella caraffa e riposizionarla sul frullatore, poi eseguire un ciclo. Se il problema dovesse persistere, contattare il servizio clienti.

Il frullatore non si accende

Controllare che l’interruttore principale di alimentazione dell’apparecchiatura sia nella posizione di accensione. Se il problema persiste, provare a collegare l’apparecchiatura a una presa di corrente differente. Se la corrente continua a mancare, contattare il servizio clienti.

Errore “Overtemp” (errore di surriscaldamento)

Scollegare l’alimentazione e lasciare riposare l’apparecchiatura per 5-10 minuti. Azionare il frullatore selezionando il ciclo Smoothies (Frullati). Se il problema dovesse persistere, contattare il servizio clienti.

Odore di fumo o di bruciato

Occasionalmente può essere avvertito odore di fumo o di bruciato. In caso di domande, contattare

il servizio clienti.

Problemi relativi alla caraffa

Scollegare l’apparecchiatura dalla presa di corrente. Dopo essersi assicurati che l’albero in metallo con le lame di miscelazione posizionato sul fondo della caraffa abbia avuto il tempo di raffreddarsi (almeno tre minuti), afferrarlo e ruotarlo facendogli compiere un giro regolare. Se si notano troppa resistenza o rumori anomali, contattare l’assistenza clienti.

Errore dovuto al touchpad

Pulire il touchpad con un panno asciutto e non abrasivo, quindi provare a premere nuovamente il tasto. Assicurarsi di toccare il tasto desiderato con il polpastrello. Se l’errore persiste, scollegare l’apparecchiatura e lasciarla riposare per 20 minuti. Se ciò non dovesse essere sufficiente, contattare l’assistenza clienti.

Problemi durante la miscelazione

Se la miscela appare immobile ma la lama gira, è possibile che si sia formata una bolla d’aria. Questo fenomeno è chiamato cavitazione. In tal caso, procedere come segue:

- (1) interrompere il ciclo di miscelazione;
- (2) rimuovere la caraffa dalla base del frullatore;
- (3) liberare le pareti interne della caraffa con un cucchiaino e/o aggiungere un po’ d’acqua calda;
- (4) rimuovere il cucchiaino, riposizionare la caraffa e riprendere la miscelazione. Il frullatore funziona meglio se i liquidi e i solidi sono in rapporto di 1:3. Se si verificano frequenti cavitazioni, provare a frullare prima i liquidi insieme agli elementi più fibrosi (ad esempio, latte di mandorla e datteri) per ottenere la base, poi aggiungere gli altri ingredienti per completare la miscela.

Se queste indicazioni non dovessero rivelarsi utili alla risoluzione dei problemi, si invita a contattare il servizio clienti.



INFINITE POSSIBILITÀ

**PER IL RICETTARIO COMPLETO VISITA
blendtec.com/recipes**

ZUPPA DI POMODORO E BASILICO

Accompagnate questa semplice e gustosa zuppa con del pane integrale croccante per un pasto leggero.

6 Porzioni:

28,5 g	di burro
60 ml	di brodo di pollo
180 ml	di passata di pomodoro
720 g	di pomodori
10 foglie	di basilico fresco
30 ml	di panna liquida

Procedimento

Scaldare il burro in una casseruola, mescolando continuamente finché non inizia a dorare. Aggiungere poi il brodo e la passata di pomodoro. Nella caraffa WildSide+, aggiungere il succo di pomodoro, i pomodori a cubetti e le foglie di basilico. Frullare a velocità media o medio-alta per 60 secondi fino a raggiungere la temperatura desiderata. Versare la miscela di pomodoro e basilico in una casseruola e cuocere a fuoco lento per 15 - 20 minuti. Togliere dal fuoco e raffreddare leggermente. Aggiungere la panna e mescolare. Guarnire con il basilico e il pepe.

Valori nutrizionali

Calorie 140	Colesterolo 20 mg	Fibre 4 g
Grassi 7 g	Sodio 590 mg	Zuccheri 4 g
Grassi saturi 4 g	Carboidrati 20 g	Proteine 5 g



FRULLATO AI FRUTTI DI BOSCO

Sorso dopo sorso, i frutti di bosco offrono una maggiore concentrazione di antiossidanti rispetto alla gran parte degli altri alimenti.

2 Porzioni:

300 ml	di succo di mela
1	banana
150 g	di lamponi
150 g	di fragole

Procedimento

Aggiungere gli ingredienti nella caraffa nell'ordine indicato. Chiudere il coperchio e selezionare la funzione "Smoothie" (Frullato) o frullare a velocità media per 50 - 60 secondi.

Valori nutrizionali

Calorie 230	Colesterolo 0 mg	Fibre 12 g
Grassi 1,5 g	Sodio 10 mg	Zuccheri 33 g
Grassi saturi 0 g	Carboidrati 56 g	Proteine 3 g





FROZEN YOGURT AL LIMONE

Guarnisci questa rinfrescante delizia con i tuoi frutti di bosco preferiti.

8 Porzioni:

80 ml	di succo di limone
125 g	di yogurt intero alla vaniglia
2 cucchiaini / 30 ml	di nettare di agave o miele
1/2	banana
960 g	di cubetti di ghiaccio

Procedimento

Aggiungere gli ingredienti nella caraffa nell'ordine indicato e fissare il coperchio. Frullare a bassa velocità per 15 secondi, quindi frullare ad alta velocità fino a raggiungere la consistenza desiderata. Servire con frutti di bosco o guarnizioni a piacere.

Valori nutrizionali

Calorie 72	Colesterolo 16 mg	Fibre 1 g
Grassi 1,5 g	Sodio 25 mg	Zuccheri 11 g
Grassi saturi 1 g	Carboidrati 13,5 g	Proteine 1,5 g

GARANZIA CONVENZIONALE BSD PER BLENDTEC

Se il nostro **Numero Verde 800-812626** non ha potuto risolvere il tuo problema al telefono, mettiamo a tua disposizione un servizio di riparazione Premium chiaro, veloce e orientato alla piena soddisfazione delle tue esigenze. Il nostro servizio Premium comprende la sostituzione di tutte le parti di ricambio danneggiate, deteriorate o usurate, oltre alla manodopera e i costi di trasporto della macchina.

GARANZIA

BSD offre ai propri Clienti Consumatori le seguenti garanzie:

- **10 ANNI DI GARANZIA**

Sui frullatori domestici **Professional 800** (inclusa la Caraffa)

- **8 ANNI DI GARANZIA**

Sui frullatori domestici **Designer 650** e **Total Blender** (inclusa la Caraffa)

- **2 ANNI DI GARANZIA**

Sui frullatori domestici **Classic 575** (inclusa la Caraffa)

- **3 ANNI DI GARANZIA**

Per le caraffe acquistate separatamente

PER I FRULLATORI E LE CARAFFE IN GARANZIA

Le spese di trasporto (andata e ritorno) e di riparazione sono a carico di BSD S.p.A. per i primi 24 mesi dall'acquisto del prodotto. Oltre questo termine, tali spese saranno da considerarsi a carico del consumatore. BSD offre un servizio di ritiro e riconsegna a domicilio al costo di € 49,00 iva compresa.

PER I FRULLATORI E LE CARAFFE FUORI GARANZIA

Per rendere trasparente il valore del nostro servizio offriamo le nostre riparazioni tramite tariffe fisse omnicomprendenti, consultabili sul sito **www.bsdspace.it** che tengono conto del tipo di intervento e dell'utilizzo dell'apparecchiatura.

 blendtec®

è in Italia con

 **BSD**
la Qualità per Scelta

Via E. Mattei, 84/11 - 40138 Bologna

www.bsdspace.it