

**ATTENTION** – Retirez le mini-doseur UNIQUEMENT lorsque vous devez verser des ingrédients supplémentaires tels que de l'huile pour la recette de la mayonnaise.

5 - Sélectionnez la vitesse désirée, en tournant le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre (figures 7 et 8) ou sélectionnez la fonction « Pulse » en tournant le sélecteur dans le sens contraire (figures 9 et 10). Lorsque le sélecteur est lâché dans la fonction « Pulse », il revient automatiquement à la position « 0 » (arrêt).

6 - Retirez le couvercle.

7 - Tournez le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le de la base. Déversez les aliments (figure 11 et 12).

#### ASTUCES:

- Ne pas sur-mixer les aliments. Le blender atteindra les résultats désirés en quelques secondes, pas en quelques minutes.

- Ne pas utiliser le blender pour obtenir la purée de pomme de terre, la crème chantilly et la pâte ou pour couper/hacher la viande.

#### MIXER DES ALIMENTS SECS

**ATTENTION:** quand vous mixez des ingrédients secs, utilisez la fonction pulse jusqu'à 2 secondes chaque fois, pour au maximum de 3 minutes. Arrêtez et laissez le blender à l'arrêt pendant 15 minutes avant de recommencer.

#### PAIN, COOKIE OU MIETTES

Coupez les ingrédients mixez la quantité équivalente à 1 tasse à la fois. Utilisez la fonction pulse jusqu'à la consistance désirée.

#### HACHER DES NOISETTES (coquille retirée)

Hachez la quantité équivalente à une tasse à la fois. Utilisez le pulse quelques fois. Retirez le bol de la base moteur et secouez le bol pour redistribuer les aliments. Placez le bol sur la base moteur et utilisez le pulse quelques fois de plus jusqu'à ce que la consistance voulue soit atteinte.

#### NETTOYAGE DU BLENDER MAGICLEAN

Pour faciliter le nettoyage des résidus difficiles à retirer, il est possible de retirer la lame du bol grâce au système MAGICLEAN.

Après avoir retiré le bol du bloc-moteur et le couvercle du bol, appuyez du bout des doigts sur le bouton MAGICLEAN (figure 13) : le fond du bol avec le couteau s'éjecte automatiquement. Ainsi, vous pouvez nettoyer facilement et en profondeur les deux pièces séparément (figures 14 et 15).

#### INSTRUCTIONS POUR LA FONCTION GLACE PILÉE

Le moteur de MAGICLEAN est assez puissant pour pilier des glaçons sans addition d'eau. Dans le but de faciliter votre travail, des lames spéciales ont été développées. Avec le bouton glace pilée, la vitesse est automatiquement sélectionnée. Les instructions suivantes vous aideront à trouver le meilleur usage de la fonction glace pilée. Merci de suivre ces instructions.

#### PILER LA GLACE

1. Retirez le couvercle. Tournez le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le du bloc moteur. Sur une surface plate, retirez le couteau en appuyant du bout des doigts sur le bouton MAGICLEAN (figure 13). Le fond du bol avec le couteau s'éjecte automatiquement. Prenez le couteau glace pilée dans le tiroir et retirez la protection plastique. Remplacez le couteau glace pilée dans le tiroir avec la protection. Retirez le joint. Lavez-les soigneusement (figure 1 et 2). Montez le joint sur le couteau (figure 3). Placez le couteau dans le bol, en appuyant fermement, jusqu'à ce qu'à vous entendiez un « click » (figure 4).

2. Placez le bol sur le bloc-moteur, avec la poignée du côté droit et légèrement tournée vers l'arrière. Tournez le bol, en le tenant par la poignée, dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que vous entendiez un « click » (figure 5). Le bol est correctement monté.

3. Ajoutez les glaçons, en respectant la limite de 4 à 5 cubes de taille moyenne dans le bol. NOTE : L'usage du couteau glace pilée pour les recettes qui utilisent des glaçons est indispensable. Comme résultat, vous pourrez préparer de délicieuses boissons.

4. Placez le couvercle sur le bol, en appuyant fermement. Pour retirer le mini-doseur, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

**ATTENTION:** Retirez le mini-doseur UNIQUEMENT lorsque vous devez verser des ingrédients supplémentaires pendant la préparation de la recette.

5. Appuyez sur le bouton « ice crushing » par de légères pressions jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte (figure 18). Pour obtenir de meilleurs résultats, pilez les glaçons en ajoutant les autres ingrédients dans la recette.

6. Ajoutez les autres ingrédients par le mini-doseur.

7. Mixez-les selon la vitesse désirée, en utilisant le sélecteur de vitesse (fig. 8).

8. Après la préparation de la recette, retirez le couvercle

9. Tournez le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le de la base. Versez la boisson ou les aliments (figure 11 et 12).

#### ASTUCE:

- Utilisez le bouton «ice-crushing» pour préparer les boissons avec cubes de glace afin d'obtenir une texture uniforme.

- Les cubes plus petits peuvent être mieux pilés que les grands

- n'appuyez pas le bouton ice-crushing continuellement

#### EN CAS DE PROBLEME

Avant d'emporter votre produit dans un centre de Service Après-vente Agréé, vérifiez dans le tableau ci-dessous si le problème peut être résolu avec les solutions indiquées:



SITUATION	CAUSES POSSIBLES	CONSEILS
Le produit ne fonctionne pas	Il n'y pas de courant dans la prise.	Branchez l'appareil sur une autre prise ayant le même voltage.
Le produit ne fonctionne pas	Le bol / n'est pas correctement emboîté sur le bloc-moteur	Répétez l'opération de montage du bol en le tournant jusqu'à entendre un «click».
Le produit ne fonctionne pas correctement	Le couvercle n'est pas monté correctement	Après avoir emboîté le couvercle, tournez-le jusqu'à entendre un «click».
Vibration excessive	Surface irrégulière d'appui du produit	Posez le produit sur une surface plate
Fuite sous le bol du blender	La lame n'est pas emboîtée correctement.	Lorsque vous montez la lame dans le bol, appuyez fermement, jusqu'à entendre un «click» (*).
Fuite par le couvercle	Excès d'ingrédients	Ne remplissez pas le bol du blender plus haut que le niveau de 1250ml pour les liquides en général broyer avec des quantités supérieures à celles indiquées dans le tableau des recommandations d'utilisation.
La lame tourne difficilement	Morceaux d'aliments trop gros ou trop durs.	- Réduisez la taille ou la quantité des aliments. - Ajoutez une plus grande quantité de liquide (*). - Essayez une vitesse supérieure. (*)

(\*) Solutions possibles uniquement pour le blender

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including:

- A. Read all instructions. The smooth operation of this product, your safety and the safety of others depend on them.
- B. To protect against risk of electrical shock do not put motor unit in water or other liquid. Do not operate this product with wet hands or spill liquid on it.
- C. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- To avoid accidents, this product should not be operated by children or people who are not familiar with these instructions.
- D. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- E. Avoid contacting moving parts. Do not touch the cutting blades and do not insert any kind of object (knives, forks, spoons, etc.) into the jar while the product is in operation, to avoid personal injury, accidents involving others or damage to the product. A spatula may be used only when the product is not in operation, avoiding the risk of serious injury.
- F. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment, in order to avoid accidents.
- The purchase and replacement of the power supply cord must be done in an authorized service facility.
- G. The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
- Use only original parts and accessories to avoid damage to the product and malfunction, as well as invalidity of the product warranty.
- H. Do not use outdoors.
- I. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- J. The conventional blades and the ice crushing blades are sharp. Handle carefully.
- K. Always operate blender with cover in place.
- L. This product was designed and is recommended for domestic use only. Professional use (bars, restaurants etc.) may damage the product, putting safety at risk and invalidating the product warranty.
- M. Before plugging this product into the wall outlet, check that the voltage is compatible with that indicated on the product bottom.
- N. This appliance may be fitted with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.
- O. To avoid technical problems and to maintain the product warranty, do not try to repair the product. Contact an authorized service facility.
- P. Never move the product or unplug it by pulling the power supply cord.
- Q. To avoid damaging the product, do not clean its parts in a dishwasher.
- R. Use only a damp cloth and neutral soap to clean the motor unit. Any other kind of cleaning product may damage the product.
- S. Do not fill the jar above the 1250ml level mark.
- T. Never operate the product when the jar is empty and do not remove the jar lid before the blades come to a complete stop.
- U. Never press the MAGICLEAN button when the jar is attached to the motor unit.
- V. NEVER PROCESS HOT LIQUIDS OVER 80°C and see SPECIAL WARNING below to avoid the risk of burns due to steam escaping from the jar.
- W. Check that the speed selector is set to the "0" position (off) before plugging the product into the wall outlet.
- X. ICE SHOULD ONLY BE CRUSHED USING THE APPROPRIATE BLADES SET.

#### SPECIAL WARNING

- Do not pour hot liquids and do not blend hot foods over 80°C. At this temperature, liquids are not boiling, but produce a noticeable amount of vapor.
- When processing hot liquids, do not fill the jar above the 1250ml level mark. Always start by setting the selector to "1". After a few seconds, set the selector to the desired continuous speed. This procedure will make it safer for hot vapor to exit the jar. Keep hands and other exposed skin away from the lid or the cap to prevent possible burns.

#### SAVE THESE INSTRUCTIONS

#### GETTING TO KNOW YOUR PRODUCT

Congratulations! You are now the owner of a safe, hygienic, easy-to-use and practical product to prepare a wide variety of recipes. Read about the main features of the product below:

- A - Cap
- B - Jar lid
- C - Graduated glass jar
- D - MAGICLEAN button, for detachment of cutting blades set
- E - Cutting blades set
- F - Removable sealing ring
- G - Motor unit
- H - Speed/pulse selector (1/3 speeds, or 8/12 speeds for electronic model)
- I - Ice crushing button
- J - Drawer for storing ice crushing blades set
- K - ice crushing blades set

#### SAFETY-LOCK SYSTEM

Always concerned about your safety, we designed a system that does not allow the product to turn on if the jar is not correctly locked.

#### MAGICLEAN SYSTEM

The MAGICLEAN system allows the blades set to be removed from the jar, for more thorough, easier and faster cleaning.

#### OPERATING INSTRUCTIONS

The following operating instructions and illustrations will enable you to use the product correctly. Please, read them carefully.

#### CLEANING BEFORE THE FIRST USE

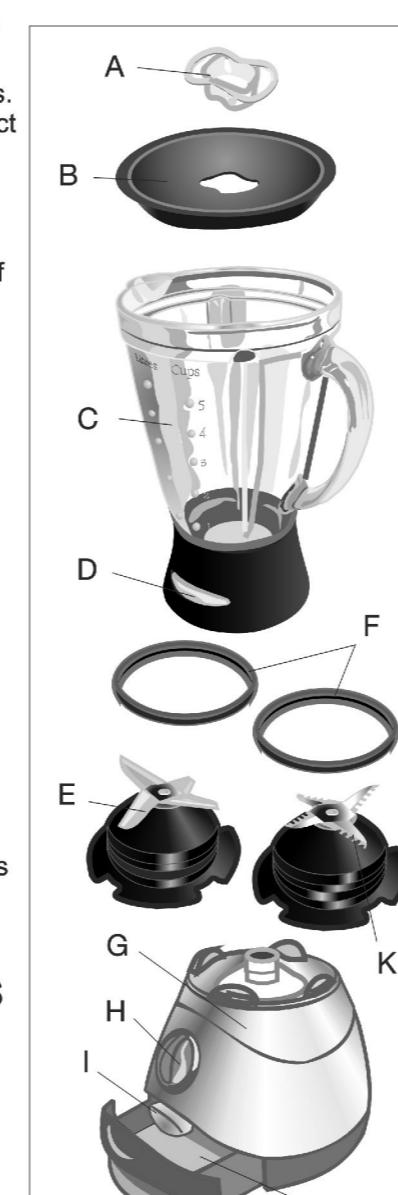
The jar, lid, cap, blades and sealing rings should be washed before using the product for the first time (figures 1 and 2).

#### USING THE BLENDER

1. Remove the lid from the jar. On a work surface, remove the blades set from the jar by pressing the Magiclean button. The blades set will easily detach. Remove the sealing ring. Wash the parts carefully (figure 2). Fit the sealing ring back onto blades base (figure 3). Place the blades set inside the jar and press down firmly until it clicks into place (figure 4).
2. Place the jar over the motor unit, with the handle on the right and turned slightly backwards. Turn the jar clockwise, holding it by the handle, until it clicks into place (figure 5). The jar is now correctly positioned.
3. Add the ingredients (fig. 6). Take care to respect the 1250ml max. level mark. TIP: to ensure that the food is properly mixed, add the liquid ingredients first.
4. Set lid onto jar pressing it down firmly. To remove the cap, turn it counterclockwise.
- CAUTION** – Remove the cap ONLY when you need to pour additional ingredients like oil in a mayonnaise recipe.
5. Set the selector to the desired speed, turning it clockwise (figures 7 and 8), or set the selector to pulse, turning it counterclockwise (figures 9 and 10). Releasing the selector when it is on pulse returns it automatically to the "0" position (off).
6. Remove the lid.
7. Turn the jar counterclockwise and remove it from the motor unit. Pour the food (figures 11 and 12).

#### TIPS:

- Do not overprocess foods. Blender will achieve most desired results in seconds, not minutes.
- This blender does not mash potatoes, whip cream, mix stiff dough or grind meat.



## PROCESSING DRY FOOD

**ATTENTION:** When processing dry ingredients use the pulse function, up to 2 seconds each time, for no longer than 3 minutes. Stop and cool for 15 minutes, then resume.

#### BREAD, COOKIE OR CRACKER CRUMBS

Break ingredients into pieces. Use the pulse function until desired consistency is reached.

#### CHOPPED NUTS (shells removed)

Process 1 cup at a time. Pulse a few times. Remove jar from motor unit and shake to redistribute pieces. Place jar on motor unit and pulse a few more times.

#### CLEANING YOUR MAGICLEAN BLENDER

To ease the removal of residue when cleaning the product, the blades set can be detached using the MAGICLEAN system. After removing the jar from the motor unit and the lid from the jar, on a work surface, detach the blades set from the jar by pressing the MAGICLEAN button (figure 13). This enables the parts to be cleaned separately (figures 14 and 15).

#### RECOMMENDATIONS FOR USE OF THE ICE CRUSHING FEATURE

The Magiclean blender motor is sufficiently powerful to crush ice without the addition of water. For your convenience, we developed specific blades for this purpose, as well as the most appropriate speed, obtained when the ice crushing button is pressed. The following instructions will help you in the correct use of the ice crushing feature. Please read them carefully.

#### USING THE ICE CRUSHING FEATURE

1. Remove the lid. Turn the jar counterclockwise and remove it from the motor unit (figure 11). On a work surface, remove the conventional blades set by pressing the Magiclean button (figure 13). The blades set will easily detach. Take the ice crushing blades set out of the drawer and remove the safety plastic cover. Store the conventional blades set replacing the safety plastic cover in it (figure 16). Remove the sealing ring.

Wash the parts carefully (figures 1 and 2). Fit the sealing ring back onto blades base (figure 3). Place the blades set inside the jar and press down firmly until it clicks into place (figure 4).

2. Place the jar over the motor unit, with the handle on the right and turned slightly backwards. Turn the jar clockwise, holding it by the handle, until it clicks into place (figure 5). The jar is now correctly positioned.

3. Add the ice (figure 17). Respect the limit of 4 to 5 medium sized ice cubes.

**NOTE:** The use of the blades to crush ice for recipes that include ice is indispensable. As a result you will produce delicious cold drinks.

4. Set the lid onto the jar pressing it down firmly. To remove the cap, turn it counterclockwise.

**CAUTION** – Remove the cap ONLY when you need to pour additional ingredients like oil in a mayonnaise recipe.

5. Press the ice crushing button, with light touches, until the ice is crushed to the desired consistency (figure 18). For better results, crush the ice before adding the other ingredients in the recipe.

6. Add the other ingredients through the speed selector (figure 8).</