

**Countertop Blenders**  
**Mélangeur**  
**Licadoras**  
**B0DBQ15GTD**

**EN** ..... Page 2

**ES** .....Página 20

**FR** ..... Page 11

# 1. IMPORTANT SAFEGUARDS



Read these instructions carefully and retain them for future use. If this appliance is passed to a third party, then these instructions must be included.

## **⚠ WARNING Risk of injury!**

Do not operate without the lid (B) in place.

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put appliance in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
5. Avoid contacting moving parts. Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms.
6. 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 the appliance to the nearest authorized service facility.
7. The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the appliance. A scraper may be used but must be used only when the appliance is not running.
11. Blades are sharp. Handle carefully.
12. Always operate blender with lid in place.
13. This appliance is for household use only.
14. Before using check that the voltage indicated on the appliance corresponds with the voltage of your electrical outlet.
15. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
16. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
17. To disconnect, press the **OFF** button, then remove plug from wall outlet by grasping the plug, not the cord.
18. To reduce the risk of injury, never place blade assembly on main unit without the container properly attached.
19. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
20. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
21. Do not leave the machine on unattended.
22. When removing the container from the main unit, wait until the blades have completely stopped.
23. Always use the appliance on a secure, dry level surface.
24. Never place this appliance on or near a hot gas or an electric burner or where it could touch a heated appliance.
25. Do not use appliance for other than its intended use.
26. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

27. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
28. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the container and during cleaning.
29. To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without container properly attached.
30. Do not blend hot liquids.

Any other servicing than mentioned in this manual should be performed by an authorized service representative.

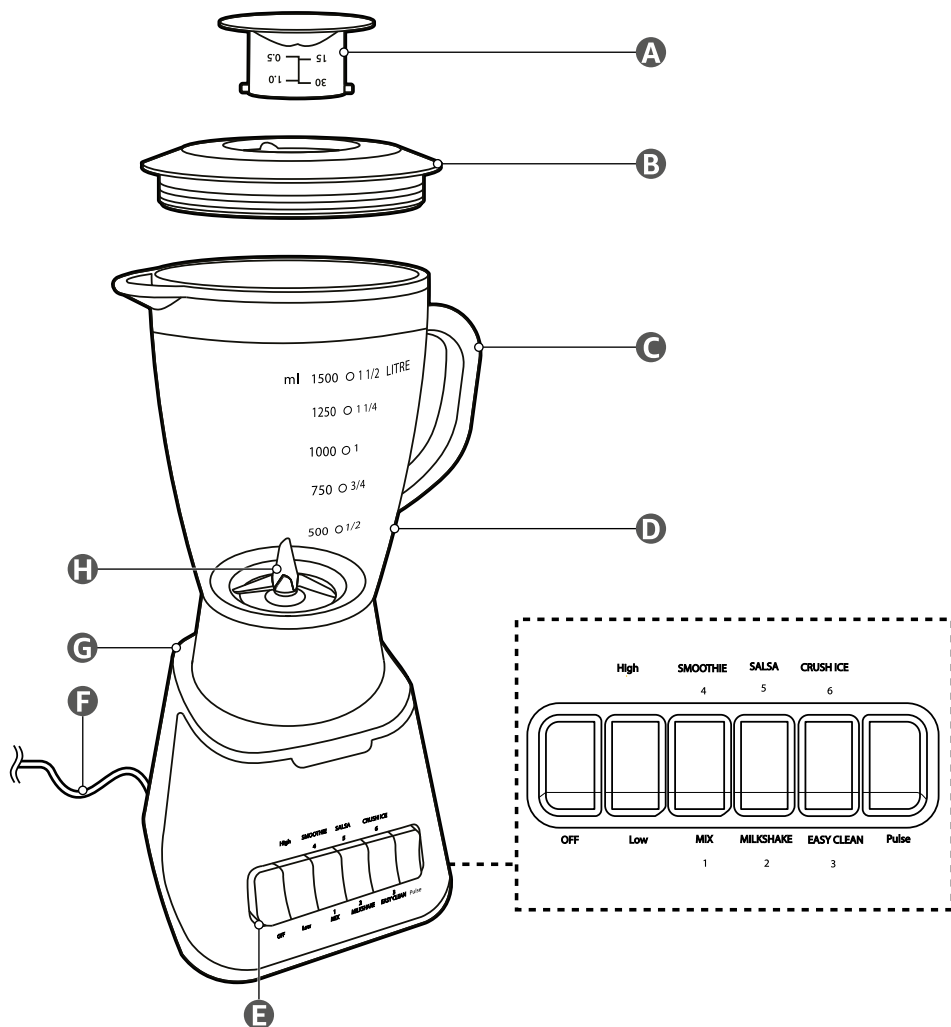
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### 2. Intended Use

- ▶ This appliance is intended for blending fruits and vegetables to make shakes, smoothies, and purées.
- ▶ This appliance is intended for household use only.
- ▶ This appliance is intended to be used in dry indoor areas only.

### 3. Appliance Description



**A** Measuring cup

**B** Lid

**C** Handle

**D** Container

**E** Button panel

**F** Power cord with plug

**G** Main unit

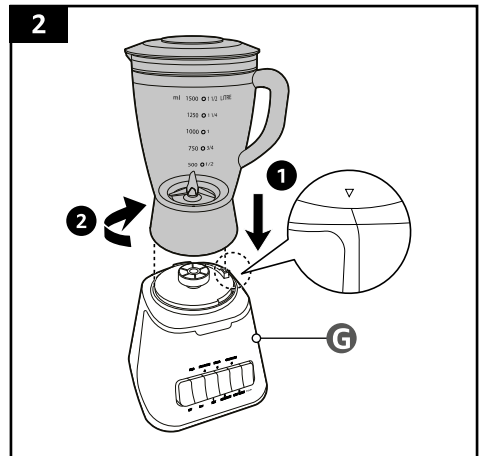
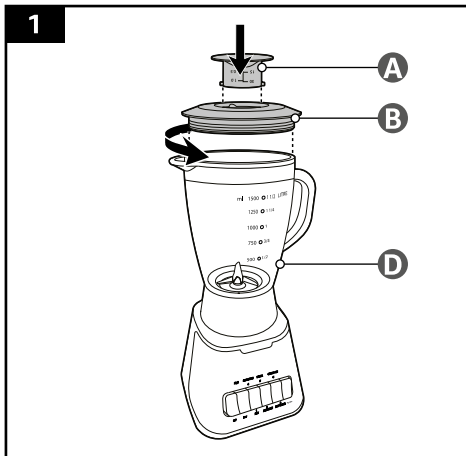
**H** Blade assembly

## 4. Before First Use

### **⚠ DANGER** Risk of suffocation!

Keep any packaging materials away from children and pets – these materials are a potential source of danger, e.g. suffocation.

- ▶ Remove all the packing materials.
- ▶ Remove and review all components before use.
- ▶ Check the appliance for transport damages.
- ▶ Clean the appliance before first use.
- ▶ Before connecting the appliance to the power supply, check that the power supply voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the appliance rating label.
- ▶ Place the measuring cup (A) into the lid (B), then fit the lid (B) into the container (D) by turning it clockwise until it is secure (Fig. 1).
- ▶ Place the assembled container into the main unit (G) (Fig. 2, Step 1).
- ▶ Turn it clockwise until it is secure (Fig. 2, Step 2).



## 5. Operation

### **CAUTION** Risk of damage!

- ▶ Never use boiling liquids.
- ▶ Never turn on the appliance while it is empty.

### **NOTICE**

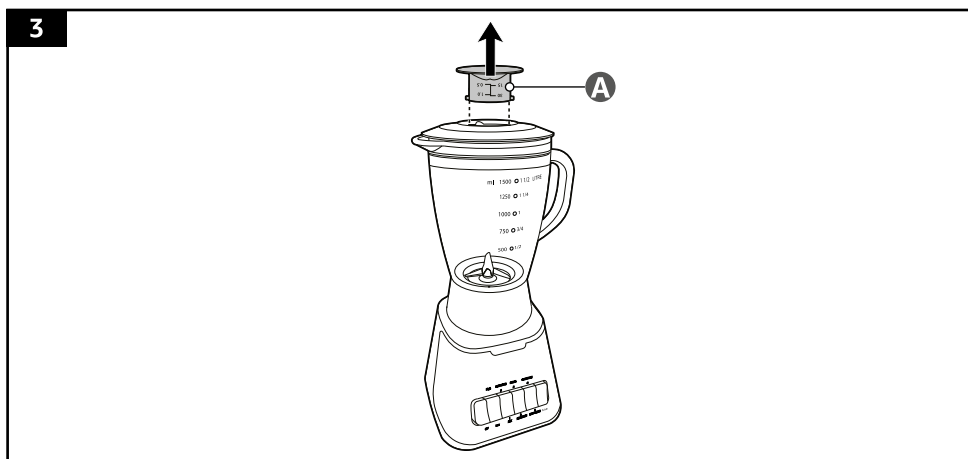
- ▶ Use diced, peeled and cored fruits and vegetables for easier blending.
- ▶ Operation time for each continuous use should be less than 2 minutes. Let the appliance rest for 15-25 minutes between two continuous blending cycles.
- ▶ Keep one hand firmly on the lid (B) during operation to support the appliance.

1. Put the fruit or vegetable into the container (D).
2. Add a liquid of choice into the container (D). Use the marks on the container (D) to make sure that the contents do not exceed the max level of 50.7 oz (1500 ml).
3. Put the lid (B) into the container (D).
4. Plug the power cord with plug (F) into a suitable socket.

5. Press the appropriate switch depending on the desired setting:
- For quick blending, press the **Pulse** button. It will only blend while the button is pressed.
  - Press the **1/4**, **2/5** or **3/6** buttons while High/Low button is off to blend in low setting (speeds **1**, **2** or **3**).

| Speed Level | Menu Option |
|-------------|-------------|
| 1           | MIX         |
| 2           | MILKSHAKE   |
| 3           | EASY CLEAN  |
| 4           | SMOOTHIE    |
| 5           | SALSA       |
| 6           | CRUSH ICE   |

- For faster speed:
    1. Press the **High/Low** button. Pressing the **High/Low** button engages the higher range of speeds on the appliance.
    2. Press either the **1/4**, **2/5** or **3/6** buttons while High/Low button is ON to blend in high setting (speeds **4**, **5** or **6**).
6. To add more ingredients in the blending process, press the **OFF** button to turn off the appliance, then remove the measuring cup (A) and put the ingredients through the lid opening (Fig. 3). Restart the appliance after placing in the ingredients.



7. Once done, press the **OFF** button to turn off the appliance.

## 6. Cleaning and Maintenance

### **⚠ WARNING** Risk of electric shock!

- ▶ To prevent electric shock, unplug the appliance before cleaning.
- ▶ During cleaning, do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids. Never hold the main unit (G) under running water.

### 6.1 Cleaning

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|   |    |    |    |
|  |    |    |    |
| <br> |    |    |    |
|  |  |  |  |

**⚠ WARNING Risk of injury!**

Do not touch the blade assembly (H) with your bare hands during cleaning. Use a brush and clean with warm water and soap. Leave it to dry upside down and away from children and pets.

**NOTICE** The measuring cup (A), lid (B), container (D) and blade assembly (H) are dishwasher safe and can be cleaned in a dishwasher. Do not set the dishwasher temperature above 65° C.

- ▶ Clean the appliance after each use.
- ▶ To clean the appliance, wipe with a soft, slightly damp cloth.
- ▶ Wipe the appliance dry after cleaning.
- ▶ Never use corrosive detergents, wire brushes, abrasive scourers, metal or sharp utensils to clean the appliance.

## 6.2 Storage

---

Store the appliance in its original packaging in a dry area. Keep away from children and pets.

## 6.3 Maintenance

---

Any other servicing than mentioned in this manual should be performed by a professional repair centre.

## 7. Frequently Asked Questions

| Problem   | Solution   |
|---|--|
| The appliance does not switch on.                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Check if the power plug (F) is connected to the socket outlet properly. Use voltage tester to verify if the socket outlet is powered.</li> <li>▶ Make sure the appliance is properly assembled and the container (D) is securely locked onto the base.</li> </ul> |
| The appliance stalls during operation.                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ The motor may have overheated. Turn off the appliance and unplug it. Allow the appliance to cool for 15-25 minutes before restarting.</li> <li>▶ Check if the ingredients are overloaded. Reduce the amount in the container (D) and try again.</li> </ul>        |
| Blades not spinning.                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Check if the blades are obstructed by food. Unplug the appliance and clear any blockage.</li> <li>▶ Make sure the blade assembly (H) is tightly screwed to the fins assembly underneath the container.</li> </ul>   |
| The appliance leaks from the bottom of the container (D). | Make sure the blade assembly (H) is tightly screwed to the fins assembly underneath the container.   |
| The appliance produces unusual noise.                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Make sure the container (D) is locked correctly onto the main unit (G).</li> <li>▶ Check for any foreign objects in the container (D).</li> </ul>   |
| The appliance is not blending smoothly.                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Make sure that ingredients are cut into smaller pieces before blending.</li> <li>▶ Add more liquid to help the blending process.</li> <li>▶ Use the Pulse button on the panel (E) to break down tough ingredients before continuous blending.</li> </ul>          |
| The appliance vibrates excessively.                       | Make sure the appliance is placed on a stable, flat surface.   |

## 8. Specifications

|                   |                |
|-------------------|----------------|
| Model number      | BL1409AM-UL    |
| Rated voltage     | 120 V ~, 60 Hz |
| Rated power input | 500 W          |
| Peak power        | 700 W          |
| Protection class  | Class II       |

## 9. Feedback and Help

We would love to hear your feedback. Please consider leaving a rating and review through your purchase orders. If you need help with your product, log in to your account and navigate to the customer service / contact us page.

## 10. Recipes

### 1. Tropical Mango Smoothie

Prep Time: 5 min | Blend Time: 1 min | Servings: 2 | Difficulty: Easy

| Ingredients:   | Instructions:   | Tips and Variations:  |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 1 ripe mango, peeled and diced</li> <li>▶ 1 banana</li> <li>▶ 200 ml (¾ cup) coconut water</li> <li>▶ 60 g (¼ cup) plain yogurt</li> <li>▶ 1 tbsp honey (optional)</li> <li>▶ Ice cubes (optional)</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Add ingredients into the attached blender cup in this order: coconut water, mango, banana, yogurt, and honey.</li> <li>2. Do not fill above the 700 ml max line.</li> <li>3. Secure the measuring cup and lid firmly onto the container.</li> <li>4. Press the <b>SMOOTHIE</b> button and blend for about 1 minute until smooth.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Replace coconut water with almond milk for a creamier texture.</li> <li>▶ Add a handful of spinach for extra nutrition without changing the flavor.</li> </ul> |
| <p><b>Notes:</b> Always place your hand gently on the lid during blending for stability.</p>   |   |   |

### 2. Berry Beet Boost Smoothie

Prep Time: 7 min | Blend Time: 1 min 10 sec | Servings: 2 | Difficulty: Easy

| Ingredients:  | Instructions:   | Tips and Variations:   |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 100 g (¾ cup) frozen mixed berries</li> <li>▶ 1 small cooked beetroot, peeled and diced</li> <li>▶ 1 apple, cored and chopped</li> <li>▶ 200 ml (¾ cup) water</li> <li>▶ 1 tbsp lemon juice</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Place all ingredients into the container, ensuring not to exceed the maximum fill.</li> <li>2. Secure the measuring cup and lid firmly onto the container.</li> <li>3. Press the <b>Pulse</b> button 2–3 times to break down the hard beetroot pieces.</li> <li>4. Press the <b>SMOOTHIE (4)</b> button to blend until smooth.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Add 1 tbsp chia seeds for a fiber boost.</li> <li>▶ Swap water for orange juice for a sweeter taste.</li> </ul> |
| <p><b>Notes:</b> Always cut harder ingredients like beets into small chunks to ease blending.</p>   |   |  |

### 3. Creamy Avocado Salsa Dip

Prep Time: 10 min | Blend Time: 45 sec | Servings: 4 | Difficulty: Easy

| Ingredients:  | Instructions:   | Tips and Variations:  |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 2 ripe avocados</li> <li>▶ 1 small tomato, diced</li> <li>▶ ½ red onion, chopped</li> <li>▶ 1 garlic clove, minced</li> <li>▶ 1 small jalapeño, seeded and chopped</li> <li>▶ 2 tbsp lime juice</li> <li>▶ Salt and pepper to taste</li> <li>▶ Fresh cilantro for garnish</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Add avocado, tomato, onion, garlic, and jalapeño into the container.</li> <li>2. Secure the measuring cup and lid firmly onto the container.</li> <li>3. Press the <b>SALSA (5)</b> button and blend for 45 seconds.</li> <li>4. Stir in lime juice, salt, and pepper <b>using a spoon or spatula</b> after blending to finish the dip and season it to taste.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ For a smoother dip, press Pulse once or twice more after using the Salsa function.</li> <li>▶ Replace jalapeño with bell pepper for a mild version.</li> </ul> |
| <p><b>Notes:</b> Best served immediately with tortilla chips or veggie sticks.</p>  |   |   |

### 4. Classic Chocolate Milkshake

Prep Time: 5 min | Blend Time: 1 min | Servings: 2 | Difficulty: Easy

| Ingredients:   | Instructions:   | Tips and Variations:  |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 scoops vanilla ice cream</li> <li>▶ 250 ml (1 cup) milk</li> <li>▶ 2 tbsp chocolate syrup</li> <li>▶ Whipped cream (optional, for topping)</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Add ice cream, milk, and chocolate syrup into the container.</li> <li>2. Secure the measuring cup and lid firmly onto the container.</li> <li>3. Press the <b>MILKSHAKE (2)</b> button on the panel.</li> <li>4. Blend until creamy, about 1 minute.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Add a frozen banana for a thicker shake.</li> <li>▶ Use dairy-free ice cream and almond milk for a vegan version.</li> </ul> |
| <p><b>Notes:</b> Serve immediately for the best creamy texture.</p>  |   |   |

# 1. DIRECTIVES IMPORTANTES



Lisez attentivement ces instructions et conservez-les pour une utilisation ultérieure. Si cet appareil est transmis à un tiers, ces instructions doivent être incluses.

## **⚠ ATTENTION** Risque de blessure!

N'utilisez jamais ce produit sans le couvercle (B) en place.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, assurez-vous de toujours suivre les règles de sécurité de base, notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour vous protéger contre les risques de choc électrique, ne placez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants. Vous devez superviser les enfants, cet appareil n'est pas un jouet.
4. Éteignez l'appareil, puis débranchez-le de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de démonter les pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher, retirez simplement la fiche de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
5. Évitez d'entrer en contact avec des pièces mobiles. N'essayez pas de déjouer les mécanismes de verrouillage de sécurité.
6. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été échappé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au service après-vente agréé le plus proche.
7. L'utilisation d'accessoires, y compris de bocaux de conserve, non recommandés par le fabricant peut entraîner un risque de blessure.
8. N'utilisez pas l'appareil en plein air.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
10. Gardez les mains et les ustensiles hors du contenant pendant le mixage afin de réduire les risques de blessures graves ou d'endommagement de l'appareil. Un grattoir peut être utilisé, mais uniquement lorsque l'appareil n'est pas en marche.
11. Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution.
12. Utilisez toujours le mélangeur avec le couvercle en place.
13. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
14. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à celle de votre prise électrique.
15. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne possédant des qualifications équivalentes pour éviter tout danger.
16. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
17. Pour déconnecter l'appareil, appuyez sur le bouton **OFF**, puis retirez la fiche de la prise murale en saisissant la fiche, et non le cordon.
18. Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais les lames dans l'unité principale avant que le contenant soit correctement fixé.
19. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
20. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui n'ont pas beaucoup d'expérience et de connaissances. Elles doivent toutefois être supervisées, avoir reçu des consignes sur son utilisation sûre et comprendre les dangers associés.
21. Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance.
22. Lorsque vous retirez le contenant de l'unité principale, attendez que les lames se soient complètement arrêtées.
23. Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane et sèche.

24. Ne placez jamais cet appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou à un endroit où il pourrait toucher un appareil chauffé.
25. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
26. Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher de pièces qui bougent en cours d'utilisation.
27. Débranchez toujours l'appareil s'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
28. Prenez les précautions nécessaires avant de manipuler les lames tranchantes, de vider le contenant ou de nettoyer l'appareil.
29. Pour réduire le risque de blessure, ne posez jamais les lames sur la base avant d'avoir bien fixé le contenant.
30. Ne mélangez pas de liquides chauds.

Tout autre type d'entretien que ceux mentionnés dans le présent manuel doit être effectué par un représentant de service autorisé.

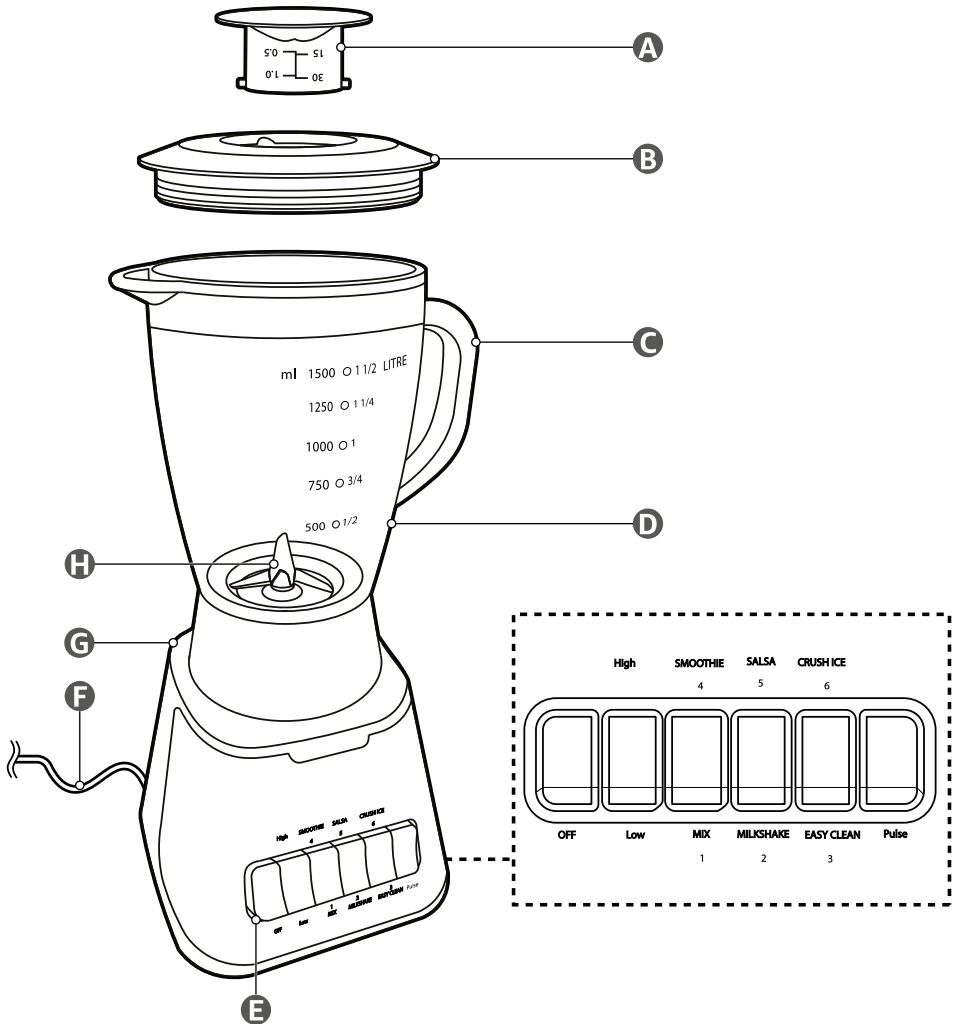
Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne s'insère dans une prise polarisée que dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas entièrement dans la prise de courant, inversez-la. Si vous ne pouvez toujours pas l'insérer, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque façon que ce soit.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### 2. Utilisation prévue

- ▶ Cet appareil est destiné à la préparation de boissons protéinées, de smoothies et de purées à partir de fruits et de légumes.
- ▶ Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.
- ▶ Cet appareil doit être utilisé uniquement dans des espaces intérieurs secs.

### 3. Description de l'appareil



**A** Tasse à mesurer

**B** Couvercle

**C** Poignée

**D** Contenant

**E** Panneau de boutons

**F** Cordon d'alimentation avec fiche

**G** Unité principale

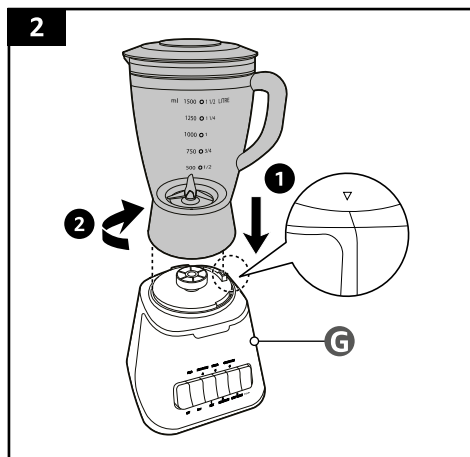
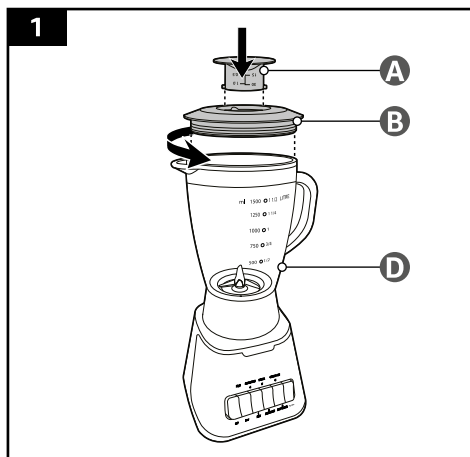
**H** Ensemble de lames

## 4. Avant la première utilisation

### **⚠ DANGER** Risque d'étouffement!

Comme les matériaux d'emballage sont une source potentielle de danger, par exemple de suffocation, veuillez les conserver hors de portée des enfants et des animaux.

- ▶ Retirez tous les matériaux d'emballage.
- ▶ Retirez et examinez tous les composants avant l'utilisation.
- ▶ Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport.
- ▶ Nettoyez l'appareil avant la première utilisation.
- ▶ Avant de brancher l'appareil à l'alimentation, vérifiez si la tension et l'intensité nominale correspondent aux données de l'alimentation indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ▶ Placez la tasse à mesurer (A) dans le couvercle (B), puis insérez le couvercle (B) dans le contenant (D) en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien fixé (figure 1).
- ▶ Placez le contenant assemblé dans l'unité principale (G) (figure 2, étape 1).
- ▶ Tournez dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien fixé (figure 2, étape 2).



## 5. Fonctionnement

### **ATTENTION** Risque de dommages!

- ▶ N'utilisez jamais l'appareil avec des liquides bouillants.
- ▶ N'allumez jamais l'appareil lorsqu'il est vide.

#### AVIS

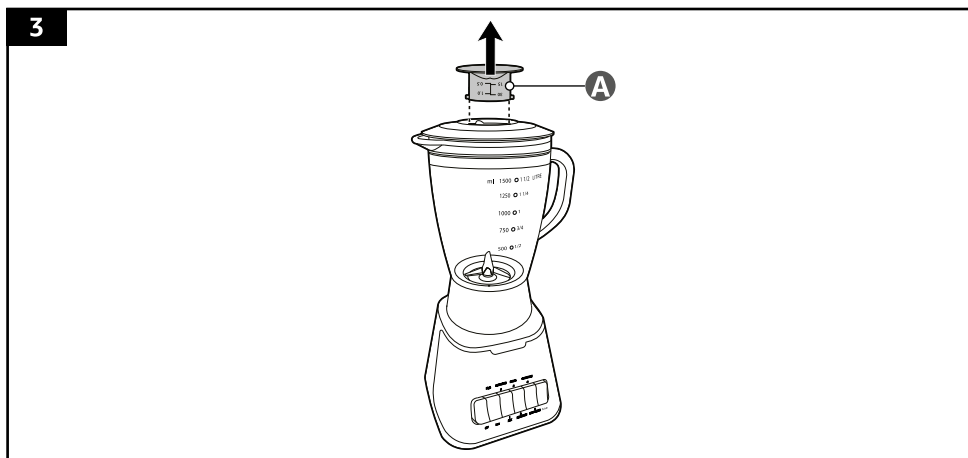
- ▶ Utilisez des fruits et légumes coupés en dés, pelés et épinés pour faciliter le mélange.
- ▶ La durée de fonctionnement pour chaque utilisation continue doit être inférieure à 2 minutes. Laissez l'appareil reposer pendant de 15 à 25 minutes entre deux cycles de mélange continu.
- ▶ Maintenez fermement une main sur le couvercle (B) pendant le fonctionnement pour soutenir l'appareil.

1. Mettez les fruits ou les légumes dans le contenant (D).
2. Ajoutez le liquide de votre choix dans le contenant (D). Utilisez les marques sur le contenant (D) pour vous assurer que le contenu ne dépasse pas le niveau maximal de 1500 ml (50,7 oz).
3. Placez le couvercle (B) sur le contenant (D).
4. Branchez le cordon d'alimentation avec la fiche (F) dans une prise de courant appropriée.

5. Appuyez sur le bouton approprié en fonction du réglage souhaité :
- Pour un mélange rapide, appuyez sur le bouton **Pulse**. Le mélange ne s'effectue que lorsque le bouton est enfoncé.
  - Appuyez sur les boutons **1/4**, **2/5** ou **3/6** pendant que le bouton High/Low est désactivé pour mélanger à basse vitesse (vitesses **1**, **2** ou **3**).

| Niveau de vitesse | Option de menu                         |
|-------------------|--|
| <b>1</b>          | <b>MIX (MÉLANGER)</b>                  |
| <b>2</b>          | <b>MILKSHAKE (LAIT FRAPPÉ)</b>         |
| <b>3</b>          | <b>EASY CLEAN (NETTOYAGE FACILE)</b>   |
| <b>4</b>          | <b>SMOOTHIE</b>                        |
| <b>5</b>          | <b>SALSA (SAUCE)</b>                   |
| <b>6</b>          | <b>CRUSH ICE (CONCASSAGE DE GLACE)</b> |

- Pour une vitesse plus rapide :
    1. Appuyez sur le bouton **High/Low**. Appuyez sur le bouton **High-Low** pour activer la plage de vitesses la plus élevée de l'appareil.
    2. Appuyez soit sur les boutons **1/4**, **2/5** ou **3/6** pendant que le bouton High-Low est activé pour mélanger à grande vitesse (vitesses **4**, **5** ou **6**).
6. Pour ajouter d'autres ingrédients au mélange, appuyez sur le bouton **OFF** pour éteindre l'appareil, puis retirez la tasse à mesurer (A) et mettez les ingrédients par l'ouverture dans le couvercle (figure 3). Redémarrez l'appareil après avoir ajouté les ingrédients.




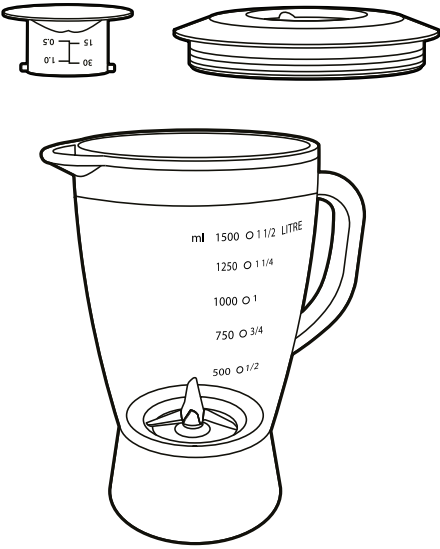

7. Une fois terminé, appuyez sur le bouton **OFF** pour éteindre l'appareil.

## 6. Nettoyage et entretien

### ⚠ ATTENTION Risque de choc électrique!

- Pour éviter les chocs électriques, débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Pendant le nettoyage, n'immergez pas les parties électriques de l'appareil dans l'eau ni dans d'autres liquides. Ne tenez jamais l'unité principale (G) sous l'eau courante.

### 6.1 Nettoyage

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|  |    |    |    |
|   |    |    |    |
|  |    |    |    |
|   |  |  |  |

**⚠ ATTENTION Risque de blessure!**

Ne touchez pas l'ensemble de lames (H) à mains nues pendant le nettoyage. Utilisez une brosse et nettoyez avec de l'eau tiède et du savon. Laissez sécher à l'envers dans un endroit hors de portée des enfants et des animaux de compagnie.

**AVIS** La tasse à mesurer (A), le couvercle (B), le contenant (D) et l'ensemble de lames (H) sont lavables au lave-vaisselle et peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Ne réglez pas la température du lave-vaisselle au-dessus de 65 °C.

- ▶ Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- ▶ Pour nettoyer l'appareil, essuyez-le avec un chiffon doux légèrement humide.
- ▶ Essuyez l'appareil après le nettoyage.
- ▶ N'utilisez jamais de détergents corrosifs, de brosses métalliques, de tampons abrasifs, ni d'ustensiles métalliques ou tranchants pour nettoyer l'appareil.

## 6.2 Stockage

Conservez l'appareil dans son emballage d'origine dans un endroit sec. Gardez-le hors de portée des enfants et des animaux de compagnie.

## 6.3 Entretien

Tout autre type d'entretien que ceux mentionnés dans le présent manuel doit être effectué par un centre de réparation professionnel.

# 7. Foire aux questions

| Problème  | Solution   |
|---|--|
| L'appareil ne s'allume pas.                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifiez si la fiche d'alimentation (F) est bien branchée dans la prise de courant. Utilisez un testeur de tension pour vérifier si la prise de courant est alimentée.</li> <li>▶ Assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé et que le contenant (D) est bien verrouillé sur la base.</li> </ul> |
| L'appareil ralentit en cours de fonctionnement. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Le moteur peut avoir surchauffé. Éteignez l'appareil et débranchez-le. Laissez refroidir l'appareil pendant de 15 à 25 minutes avant de le redémarrer.</li> <li>▶ Assurez-vous qu'il n'y a pas trop d'ingrédients. Réduisez la quantité d'aliments dans le contenant (D) et réessayez.</li> </ul>           |
| Les lames ne tournent pas.                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifiez si les lames sont obstruées par de la nourriture. Débranchez l'appareil et éliminez toute obstruction.</li> <li>▶ Assurez-vous que l'ensemble de lames (H) est bien vissé à l'ensemble d'ailettes sous le contenant.</li> </ul>  |
| L'appareil fuit du fond du contenant (D).       | Assurez-vous que l'ensemble de lames (H) est bien vissé à l'ensemble d'ailettes sous le contenant.   |
| L'appareil produit un bruit inhabituel.         | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Assurez-vous que le contenant (D) est correctement verrouillé sur l'unité principale (G).</li> <li>▶ Vérifiez s'il y a des objets étrangers dans le contenant (D).</li> </ul>   |
| L'appareil ne mélange pas bien.                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Assurez-vous que les ingrédients sont coupés en petits morceaux avant de mélanger.</li> <li>▶ Ajoutez plus de liquide pour faciliter le processus de mélange.</li> <li>▶ Utilisez le bouton Pulse sur le panneau (E) pour décomposer les ingrédients durs avant de mélanger en continu.</li> </ul>          |
| L'appareil vibre excessivement.                 | Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface plane et stable.   |

## 8. Spécifications

|                             |                |
|-----------------------------|----------------|
| Numéro de modèle            | BL1409AM-UL    |
| Tension nominale            | 120 V ~, 60 Hz |
| Puissance nominale d'entrée | 500 W          |
| Puissance maximale          | 700 W          |
| Classe de protection        | Classe II      |

## 9. Commentaires et aide

Nous aimerions recevoir vos commentaires. N'hésitez pas à laisser une note et un commentaire par le biais de vos bons de commande. Si vous avez besoin d'aide en ce qui concerne votre produit, connectez-vous à votre compte et accédez à la page Service à la clientèle/Contactez-nous.

## 10. Recettes

### 1. Smoothie tropical à la mangue

Temps de préparation : 5 min | Temps de mélange : 1 min | Portions : 2 | Difficulté : Facile

| Ingrédients :  | Consignes :  | Astuces et variantes :  |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 1 mangue mûre, pelée et coupée en dés</li> <li>▶ 1 banane</li> <li>▶ 200 ml (¾ de tasse) d'eau de coco</li> <li>▶ 60 g (¼ de tasse) de yaourt nature</li> <li>▶ 1 cuillère à café de miel (en option)</li> <li>▶ Glaçons (en option)</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verser les ingrédients dans la tasse du mélangeur fixée dans l'ordre suivant : eau de coco, mangue, banane, yaourt et miel.</li> <li>2. Ne pas remplir au-delà de la ligne de remplissage maximal de 700 ml.</li> <li>3. Fixer fermement le pot-verseur gradué et le couvercle sur le récipient.</li> <li>4. Appuyer sur le bouton <b>SMOOTHIE</b>, puis mélanger pendant environ 1 minute jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Remplacer le lait d'amande par l'eau de coco pour obtenir une texture plus crémeuse.</li> <li>▶ Ajouter une poignée d'épinards pour plus de nutrition sans changer la saveur.</li> </ul> |
| <p><b>Remarques :</b> Toujours placer votre main délicatement sur le couvercle pendant le mixage pour en assurer la stabilité.</p>   |  |   |

### 2. Smoothie aux baies et aux betteraves

Temps de préparation : 7 min | Temps de mélange : 1 min 10 s | Portions : 2 | Difficulté : Facile

| Ingrédients :  | Consignes :  | Astuces et variantes :  |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 100 g (¾ de tasse) de baies mélangées congelées</li> <li>▶ 1 petite betterave cuite, pelée et coupée en dés</li> <li>▶ 1 pomme, évidée et hachée</li> <li>▶ 200 ml (¾ de tasse) d'eau</li> <li>▶ 1 cuillère à soupe de jus de citron</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placer tous les ingrédients dans le récipient, en veillant à ne pas dépasser le niveau de remplissage maximal.</li> <li>2. Fixer fermement le pot-verseur gradué et le couvercle sur le récipient.</li> <li>3. Appuyer sur le bouton <b>Pulse</b> à 2 à 3 reprises pour briser les morceaux de betterave durs.</li> <li>4. Appuyer sur le bouton <b>SMOOTHIE (4)</b> pour mélanger jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ajouter 1 cuillère à soupe de graines de chia pour augmenter la teneur en fibres.</li> <li>▶ Échanger l'eau contre du jus d'orange pour obtenir un goût plus sucré.</li> </ul> |
| <p><b>Remarques :</b> Toujours couper les ingrédients plus durs, notamment les betteraves, en petits morceaux pour faciliter le mélange.</p>   |  |   |

### 3. Trempette crémeuse à la salsa d'avocat

Temps de préparation : 10 min | Temps de mélange : 45 s | Portions : 4 | Difficulté : Facile

| Ingrédients :  | Consignes :   | Astuces et variantes :  |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 2 avocats mûrs</li> <li>▶ 1 petite tomate, coupée en dés</li> <li>▶ ½ oignon rouge, haché</li> <li>▶ 1 gousse d'ail, émincée</li> <li>▶ 1 petit jalapeño, épépiné et haché</li> <li>▶ 2 cuillères à soupe de jus de citron vert</li> <li>▶ Sel et poivre à votre goût</li> <li>▶ Coriandre fraîche en guise de garniture</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verser l'avocat, la tomate, l'oignon, l'ail et le jalapeño dans le récipient.</li> <li>2. Fixer fermement le pot-verseur gradué et le couvercle sur le récipient.</li> <li>3. Appuyer sur le bouton <b>SALSA (5)</b>, puis mélanger pendant 45 secondes.</li> <li>4. Incorporer le jus de citron vert, le sel et le poivre à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule après mélange pour terminer la trempette, puis l'assaisonner à votre goût.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pour obtenir une trempette plus onctueuse, appuyer sur le bouton « Pulse » une fois ou à deux reprises de plus après utilisation de la fonction Salsa.</li> <li>▶ Remplacer le poivron par le jalapeño pour une version plus douce.</li> </ul> |
| <p><b>Remarques :</b> Servir immédiatement avec des tortillas ou des bâtonnets de légumes.</p>   |   |   |

### 4. Milkshake classique au chocolat

Temps de préparation : 5 min | Temps de mélange : 1 min | Portions : 2 | Difficulté : Facile

| Ingrédients :   | Consignes :   | Astuces et variantes :   |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 mesures de crème glacée à la vanille</li> <li>▶ 250 ml (1 tasse) de lait</li> <li>▶ 2 cuillères à soupe de sirop de chocolat</li> <li>▶ Crème fouettée (en option, pour le nappage)</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verser la crème glacée, le lait et le sirop de chocolat dans le récipient.</li> <li>2. Fixer fermement le pot-verseur gradué et le couvercle sur le récipient.</li> <li>3. Appuyer sur le bouton <b>MILKSHAKE (2)</b> situé sur le panneau de commandes.</li> <li>4. Mélanger pendant environ 1 minute jusqu'à obtention d'une texture crémeuse.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ajouter une banane congelée pour obtenir un milkshake plus épais.</li> <li>▶ Utiliser de la crème glacée sans produits laitiers et du lait d'amande pour une version végétalienne.</li> </ul> |
| <p><b>Remarques :</b> Servir immédiatement pour obtenir une texture crémeuse optimale.</p>  |   |  |

# 1. PROTECCIONES IMPORTANTES



Lee atentamente estas instrucciones y guárdalas para usarlas más adelante. Si este aparato se entrega a un tercero, deben incluirse estas instrucciones.

## ⚠ ADVERTENCIA ¡Riesgo de lesiones!

No utilices el aparato sin la tapa (B) bien colocada.

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. Lee todas las instrucciones.
2. Para protegerte de posibles descargas eléctricas, no sumerjas el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este aparato no está diseñado para que lo usen niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimiento. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se use cualquier aparato cerca de los niños. Se debe supervisar a los niños para garantizar que no jueguen con el aparato.
4. Apaga el aparato y, a continuación, desconéctalo de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo. Para desconectarlo, agarra el enchufe y sácalo de la toma de corriente. Nunca tires del cable de alimentación.
5. Evita el contacto con las piezas móviles. No intentes anular ningún mecanismo de bloqueo de seguridad.
6. No utilices ningún aparato con el cable o el enchufe dañados o después de que el aparato no funcione correctamente o se haya caído o dañado de alguna manera. Devuelve el aparato al centro de mantenimiento autorizado más cercano.
7. El uso de accesorios, como frascos para conservas, no recomendados por el fabricante puede provocar un riesgo de lesiones a las personas.
8. No debe usarse en exteriores.
9. No dejes que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera.
10. Mantén las manos y los utensilios fuera del recipiente cuando licúes para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o dañar el aparato. Se puede usar una espátula, pero solo cuando el aparato no esté funcionando.
11. Las cuchillas están afiladas. Usa el aparato con cuidado.
12. Utiliza siempre la licuadora con la tapa puesta.
13. Este aparato es solo para uso doméstico.
14. Antes de usarlo, comprueba que la tensión indicada en el aparato se corresponda con la tensión de tu toma de corriente.
15. Si el cable de alimentación está dañado, deberá reemplazarlo el fabricante, su agente de mantenimiento o cualquier otra persona igualmente cualificada para evitar cualquier peligro.
16. Es necesaria una estrecha supervisión cuando los niños usen cualquier aparato o si está cerca de ellos.
17. Para desconectarlo, pulsa el botón **OFF** y, a continuación, agarra el enchufe (no el cable) para extraerlo de la toma de corriente.
18. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloques el conjunto de cuchillas en la unidad principal sin que el recipiente esté bien sujeto.
19. Este aparato no debe ser usado por niños. Mantén el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
20. Este aparato lo pueden usar personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que no tengan la experiencia y conocimientos necesarios bajo supervisión o si conocen las instrucciones para usar el aparato de forma segura y comprenden los peligros que implica.
21. No dejes la máquina encendida sin supervisión.
22. Cuando retires el recipiente de la unidad principal, espera hasta que las cuchillas se hayan detenido por completo.
23. Utiliza siempre el aparato sobre una superficie nivelada, segura y seca.
24. Nunca coloques este aparato sobre o cerca de una cocina de gas o eléctrica caliente o en un lugar donde pueda estar en contacto con un aparato caliente.

25. No utilices el aparato para otro uso que no sea el previsto.
26. Apaga el aparato y desconéctalo de la corriente eléctrica antes de cambiar los accesorios o acercarte a las piezas que se mueven durante el uso.
27. Desconecta siempre el aparato de la corriente eléctrica si lo dejas desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
28. Se debe tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.
29. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloques el conjunto de cuchillas en la base sin que el recipiente esté bien sujeto.
30. No licúes líquidos calientes.

Cualquier otro mantenimiento que no sea el mencionado en este manual debe hacerlo un representante de mantenimiento autorizado.

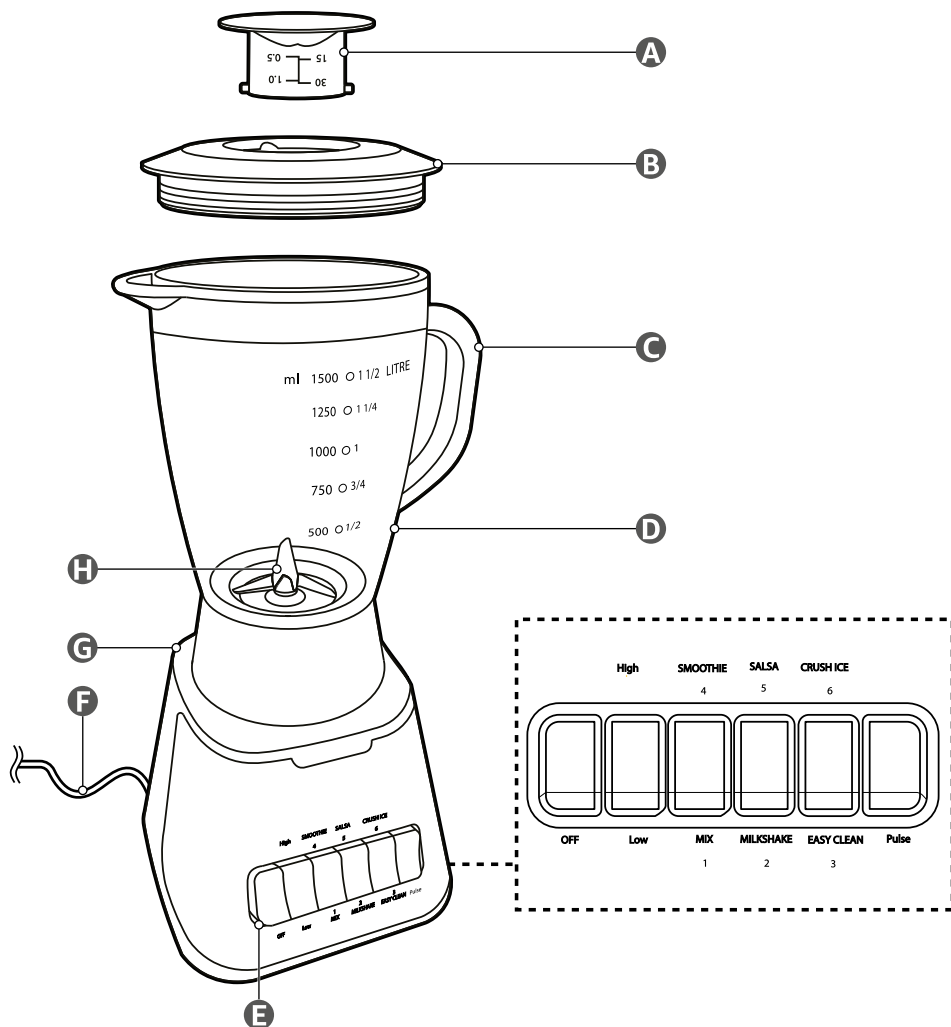
Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se ajusta a la toma de corriente de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, gíralo. Si sigue sin encajar, contacta con un electricista cualificado. No modifiques el enchufe de ninguna manera.

# GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

## 2. Uso previsto

- ▶ Este aparato está diseñado para licuar frutas y verduras para hacer batidos, smoothies y purés.
- ▶ Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico.
- ▶ Este aparato está diseñado para usarse únicamente en áreas interiores secas.

### 3. Descripción del aparato



**A** Vaso medidor

**B** Tapa

**C** Asa

**D** Recipiente

**E** Panel de botones

**F** Cable de alimentación con enchufe

**G** Unidad principal

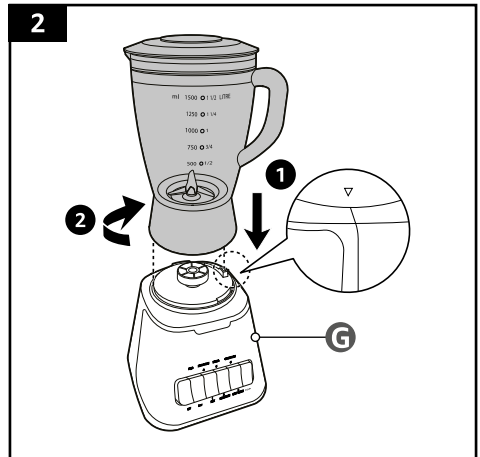
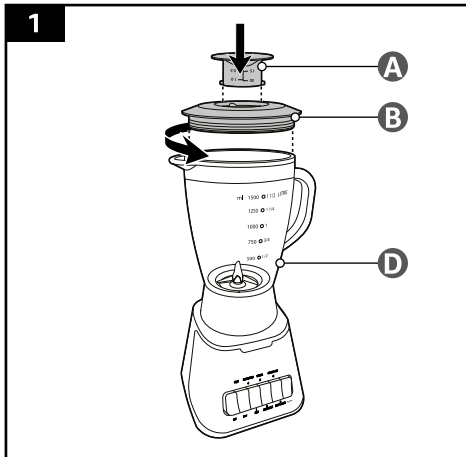
**H** Conjunto de cuchillas

## 4. Antes del primer uso

### ⚠ PELIGRO ¡Riesgo de asfixia!

Mantén los materiales del embalaje lejos de niños y mascotas; estos materiales son un origen posible de peligro, p. ej., de asfixia.

- ▶ Retira los materiales del embalaje.
- ▶ Extrae y revisa todos los componentes antes de usar el producto.
- ▶ Comprueba si el aparato ha sufrido daños en el transporte.
- ▶ Limpia el aparato antes de usarlo por primera vez.
- ▶ Antes de conectar el aparato a la fuente de alimentación, comprueba que la tensión y capacidad nominales de la fuente de alimentación se correspondan con los detalles de la fuente de alimentación que se indican en la etiqueta de valores nominales del aparato.
- ▶ Coloca el vaso medidor (A) en la tapa (B) y, a continuación, coloca la tapa (B) en el recipiente (D) girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede segura (figura 1).
- ▶ Coloca el recipiente ensamblado en la unidad principal (G) (figura 2, paso 1).
- ▶ Gíralo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede seguro (figura 2, paso 2).



## 5. Funcionamiento

### PRECAUCIÓN ¡Riesgo de daños!

- ▶ Nunca uses líquidos que estén hirviendo.
- ▶ No enciendas nunca el aparato cuando esté vacío.

### AVISO

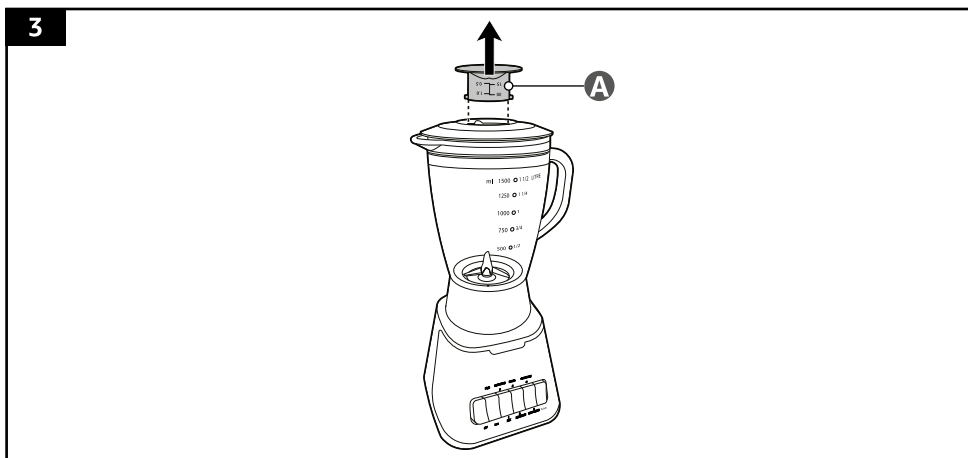
- ▶ Usa frutas y verduras cortadas en cubitos, peladas y sin corazón para licuarlas más fácilmente.
- ▶ El tiempo de funcionamiento de forma continua debe ser inferior a 2 minutos. Deja reposar el aparato entre 15 y 25 minutos entre dos ciclos continuos de licuado.
- ▶ Mantén una mano firmemente sobre la tapa (B) durante el funcionamiento para sujetar el aparato.

1. Coloca la fruta o la verdura en el recipiente (D).
2. Añade el líquido que prefieras al recipiente (D). Utiliza las marcas del recipiente (D) para asegurarte de que el contenido no supere el nivel máximo de 1500 ml (50,7 oz).
3. Coloca la tapa (B) en el recipiente (D).
4. Introduce el cable de alimentación con enchufe (F) en una toma de corriente adecuada.

5. Pulsa el botón correspondiente en función de la configuración deseada:
- Para licuar rápidamente, pulsa el botón **Pulse**. El aparato solo licuará mientras se mantenga pulsado el botón.
  - Pulsa los botones **1/4**, **2/5** o **3/6** mientras el botón High/Low esté desactivado para licuar a baja velocidad (velocidades **1**, **2** o **3**).

| Nivel de velocidad | Opción de menú                     |
|--------------------|------------------------------------|
| <b>1</b>           | <b>MIX (MEZCLAR)</b>               |
| <b>2</b>           | <b>MILKSHAKE (BATIDO)</b>          |
| <b>3</b>           | <b>EASY CLEAN (LIMPIEZA FÁCIL)</b> |
| <b>4</b>           | <b>SMOOTHIE</b>                    |
| <b>5</b>           | <b>SALSA</b>                       |
| <b>6</b>           | <b>CRUSH ICE (TRITURAR HIELO)</b>  |

- Para una velocidad más rápida:
    1. Pulsa el botón **High/Low**. Al pulsar el botón **High/Low**, se activa el rango más alto de velocidades del aparato.
    2. Pulsa los botones **1/4**, **2/5** o **3/6** mientras el botón High/Low esté activado para licuar a una velocidad alta (velocidades **4**, **5** o **6**).
6. Para añadir más ingredientes durante el proceso de licuado, presiona el botón **OFF** para apagar el aparato y, a continuación, retira el vaso medidor (A) y pasa los ingredientes por la abertura de la tapa (figura 3). Reinicia el aparato después de colocar los ingredientes.




7. Una vez hecho esto, pulsa el botón **OFF** para apagar el aparato.

## 6. Limpieza y mantenimiento

### ⚠ ADVERTENCIA ¡Riesgo de descarga eléctrica!

- ▶ Para evitar descargas eléctricas, desenchufa el aparato antes de limpiarlo.
- ▶ Durante la limpieza, no sumerjas las partes eléctricas del aparato en agua u otros líquidos. No coloques nunca la unidad principal (G) bajo agua corriente.

### 6.1 Limpieza

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|  |    |    |    |
|   |    |    |    |
|  |    |    |    |
|   |  |  |  |

**⚠ ADVERTENCIA ¡Riesgo de lesiones!**

No toques el conjunto de cuchillas (H) con las manos desnudas durante la limpieza. Usa un cepillo y límpialo con agua tibia y jabón. Déjalo secar boca abajo y lejos de los niños y las mascotas.

**AVISO** El vaso medidor (A), la tapa (B), el recipiente (D) y el conjunto de cuchillas (H) se pueden limpiar en el lavavajillas. No pongas la temperatura del lavavajillas a más de 65° C.

- ▶ Limpia el aparato después de cada uso.
- ▶ Para limpiar el aparato, pásale un paño suave y ligeramente húmedo.
- ▶ Seca el aparato después de limpiarlo.
- ▶ Nunca utilices detergentes corrosivos, cepillos de alambre, estropajos abrasivos ni utensilios metálicos o afilados para limpiar el aparato.

## 6.2 Almacenamiento

Guarda el aparato en su embalaje original en un lugar seco. Mantenlo alejado de niños y mascotas.

## 6.3 Mantenimiento

Cualquier otro mantenimiento que no sea el mencionado en este manual debe ser realizado por un centro de reparación profesional.

## 7. Preguntas frecuentes


| Problema  | Solución   |
|---|--|
| El aparato no se enciende.                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Comprueba si el enchufe de alimentación (F) está conectado correctamente a la toma de corriente. Utiliza un polímetro para verificar si la toma de corriente tiene tensión.</li> <li>▶ Asegúrate de que el aparato esté correctamente montado y de que el recipiente (D) esté firmemente bloqueado en la base.</li> </ul>       |
| El aparato se detiene durante el funcionamiento.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Es posible que el motor se haya sobrecalentado. Apaga el aparato y desenchúfalo. Deja que el aparato se enfríe durante un periodo de entre 15 y 25 minutos antes de volver a encenderlo.</li> <li>▶ Comprueba si hay demasiada cantidad de ingredientes. Reduce la cantidad del recipiente (D) e inténtalo de nuevo.</li> </ul> |
| Las cuchillas no giran.                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Comprueba si las cuchillas están obstruidas por alimentos. Desenchufa el aparato y elimina cualquier obstrucción.</li> <li>▶ Asegúrate de que el conjunto de cuchillas (H) esté firmemente atornillado al conjunto de aletas situado debajo del recipiente.</li> </ul>  |
| El aparato gotea por el fondo del recipiente (D). | Asegúrate de que el conjunto de cuchillas (H) esté firmemente atornillado al conjunto de aletas situado debajo del recipiente.   |
| El aparato produce un ruido inusual.              | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Asegúrate de que el recipiente (D) esté correctamente bloqueado en la unidad principal (G).</li> <li>▶ Comprueba si hay objetos extraños en el recipiente (D).</li> </ul>   |
| El aparato no licúa bien.                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Asegúrate de cortar los ingredientes en trozos más pequeños antes de licuarlos.</li> <li>▶ Añade más líquido para facilitar el proceso de licuado.</li> <li>▶ Usa el botón Pulse del panel (E) para descomponer los ingredientes duros antes de seguir licuándolos.</li> </ul>  |
| El aparato vibra excesivamente.                   | Asegúrate de que el aparato esté colocado sobre una superficie plana y estable.  |

## 8. Especificaciones

### 8.1 Detalles técnicos

|                             |                |
|-----------------------------|----------------|
| Número de modelo            | BL1409AM-UL    |
| Tensión nominal             | 120 V ~, 60 Hz |
| Entrada de potencia nominal | 500 W          |
| Potencia máxima             | 700 W          |
| Clase de protección         | Clase II       |

### 8.2 Información del importador

|   |   |
|---|---|
|   | <b>Para México</b>  |
| Dirección postal:   | Importadora Amazon México, S. de R.L. de C.V.,<br>Boulevard Manuel Ávila Camacho,<br>#261 Piso 5 Colonia Polanco I Sección,<br>Miguel Hidalgo, Ciudad de México,<br>C.P.11510 México RFC:ACA140623TXA |
|  | 800-874-8725  |

## 9. Comentarios y ayuda

Nos encantaría recibir tus comentarios. Considera la posibilidad de dejar una valoración y una reseña en tus pedidos. Si necesitas ayuda con tu producto, inicia sesión en tu cuenta y dirígete a la página de servicio al cliente o contacto.

## 10. Recetas

### 1. Smoothie de mango tropical

**Tiempo de preparación:** 5 min | **Tiempo de licuado:** 1 min | **Porciones:** 2 | **Dificultad:** Fácil

| Ingredientes:  | Instrucciones:  | Consejos y variaciones:  |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 1 mango maduro, pelado y a dados</li> <li>▶ 1 plátano</li> <li>▶ 200 ml (¾ vaso) de agua de coco</li> <li>▶ 60 g (¼ vaso) de yogur natural</li> <li>▶ 1 cda. de miel (opcional)</li> <li>▶ Cubitos de hielo (opcional)</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Agregue los ingredientes en el vaso para licuar adjunto en este orden: agua de coco, mango, plátano, yogur y miel.</li> <li>2. No rellene por encima de la línea máx. de 700 ml.</li> <li>3. Asegure bien la tapa y el vaso de medición en el recipiente.</li> <li>4. Pulse el botón <b>SMOOTHIE</b> y licúe durante 1 minuto hasta que quede suave.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sustituya el agua de coco por leche de almendra para darle una textura más cremosa.</li> <li>▶ Agregue un manojito de espinacas para aumentar los nutrientes sin cambiar el sabor.</li> </ul> |
| <p><b>Notas:</b> Coloque siempre su mano sobre la tapa durante el licuado para una mayor estabilidad.</p>  |   |  |

## 2. Smoothie de frutos rojos y remolacha

Tiempo de preparación: 7 min | Tiempo de licuado: 1 min 10 seg | Porciones: 2 | Dificultad: Fácil

| Ingredientes:   | Instrucciones:  | Consejos y variaciones:   |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 100 g (¾ vaso) de frutos rojos congelados mezclados</li> <li>▶ 1 remolacha pequeña cocida, pelada y a dados</li> <li>▶ 1 manzana, sin corazón y cortada</li> <li>▶ 200 ml (¾ vaso) de agua</li> <li>▶ 1 cdta. de zumo de limón</li> </ul> <p><b>Notas:</b> Corte siempre los ingredientes más duros, como la remolacha, en pedazos pequeños para que sea más fácil de mezclar.</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coloque todos los ingredientes en el recipiente, asegurándose de no exceder el límite máximo de llenado.</li> <li>2. Asegure bien la tapa y el vaso de medición en el recipiente.</li> <li>3. Pulse el botón <b>Pulse</b> 2–3 veces para triturar los trozos duros de remolacha.</li> <li>4. Pulse el botón <b>SMOOTHIE (4)</b> para licuar hasta que quede suave.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Agregue 1 cdta. de semillas de chía para un extra de fibra.</li> <li>▶ Sustituya el agua por zumo de naranja para un sabor más dulce.</li> </ul> |

## 3. Dip de aguacate cremoso con salsa

Tiempo de preparación: 10 min | Tiempo de licuado: 45 seg | Porciones: 4 | Dificultad: Fácil

| Ingredientes:  | Instrucciones:   | Consejos y variaciones:  |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 2 aguacates maduros</li> <li>▶ 1 tomate pequeño, a dados</li> <li>▶ ½ cebolla roja, cortada</li> <li>▶ 1 diente de ajo, bien picado</li> <li>▶ 1 jalapeño pequeño, sin semillas y cortado</li> <li>▶ 2 cdts. de zumo de lima</li> <li>▶ Salpimento al gusto</li> <li>▶ Cilantro fresco para adornar</li> </ul> <p><b>Notas:</b> Lo ideal es servirlo al momento con nachos o palitos de verduras.</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Agregue los aguacates, el tomate, la cebolla, el ajo y el jalapeño en el recipiente.</li> <li>2. Asegure bien la tapa y el vaso de medición en el recipiente.</li> <li>3. Pulse el botón <b>SALSA (5)</b> y licúe durante 45 segundos.</li> <li>4. Agregue el zumo de lima, la sal y la pimienta <b>con una cuchara o espátula</b> después de licuar para finalizar el dip y sazónelo al gusto.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Para un dip más suave, pulse Pulse una o dos veces más después de usar la función Salsa.</li> <li>▶ Sustituya el jalapeño por pimentón dulce para una versión más suave.</li> </ul> |

## 4. Batido de chocolate clásico

Tiempo de preparación: 5 min | Tiempo de licuado: 1 min | Porciones: 2 | Dificultad: Fácil

| Ingredientes:   | Instrucciones:  | Consejos y variaciones:  |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 cdas. de helado de vainilla</li> <li>▶ 250 ml (1 vaso) de leche</li> <li>▶ 2 cdts. de jarabe de chocolate</li> <li>▶ Crema batida (opcional, para cubrir)</li> </ul> <p><b>Notas:</b> Sirva de inmediato para una textura más cremosa.</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Agregue el helado, la leche y el jarabe de chocolate en el recipiente.</li> <li>2. Asegure bien la tapa y el vaso de medición en el recipiente.</li> <li>3. Pulse el botón <b>MILKSHAKE (2)</b> en el panel.</li> <li>4. Licúe hasta que quede cremoso, aprox. 1 minuto.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Agregue un plátano congelado para obtener un batido más espeso.</li> <li>▶ Para una versión vegana, utilice helado sin lácteos y leche de almendras.</li> </ul> |







**amazon basics**

**[amazon.com/pbhelp](https://amazon.com/pbhelp)**

V07-05/25