



**BATIDORA DE VASO – MANUAL DE INSTRUCCIONES**  
**STAND BLENDER - INSTRUCTION MANUAL**  
**MIXEUR UNIVERSEL - MANUEL D'INSTRUCTIONS**  
**BATEDEIRA ELÉCTRICA - MANUAL DE INSTRUÇÕES**



**BV 9800**

**Sonifer, S.A.**  
**Avenida de Santiago, 86**  
**30007 Murcia España**  
**sonifer@sonifer.es / www.orbegozo.com**  
**Made in PRC**

Lea atentamente este manual antes de utilizar este aparato y guárdelo para futuras consultas. Sólo así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

Read this manual carefully before running this appliance and save it for reference in order to obtain the best results and ensure safe use.

Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser cet appareil et conservez-le pour toute consultation future. C'est la seule façon d'obtenir les meilleurs résultats et une sécurité optimale d'utilisation.

Leia este manual cuidadosamente antes de utilizar este aparelho e guarde-o para consulta futura. Só assim, poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança na utilização.



	CASTELLANO	ENGLISH	FRANÇAISE	PORTUGUESE
1	TAPON	LID PLUG	BOUCHON DE DOSAGE	DISPENSADOR
2	TAPA JARRA	JAR LID	COUVERCLE CONTENEUR	TAMPA DO RECIPIENTE
3	JARRA	JAR	POT	JARRA
4	STICK MEZCLADOR	TAMPER	POUSSOIR	MISTURADOR
5	ENCENDIDO/APAGADO	ON/OFF SWITCH	BOUTON ON/OFF	INTERRUPTOR ON/ OFF
6	PROG. PRECONFIGURADOS	PRESET PROGRAM	PROGRAMME PRESET	PROGRAMA PRESET
7	ASA	HANDLE	POIGNÉE	ASA
8	BASE JARRA	CENTERING PAD	PAD DE CENTRAGE	BASE JARRA
9	PANTALLA LED	LED DISPLAY	ECRAN LED	ECRÃ LED
10	FUNCION TURBO	TURBO FUNCTION	FONCTION TURBO	FUNÇÃO TURBO
11	REGULADOR VELOCIDAD	VARIABLE SPEED DIAL	RÉGULATEUR VITESSE	REGULADOR VELOCIDADE

**MEDIDAS DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR LA BATIDORA.**

Cuando se utiliza cualquier tipo de aparato eléctrico se deben seguir unas precauciones de seguridad básicas, que incluyen las siguientes:

- 1.** Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños sin supervisión.
- 2.** Se deberá supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con este aparato.
- 3.** Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- 4. PRECAUCIÓN:** Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, polietileno etc.) a su alcance.
- 5.** Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o cualquier otro profesional cualificado.
- 6.** No desconecte nunca tirando del cable.
- 7.** No lo ponga en funcionamiento si el cable o el enchufe están dañados o si observa que el aparato no funciona correctamente.

8. No manipule el aparato con las manos mojadas.
9. No sumergir el aparato en agua o cualquier otro líquido.
10. Antes de su limpieza observe que el aparato está desconectado.
11. El aparato debe instalarse de acuerdo con la reglamentación nacional para instalaciones eléctricas.
12. Este aparato es sólo para uso doméstico.
13. En caso de necesitar una copia del manual de instrucciones, puede encontrarla en [www.orbegozo.com](http://www.orbegozo.com).
14. **ADVERTENCIA:** En caso de mala utilización, existe riesgo de posibles heridas.

### **Importantes:**

- Los aparatos pueden ser utilizados por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o tengan falta de experiencia, si son supervisados o han recibido una instrucción adecuada en lo que respecta al funcionamiento seguro del aparato y entiendan los riesgos que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Desconectar siempre el aparato de la alimentación si éste se deja desatendido y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
- Desconecte el aparato antes de cambiar los accesorios o partes que puedan moverse durante el funcionamiento de la batidora

- Utilice siempre la batidora sobre una superficie nivelada y estable.
- No introduzca utensilios como cuchillos o tenedores en el interior de la jarra mientras el aparato está en funcionamiento.
- El uso de accesorios no suministrados por el fabricante puede originar accidentes.
- No monte o desmonte la jarra de la batidora mientras el aparato está en marcha.
- No abra la tapa de la batidora hasta que se haya parado el motor por completo.
- El aparato tiene riesgo de heridas en caso de uso indebido. Se debe tener cuidado cuando se manejan las cuchillas cortantes, cuando el vaso se vacía y durante la limpieza.
- No use la batidora más de 3 minutos seguidos. Alterne 3 minutos de uso y 1 minuto de descanso.
- Este aparato no debe ser usado por niños. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Evite tocar las piezas móviles.
- No haga funcionar este aparato si comprueba en el mismo algún desperfecto, si se ha caído o ha sufrido cualquier tipo de daño.
- No utilice el aparato al aire libre.

- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera o que toque determinadas superficies calientes como la cocina.
- Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras utiliza la batidora. Así reducirá el riesgo de lesiones personales graves y/o daños en la batidora. Se puede utilizar el accesorio empujador siempre y cuando la batidora no esté funcionando.
- No utilice un vaso de la batidora roto, agrietado o astillado.
- No utilice cuchillas rotas, agrietadas o sueltas.
- Las cuchillas están afiladas. Utilícelas con cuidado.
- Utilice siempre la batidora con la tapa colocada en su lugar.
- Si el vaso gira cuando el motor está encendido, apague inmediatamente el aparato y coloque bien el vaso.
- No utilice los dedos para presionar los alimentos, utilice siempre el empujador.
- No coloque la batidora llena de comida o líquidos en el congelador. Éstos se congelarán y dañarán las cuchillas, el vaso y el motor.

## ANTES DEL PRIMER USO.

1. Lea todas las instrucciones con cuidado y guárdelas para su posterior consulta.
2. Quite todo el embalaje.
3. Coloque la jarra en la base y límpiela siguiendo las instrucciones del apartado de LIMPIEZA. Séquela y vuélvala a montar.
4. Limpie la base con un trapo suave. No sumerja la base en agua u otro líquido. No utilice limpiadores abrasivos.

## USO GENERAL

1. Coloque la batidora en una superficie limpia, plana, seca y estable.
2. NUNCA encienda la batidora cuando la jarra esté vacía.
3. Añada los ingredientes a la jarra y coloque la tapa bien antes de colocar la jarra sobre la base. A menos que las instrucciones indiquen lo contrario, añada primero los ingredientes líquidos y después los sólidos. Siempre añada el hielo y los ingredientes grandes y duros en último lugar. Asegúrese de que el tapón esté cerrado girándolo hacia la derecha. ATENCIÓN: cuando añada líquidos calientes tenga cuidado de no salpicar y déjelo en la jarra sin la tapa durante unos minutos para que salga el vapor.
4. Enchufe la batidora a un enchufe con toma de tierra. NUNCA intente colocar la jarra o quitarla de la base mientras el motor esté funcionando.
5. Encienda la batidora y lentamente suba la velocidad hasta la deseada. Es posible que la jarra se mueva un poco mientras el motor funciona. Deje funcionar la batidora hasta que la preparación alcance la consistencia deseada.
6. Si el contenido no se mueve, NO MUEVA la jarra mientras el motor está funcionando. Utilice la función PULSE o el stick mezclador:
  - a. Active la función PULSE las veces que sea necesario
  - b. Quite el tapón e inserte el stick a través del agujero de la tapa. Sujete la jarra con una mano mientras con la otra utiliza el empujador para desbloquear el contenido de la jarra.
7. Si esto no funciona, ponga el botón de encendido en posición OFF para pararla. Una vez que las cuchillas hayan parado quite la jarra de la base y mueva el contenido con una espátula de goma. Vuelva a colocar la jarra en la base y ponga la tapa y el tapón en su sitio para volver a conectar la batidora.
8. Cuando haya terminado, ponga el botón de encendido en la posición OFF. ATENCIÓN: las cuchillas pueden causar heridas severas. Antes de quitar la jarra o vaciarla espere hasta que las cuchillas paren.
9. Desenchufe de la corriente y quite la jarra de la base. ATENCIÓN: el engranaje del motor, la tuerca de las cuchillas y las cuchillas pueden estar muy calientes después del uso, no las toque y espere a que se enfríen.

## USO DE LA BATIDORA CON INGREDIENTES SECOS

- Siempre revise el apartado de uso general cuando use la batidora.
- NO utilice continuamente la batidora durante más de 90 segundos cuando use ingredientes secos.
- Cuando pique nueces u otros ingredientes secos asegúrese de que la cantidad sea suficiente como para cubrir las cuchillas.

## USO DE LA BATIDORA CON LÍQUIDOS CALIENTES

- Siempre revise el apartado de uso general cuando use la batidora.

- ATENCIÓN: tenga cuidado cuando llene la jarra con líquidos calientes, podría quemarse con las salpicaduras.
- Deje los líquidos calientes durante un rato en el vaso sin tapar, dejando que salga el vapor, antes de comenzar a mezclarlos.
- Antes de colocar la jarra en la base, asegúrese de que el tapón está bien colocado en la tapa y colóquela bien en la jarra. NUNCA añada ingredientes mientras esté mezclando líquidos calientes.
- Extreme las precauciones cuando mueva la jarra con líquidos calientes.
- Coloque la jarra en la base y conecte la batidora con el botón de encendido. Incremente la velocidad lentamente hasta alcanzar la deseada. Espere hasta que adquiera la consistencia necesaria.
- Cuando quite la jarra de la base, abra el tapón o la tapa con cuidado, puede salir vapor caliente. Tenga cuidado la tapa puede estar caliente.

## PROGRAMAS PRECONFIGURADOS

**ICE CRUSH** Función para picar **hielo**. La batidora funciona de manera automática durante 40 segundos haciendo variaciones de velocidad para conseguir el **resultado óptimo**. Simplemente añada los cubitos de hielo en la jarra y seleccione este programa.

**SELF CLEAN** Con este modo podrá **quitar** los restos de alimento de la jarra más fácilmente. Añada unas gotas de lavavajillas y hasta la mitad de la jarra de agua. No olvide colocar la tapa de la jarra y el tapón, presione este programa y espere los **40 segundos** que tiene de duración. Al finalizar solo tendrá que dar un repaso rápido para eliminar los restos que hayan podido quedar y enjuagar la jarra.

**SMOOTHIE** Cree sus **batidos preferidos** en tan solo **1 minuto**. Añada sus ingredientes favoritos y seleccione este programa. La batidora funcionara a intervalos para conseguir el mejor resultado.

**GRIND** Con este modo podrá hacer **cremas y purés sin grumos** y solo en 3 minutos. Añada los alimentos a la jarra, si están calientes espere a que se atemperen un poco para evitar quemaduras, y seleccione este modo.

**JUICE** Saque todo el sabor de sus **frutas** favoritas con esta función. Añada las frutas y verduras que desee y presione este programa. La batidora funcionara variando la velocidad durante **90 segundos**.

## CONSEJOS

- Cuando la batidora esté funcionando puede añadir ingredientes a través del tapón de llenado, con cuidado, excepto en el caso de que sean líquidos calientes que podrían salpicar y provocar quemaduras.
- Para picar hielo, introduzca los cubitos de hielo en la jarra. Coloque la tapa y la jarra en la base. Seleccione el programa pre-configurado ICE CRUSH o active varias veces el botón PULSE hasta que consiga la consistencia necesaria.

## LIMPIEZA Y CUIDADO

Limpie la batidora antes de su primer uso y después de cada uso siguiendo estas instrucciones:



- **Limpieza de la jarra, la tapa y el empujador**

1. Desenchufe la batidora.
  2. Quite la jarra de la base y vacíela completamente. Enjuáguela con agua templada.
  3. Añada dos gotas de detergente lavavajillas líquido y hasta la mitad de la jarra de agua templada.
  4. Cierre bien la jarra con la tapa y colóquela en la base.
  5. Con el botón de encendido en OFF, enchufe la batidora.
  6. Ponga el botón de encendido en posición ON y seleccione el programa SELF CLEAN y espere hasta que finalice.
  7. Ponga el botón de encendido en posición OFF y desenchufe la batidora.
  8. Quite la jarra de la base, vacíela y enjuáguela con agua clara y limpie todo el jabón.
  9. Limpie el empujador, la tapa y el tapón de llenado con agua templada y jabón.
  10. Seque la jarra y el resto de accesorios con un trapo suave, colóquelos en la base y ya los puede guardar.
- ATENCIÓN: tenga mucho cuidado cuando desmonte la jarra con las cuchillas, están muy afiladas.

- **Limpieza de la base**

1. Desenchufe la batidora. Limpie la carcasa de la base con un trapo húmedo con un poco de detergente. Lleve cuidado de que no entre líquido dentro del motor. No utilice materiales o productos abrasivos.
2. Quite el soporte de la jarra, límpielo con agua con jabón, aclare con agua y séquelo antes de volver a ponerlo en la base.
3. Limpie la base de la batidora con un trapo suave. Si es necesario añada una gota de detergente al trapo
4. Cuando los botones de encendido, pulse y control de velocidad se pongan pegajosos, límpielos con un bastoncillo de algodón y detergente líquido. Séquelos inmediatamente.

- **Limpieza de las cuchillas**

1. Desmonte las cuchillas con la herramienta proporcionada. Encaje los ganchos en los agujeros de la tuerca, sujete la jarra con la otra mano y gire la tuerca con la herramienta en sentido contrario de las agujas del reloj.
2. Coja las cuchillas con cuidado, están muy afiladas. Límpielas y vuelva a colocarlas en su posición.
3. Apriete la tuerca con la herramienta girando en sentido de las agujas del reloj. Asegúrese de que está bien apretada para evitar que las cuchillas se desmonten y que la jarra pierda líquido.



## RECETAS

### Batido de chocolate y plátano

#### **Ingredientes:**

1 plátano  
400 ml de leche fría  
2-3 cucharadas de sirope de chocolate  
4 bolas de helado de chocolate

#### **Preparación:**

Pele el plátano, córtelo en trozos pequeños e introdúzcalos en la jarra, añada también la leche, el sirope de chocolate y el helado y seleccione el programa SMOOTHIE.

### Gazpacho de sandía

#### **Ingredientes:**

250 g Sandía (pelada y sin pepitas)  
250 g Tomate maduro  
1 Pimiento verde italiano  
1 Diente de ajo  
100 g Pan duro  
Agua  
Sal  
15 ml Vinagre de Módena  
30 ml Aceite de oliva virgen extra

#### **Preparación:**

1. Lavar y cortar tomates y pimiento en trozos, agregar a batidora.
2. Añadir ajo pelado y desgerminado, triturar para homogeneizar.
3. Remojar y escurrir trozos de pan, mezclar con sandía y vinagre en la batidora.
4. Sazonar, agregar aceite de oliva y triturar para emulsionar.
5. Ajustar consistencia con agua y filtrar si es necesario.
6. Enfriar en la nevera antes de servir.

### Batido de moras y plátano

#### **Ingredientes:**

200 g de moras (congeladas o frescas)  
100 g de plátano  
500 ml de leche desnatada  
1 cucharada de zumo de limón  
1 cucharada de miel

#### **Preparación:**

Ponga la leche, el suero de leche y el zumo de limón en el vaso de la batidora. A continuación, añada las moras, la miel y el plátano. Triture todo.

### Batido de fresas

#### **Ingredientes:**

150 g de fresas (congeladas o frescas)  
400 ml de leche fría  
3 cucharadas de nata  
2 cucharadas de azúcar

#### **Preparación:**

Ponga la nata, la leche y el azúcar en el vaso de la batidora y a continuación añada las fresas. En caso de utilizar fresas congeladas, deje que se descongelen brevemente. Triture todo.

## Smoothie de Frutos Rojos Energizante

### **Ingredientes:**

1 plátano maduro  
240 g de frutos rojos congelados (fresas, frambuesas, moras)  
120 ml de yogur natural  
120 ml de leche (puede ser leche de almendras, leche de vaca, etc.)  
15 ml de miel (opcional, para endulzar)  
Un puñado de espinacas baby (opcional, para un impulso de nutrientes)

### **Preparación:**

1. Pelar y cortar el plátano en trozos.
2. Colocar el plátano, los frutos rojos congelados, el yogur natural y la leche en el vaso de la batidora.
3. Si deseas un toque más saludable, agrega un puñado de espinacas baby lavadas.
4. Opcionalmente, para endulzar, añadir 15 ml de miel.
5. Cerrar la tapa de la batidora y asegurarte de que esté bien encajada.
6. Seleccionar el modo "SMOOTHIE"
7. Esperar hasta que el ciclo del modo "SMOOTHIE" se complete y la batidora se detenga automáticamente.
8. Abrir la tapa con cuidado y verificar que la mezcla esté suave y bien combinada. Si es necesario, usar una espátula para raspar los lados y asegurarte de que no queden trozos sin mezclar.
9. Probar y ajustar la dulzura si es necesario, añadiendo más miel y mezclando brevemente.
10. Verter el smoothie en vasos y disfrutar de inmediato. Opcionalmente, puedes decorar con algunos frutos rojos frescos.

**ELIMINACIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO VIEJO**

En base a la Norma europea 2012/19/EU de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

**DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:**

Este dispositivo cumple con los requisitos de la Directiva de Baja Tensión 2014/35/EU y los requisitos de la directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/EU.

**GARANTÍA**

Este aparato está cubierto y cuenta con el derecho de la garantía legal conforme a la legislación vigente desde la fecha de compra. Conserve el ticket de compra para poder reclamar su derecho a la garantía. Para encontrar el servicio más cercano a su localización contacte a través del siguiente enlace web: <https://orbegozo.com/asistencia-tecnica/>

Para cualquier tipo de consulta, duda o incidencia puede ponerse en contacto con nosotros a través de nuestro correo electrónico reflejado en la página principal de este manual o a través de nuestro servicio de asistencia técnica en <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo no se hace responsable de los componentes y accesorios que son objeto de desgaste debido al uso, así como los compuestos percederos o que se hayan deteriorado por un uso indebido. Tampoco se hará responsable si el propietario ha modificado técnicamente el aparato. (Consulte las condiciones legales en nuestra página web).

**BASIC SAFEGUARDS. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.**

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

- 1.** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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 understand the hazards involved. Children must never play with the appliance. Cleaning and user maintenance must never be carried out by children without supervision.
- 2.** Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 3.** Keep the appliance and the cable cord out of the reach of children less than 8 years old.
- 4.** **WARNING:** In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- 5.** If the supply cord is damaged it must be repaired by the Authorized Service Agent.
- 6.** Never pull on the cord when unplugging.
- 7.** Do not use the unit with a damaged cord or plug, or if it is not working properly.
- 8.** Do not handle the appliance with wet hands.

9. Never immerse the appliance in water or any other liquid.
10. Make sure the appliance has been unplugged before cleaning.
11. This appliance must be installed following the national regulations for electrical installations.
12. This appliance is for household use only.
13. In case that you need a copy of the instruction manual, you can find it in [www.orbegozo.com](http://www.orbegozo.com).
14. **WARNING:** In case of misuse, there is a risk of possible injury.

### **Important safeguards:**

- This appliance can be used by people 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 understand the hazard involved.
- Children must not play with the appliance.
- Always disconnect the power if left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Disconnect the appliance and unplug from power supply if machine is left unattended, or before changing the accessories or nearest parts that move when machine is used, assembled, disassembled or during cleaning,

- Always use the blender on a flat, level work surface. Never insert metal utensils, such as knives or forks, into the inside of the jug while the appliance is operating.
- The use of accessories not supplied by the manufacturer may cause accidents.
- Never try to fit or remove the jug on the blender while the appliance is still running.
- Do not open the lid on the blender until the motor has stopped.
- The appliance is at risk for injury in the event of misuse. Care should be taken when handling the cutting blades when the glass is empty and during cleaning.
- Do not use the blender more than 3 non-stop minutes. Alternate 3 minutes working with 1 minute stopped.
- This appliance cannot be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate this appliance when it is malfunctioning or has been dropped or damaged in any manner.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
- Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe personal injury and/or

damage to blender. A rubber spatula may be used but must be used only when blender is not running.

- Do not use a broken, chipped or cracked blender jar.
- Do not use broken, cracked or loose cutting blades.
- Cutting blades are sharp .Handle carefully.
- Always operate blender with cover in place.
- If the jar turns when the motor is switched ON, switch OFF immediately and tighten jar assembly. Close supervision is necessary when this appliance is used by or taking off part and before cleaning.
- Do not use your fingers to press the food, always use the plunger.
- Do not place blender filled with food or liquid in the freezer. This will freeze and damage the blade assembly, jar and motor.



## BEFORE FIRST USE

1. Please read all instructions carefully and keep for future reference.
2. Remove all packaging.
3. Place the carafe on the base and clean it following the instructions in the CLEANING section. Dry it and reassemble it.
4. Clean the base with a soft cloth. Do not immerse the base in water or other liquid. Do not use abrasive cleaners.

## GENERAL USE

1. Place the mixer on a clean, flat, dry and stable surface.
2. NEVER start the blender when the jar is empty.
3. Add ingredients to jar and secure lid before placing jar on base. Unless the directions say otherwise, add the liquid ingredients first, then the solids. Always add ice and large, hard ingredients last. Make sure the cap is closed by turning it clockwise. ATTENTION: when adding hot liquids be careful not to splash and leave it in the jug without the lid for a few minutes to allow the steam to escape.
4. Plug the mixer into an earthed socket. NEVER attempt to place carafe on or remove carafe from base while motor is running.
5. Turn mixer on and slowly increase speed to desired speed. The jar may move a little while the motor is running. Let the mixer run until the preparation reaches the desired consistency.
6. If the contents do not move, DO NOT MOVE the jar while the motor is running. Use the PULSE function or the mixer stick:
7. Activate the PULSE function as many times as necessary
8. Remove the cap and insert the stick through the hole in the cap. Hold the jar with one hand while with the other you use the pusher to unlock the contents of the jar.
9. If this doesn't work, turn the power button OFF to stop it. Once the blades have stopped, remove the jug from the base and stir the contents with a rubber spatula. Replace the jug on the base and put the lid and stopper back in place to reconnect the blender.
10. When you are done, turn the power button to the OFF position. ATTENTION: the blades can cause severe injuries. Before removing the jug or emptying it, wait until the blades stop.
11. Unplug from power and remove carafe from base. ATTENTION: the motor gear, blade nut and blades may be very hot after use, do not touch them and wait for them to cool down.

## BLENDING DRY INGREDIENTS

- Always review all the general use instruction above.
- DO NOT operate the blender continuously for more than 90 seconds when processing dry ingredients.
- When chopping nuts or other dry mixtures, ensure even chopping by adding more than enough ingredients to cover the blades.

## USE OF THE BLENDER WITH HOT LIQUIDS

- Always review the general use section when using the mixer.
- WARNING: be careful when filling the carafe with hot liquids, you could burn yourself from the splashes.
- Let the hot liquids sit in the jar uncovered for a while, allowing the steam to escape, before beginning to blend.

- Before placing the carafe on the base, make sure the stopper is securely seated in the lid and place it firmly on the carafe. NEVER add ingredients while mixing hot liquids.
- Use extreme caution when moving the carafe with hot liquids.
- Place the jug on the base and connect the blender with the power button. Slowly increase speed until desired. Wait until it acquires the necessary consistency.
- When you remove the carafe from the base, open the cap or lid carefully, hot steam may escape. Be careful the lid may be hot.

## PRESETTED PROGRAMS

**ICE CRUSH** *Ice* crush function: The blender works automatically for 40 seconds, making speed variations to achieve the **optimal result**. Just add the ice cubes in the jug and select this program.

**SELF CLEAN** With this mode you can **remove** food remains from the jug more easily. Add a few drops of dish soap and up to half the carafe of water. Do not forget to put the lid of the jug and the stopper, press this program and wait the **40 seconds** that it lasts. At the end you will only have to do a quick review to remove any remains that may have remained and rinse the jug.

**SMOOTHIE** Create your **favorite shakes** in just **1 minute**. Add your favorite ingredients and select this program. The blender will work at intervals to get the best result.

**GRIND** With this mode you can make **creams** and **purees without lumps** and only in 3 minutes. Add the food to the jug, if they are hot, wait for them to cool down a bit to avoid burns, and select this mode.

**JUICE** Get all the flavor of your favorite **fruits** with this function. Add the fruits and vegetables you want and press this program. The mixer will work varying the speed for **90 seconds**.

## HELPFUL HINTS

- When the blender is running you can add ingredients through the filler cap, being careful, except in the case of hot liquids that could splash and cause burns.
- To crush ice, put the ice cubes in the jug. Place the lid and the jar on the base. Select the pre-set ICE CRUSH program or activate the PULSE button several times until you achieve the necessary consistency.

## CARE AND CLEANING

Before first and after each use, clean it following these instructions.

- **Jar, lid and tamper cleaning**

1. Unplug the mixer.
2. Remove the carafe from the base and empty it completely. Rinse it with lukewarm water.
3. Add two drops of liquid dishwashing detergent and up to half the carafe of warm water.
4. Close the jug tightly with the lid and place it on the base.
5. With the power button turned OFF, plug in the mixer.
6. Put the power button in the ON position and select the SELF CLEAN program and wait until it ends.
7. Turn the power button to the OFF position and unplug the mixer.
8. Remove the carafe from the base, empty it and rinse it with clear water and wipe all the soap.
9. Clean the pusher, cap, and filler plug with warm, soapy water.
10. Dry the jug and the rest of the accessories with a soft cloth, place them on the base and you can store them away.

**ATTENTION:** be very careful when disassembling the jug with the blades, they are very sharp..

- **Base cleaning**

1. Unplug the mixer. Clean the base case with a damp cloth with a little detergent. Take care that no liquid gets inside the motor. Do not use abrasive materials or products.
2. Remove the carafe support, clean it with soapy water, rinse with water and dry it before putting it back on the base.
3. Clean the blender base with a soft cloth. If necessary add a drop of detergent to the cloth
4. When the power, press and speed control buttons get sticky, clean them with a cotton swab and liquid detergent. Dry them immediately..

### Blades cleaning

1. Remove the blades with provided tool. Snap the hooks into the nut's holes; hold the jar with the other hand and turn the nut clockwise with the tool.
2. Grasp the blades carefully, they are very sharp. Clean them and put them back into position.
3. Tighten the nut with the tool turning to the left. Make sure that it is tightly tightened to prevent the blades dismounting and that the jar loses liquid.



## RECIPES

### Chocolate Banana Milkshake

**Preparation ingredients:**

1 banana  
400 ml cold milk  
2-3 tablespoons of chocolate syrup  
4 scoops of chocolate ice cream

**Preparation:**

Peel the banana, cut it into small pieces and put them in the jug, also add the milk, the chocolate syrup and the ice cream and select the SMOOTHIE program.

### Watermelon Gazpacho

**Preparation ingredients:**

250 g watermelon (peeled and seedless)  
250 g ripe tomato  
1 Italian green pepper  
1 clove garlic  
100 g stale bread  
Water  
Salt  
15 ml Vinegar of Modena  
30 ml Extra virgin olive oil

**Preparation:**

1. Wash and cut tomatoes and pepper into pieces, add to blender.
2. Add peeled and degerminated garlic, crush to homogenize.
3. Soak and drain pieces of bread, mix with watermelon and vinegar in the blender.
4. Season, add olive oil and blend to emulsify.
5. Adjust consistency with water and filter if necessary.
6. Chill in the fridge before serving.

### Blackberry and Banana Smoothie

**Preparation ingredients:**

200g blackberries (frozen or fresh)  
100g banana  
500 ml of skimmed milk  
1 tablespoon lemon juice  
1 tablespoon honey

**Preparation:**

Put the milk, buttermilk and lemon juice in the blender jar. Next, add the blackberries, honey and banana. Shred everything.

### Strawberry milkshake

**Preparation ingredients:**

150g strawberries (frozen or fresh)  
400ml cold milk  
3 tablespoons of cream  
2 tablespoons of sugar

**Preparation:**

Put the cream, milk and sugar in the blender jug and then add the strawberries. If using frozen strawberries, allow them to thaw briefly. Shred everything.

## Smoothie de Frutos Rojos Energizante

### ***Preparation ingredients:***

1 ripe banana  
240g frozen berries (strawberries, raspberries, blackberries)  
120ml plain yogurt  
120 ml of milk (can be almond milk, cow'smilk, etc.)  
15 ml of honey (optional, to sweeten)  
A handful of baby spinach (optional, for a nutrient boost.

### ***Preparation:***

1. Peel and cut the banana into pieces.
2. Place the banana, the frozen berries, the natural yogurt and the milk in the blender jar.
3. For a healthier twist, add a handful of washed baby spinach.
4. Optionally, to sweeten, add 15 ml of honey.
5. Close the lid of the blender and make sure it is firmly seated.
6. Select "SMOOTHIE" mode
7. Wait until the "SMOOTHIE" mode cycle is complete and the blender stops automatically.
8. Open the lid carefully and check that the mixture is smooth and well combined. If necessary, use a spatula to scrape down the sides to make sure there are no unmixed bits.
9. Taste and adjust sweetness if necessary by adding more honey and mixing briefly.
10. Pour the smoothie into glasses and enjoy immediately. Optionally, you can decorate with some fresh red fruits.

**DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES**

The European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

**DECLARATION OF CONFORMITY:**

This device complies with the requirements of the Low Voltage Directive 2014/35/EU and the requirements of the EMC directive 2014/30/EU.

**GUARANTEE**

This appliance is covered and is entitled to the legal guarantee in accordance with the legislation in force from the date of purchase. Keep the purchase receipt to be able to claim your right to the guarantee. To find the closest service to your location, contact through the following web link: <https://orbegozo.com/asistencia-tecnica/>

For any type of query, doubt or incident, you can contact us through our email shown on the main page of this manual or through our technical assistance service at <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo is not responsible for components and accessories that are subject to wear and tear due to use, as well as perishable compounds or those that have deteriorated due to improper use. Nor will it be held responsible if the owner has technically modified the device. (Check the legal conditions on our website).

**MESURES DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX. VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT TOUTE UTILISATION.**

Vous devez toujours respecter les consignes de sécurité lorsque vous utilisez des appareils électriques, telles que les suivantes :

- 1.** Cet appareil peut être utilisé par des enfants 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- 2.** Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- 3.** Gardez l'appareil et le câble à la portée des enfants de moins de 8 ans.
- 4.** ATTENTION: Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.
- 5.** Si le cordon d'alimentation est endommagé, adressez-vous à un service technique agréé.
- 6.** Ne débranchez jamais en tirant du cordon.
- 7.** Ne jamais le faire fonctionner si le cordon ou la fiche sont abîmés ou si vous remarquez que l'appareil ne fonctionne pas correctement.
- 8.** Ne pas manipuler l'appareil, les mains mouillées.

9. Ne jamais placer l'appareil près dans l'eau ou autre liquide.
10. Avant de nettoyer l'appareil, vérifiez s'il est bien débranché.
11. L'appareil doit être installé suivant les normes nationaux pour les installations électriques.
12. Cet appareil n'est apte que pour une utilisation domestique.
13. Si vous avez besoin d'une copie du manuel d'instructions, vous pouvez le trouver sur [www.orbegozo.com](http://www.orbegozo.com)
14. AVERTISSEMENT: En cas de mauvaise utilisation de l'appareil, il ya un risque de blessure.

## **IMPORTANTES**

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience concernant son utilisation, et ce, sous surveillance ou après avoir reçu les instructions pour un maniement sûr de l'appareil et ayant compris les risques possibles.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Toujours débrancher l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- Arrêter l'appareil et débrancher l'alimentation, si:



l'appareil reste sans surveillance, ou avant de changer les accessoires ou quelconques parties en mouvement lors de l'utilisation, le montage, le démontage ou le nettoyage

- Le bol mixeur doit être utilisé sur une surface lisse et stable.
- Ne pas introduire d'ustensiles : couteaux ou fourchettes dans le bol en fonctionnement.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par le fabricant peut entraîner des accidents.
- Ne pas monter ni démonter le bol du mixer quand celui-ci est en cours de fonctionnement.
- Ne pas ouvrir le couvercle du mixer avant l'arrêt du moteur.
- L'appareil est à risque de blessure en cas de mauvaise utilisation. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames de coupe quand le verre est vide et pendant le nettoyage.
- Ne pas utiliser le mixeur plus de trois minutes. Pour chaque intervalle de trois minutes d'utilisation, laissez reposer une minute.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et son raccord au courant, hors de la portée des enfants.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- N'allumez pas l'appareil s'il présente des défaillances, s'il

est tombé ou encore s'il a été endommagé d'une quelconque manière.

- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le câble pendre au coin d'une table ou d'un comptoir ou encore toucher des surfaces chaudes telles que la cuisinière.
- Conservez les mains et les ustensiles hors du bol lorsque vous mixez afin de réduire les risques de blessures corporelles importantes et/ou d'endommager le mixeur. Vous pouvez utiliser la spatule en caoutchouc, mais uniquement lorsque le mixeur est à l'arrêt.
- N'utilisez jamais un bol de mixeur cassé, ébréché ou fêlé.
- N'utilisez jamais de lames cassées, fêlées ou desserrées.
- Les lames sont aiguisées, manipulez-les avec précaution.
- Utilisez toujours l'appareil avec son couvercle.
- Si le bol tourne lorsque le moteur est en marche, éteignez immédiatement l'appareil et resserrez l'assemblage du bol.
- Ne pas utiliser les doigts pour appuyer sur les aliments, utilisez toujours le poussoir.
- Ne mettez pas le mixeur au congélateur s'il contient des aliments ou des liquides. Cela congèlera et endommagera l'assemblage des lames, le bol ainsi que le moteur.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Veuillez lire attentivement toutes les instructions et les conserver pour référence future.
2. Retirez tous les emballages.
3. Placez la carafe sur la base et nettoyez-la en suivant les instructions de la section NETTOYAGE. Séchez-le et remontez-le.
4. Nettoyez la base avec un chiffon doux. Ne plongez pas la base dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.

## USAGE GÉNÉRAL

1. Placez le mélangeur sur une surface propre, plane, sèche et stable.
2. N'allumez JAMAIS le mélangeur lorsque le bol est vide.
3. Ajouter les ingrédients au bocal et verrouiller le couvercle avant de placer le bocal sur la base. Sauf indication contraire, ajoutez d'abord les ingrédients liquides, puis les solides. Ajoutez toujours la glace et les gros ingrédients durs en dernier. Assurez-vous que le capuchon est fermé en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. ATTENTION : lors de l'ajout de liquides chauds, veillez à ne pas éclabousser et laissez-le dans la verseuse sans le couvercle pendant quelques minutes pour permettre à la vapeur de s'échapper.
4. Branchez le mélangeur dans une prise mise à la terre. N'essayez JAMAIS de placer ou de retirer la carafe de la base pendant que le moteur tourne.
5. Allumez le mélangeur et augmentez lentement la vitesse jusqu'à la vitesse désirée. Le bol peut bouger un peu pendant que le moteur tourne. Laissez tourner le mixeur jusqu'à ce que la préparation atteigne la consistance désirée.
6. Si le contenu ne bouge pas, NE DÉPLACEZ PAS le bol pendant que le moteur tourne. Utilisez la fonction PULSE ou le mixeur :
  - a. Activer la fonction PULSE autant de fois que nécessaire
  - b. Retirez le capuchon et insérez le bâtonnet dans le trou du capuchon. Tenez le bocal d'une main tandis que de l'autre vous utilisez le poussoir pour déverrouiller le contenu du bocal.
7. Si cela ne fonctionne pas, éteignez le bouton d'alimentation pour l'arrêter. Une fois les lames arrêtées, retirez le pichet de la base et remuez le contenu avec une spatule en caoutchouc. Remplacez le pichet sur la base et remettez le couvercle et le bouchon en place pour reconnecter le mélangeur.
8. Lorsque vous avez terminé, mettez le bouton d'alimentation en position OFF. ATTENTION : les lames peuvent provoquer des blessures graves. Avant de retirer la verseuse ou de la vider, attendez que les lames s'arrêtent.
9. Débranchez l'alimentation et retirez la carafe de la base. ATTENTION : l'engrenage du moteur, l'écrou des lames et les lames peuvent être très chauds après utilisation, ne pas les toucher et attendre qu'ils refroidissent.

## MÉLANGE INGRÉDIENTS SECS

- Toujours examiner toutes les instructions d'utilisation générale ci-dessus.
- NE PAS faire fonctionner le mélangeur en continu pendant plus de 90 secondes lors du traitement des ingrédients secs.
- Lorsque vous tranchez des noix ou d'autres mélanges secs, assurez-vous de couper en ajoutant suffisamment d'ingrédients pour couvrir les lames.

## UTILISATION DU MÉLANGEUR AVEC DES LIQUIDES CHAUDS

- Consultez toujours la section d'utilisation générale lorsque vous utilisez le mélangeur.
- ATTENTION : soyez prudent lorsque vous remplissez la carafe avec des liquides chauds, vous pourriez vous brûler par les éclaboussures.
- Laissez les liquides chauds quelques instants dans le verre à découvert, en laissant s'échapper la vapeur, avant de commencer à les mélanger.
- Avant de placer la verseuse sur la base, assurez-vous que le bouchon est bien en place dans le couvercle et placez-le solidement sur la verseuse. N'ajoutez JAMAIS d'ingrédients pendant le mélange de liquides chauds.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez la verseuse avec des liquides chauds.
- Placez le pichet sur la base et connectez le mixeur avec le bouton d'alimentation. Augmentez lentement la vitesse jusqu'à ce que vous le souhaitiez. Attendez qu'il acquière la consistance nécessaire.
- Lorsque vous retirez la verseuse de la base, ouvrez le bouchon ou le couvercle avec précaution, de la vapeur chaude peut s'échapper. Attention le couvercle peut être chaud.

## PROGRAMAS PRECONFIGURADOS

### ICE CRUSH

Fonction **Ice Crush**. Le blender fonctionne automatiquement pendant 40 secondes, en faisant des variations de vitesse pour obtenir le **résultat optimal**. Ajoutez simplement les glaçons dans le pichet et sélectionnez ce programme.

### SELF CLEAN

Avec ce mode, vous pouvez **retirer** plus facilement les restes de nourriture de la verseuse. Ajoutez quelques gouttes de savon à vaisselle et jusqu'à la moitié de la carafe d'eau. N'oubliez pas de mettre le couvercle de la verseuse et le bouchon, appuyez sur ce programme et attendez les **40 secondes** qu'il dure. À la fin, vous n'aurez qu'à faire un examen rapide pour éliminer les restes qui auraient pu rester et rincer la verseuse.

### SMOOTHIE

Créez vos **shakes préférés** en seulement **1 minute**. Ajoutez vos ingrédients préférés et sélectionnez ce programme. Le mélangeur fonctionnera à intervalles réguliers pour obtenir le meilleur résultat.

### GRIND

Avec ce mode, vous pouvez faire des **crèmes** et des **purées sans grumeaux** et seulement en 3 minutes. Ajoutez les aliments dans la verseuse, s'ils sont chauds, attendez qu'ils refroidissent un peu pour éviter les brûlures, et sélectionnez ce mode.

### JUICE

Obtenez toute la saveur de vos **fruits** préférés avec cette fonction. Ajoutez les fruits et légumes que vous souhaitez et appuyez sur ce programme. Le mélangeur fonctionnera en faisant varier la vitesse pendant **90 secondes**

## ASTUCES UTILES

- Lorsque le mixeur est en marche, vous pouvez ajouter les ingrédients par le bouchon de remplissage, avec précaution, sauf dans le cas de liquides chauds qui pourraient éclabousser et provoquer des brûlures.

- Pour piler de la glace, placez les glaçons dans le pichet. Placez le couvercle et le bocal sur la base. Sélectionnez le programme pré-réglé ICE CRUSH ou activez plusieurs fois le bouton PULSE jusqu'à ce que vous obteniez la consistance nécessaire.

## SOINS ET NETTOYAGE

Avant et après chaque utilisation, nettoyez-le en suivant ces instructions.

### • Nettoyage du pot, du couvercle et du poussoir

1. Débranchez le mélangeur.
2. Retirez la carafe de la base et videz-la complètement. Rincez-le à l'eau tiède.
3. Ajouter deux gouttes de détergent à vaisselle liquide et jusqu'à la moitié de la carafe d'eau tiède.
4. Fermez la cruche hermétiquement avec le couvercle et placez-la sur la base.
5. Avec le bouton d'alimentation éteint, branchez le mélangeur.
6. Mettez le bouton d'alimentation en position ON et sélectionnez le programme SELF CLEAN et attendez qu'il se termine.
7. Tournez le bouton d'alimentation sur la position OFF et débranchez le mélangeur.
8. Retirez la carafe de la base, videz-la et rincez-la à l'eau claire et essuyez tout le savon.
9. Nettoyez le poussoir, le capuchon et le bouchon de remplissage avec de l'eau chaude savonneuse.
10. Séchez la cruche et le reste des accessoires avec un chiffon doux, placez-les sur la base et vous pourrez les ranger.

ATTENTION : soyez très prudent lors du démontage du pichet avec les lames, elles sont très coupantes.

### • Nettoyage de base

1. Débranchez le mélangeur. Nettoyez le boîtier de base avec un chiffon humide avec un peu de détergent. Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur du moteur. Ne pas utiliser de matériaux ou de produits abrasifs.
2. Retirez le support de la carafe, nettoyez-le à l'eau savonneuse, rincez-le à l'eau et séchez-le avant de le remettre sur la base.
3. Nettoyez la base du mixeur avec un chiffon doux. Si nécessaire ajouter une goutte de détergent sur le chiffon
4. Lorsque les boutons d'alimentation, de pression et de contrôle de la vitesse deviennent collants, nettoyez-les avec un coton-tige et un détergent liquide. séchez-les immédiatement.

### • Nettoyage des lames

1. Retirez les lames avec l'outil fourni. Fixez les crochets dans les trous de l'écrou, maintenez le bocal avec l'autre main et tournez l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre avec l'outil.
2. Saisissez soigneusement les lames, elles sont très pointues. Nettoyez-les et remettez-les en place.
3. Serrer l'écrou avec l'outil tournant vers la gauche. Assurez-vous qu'il est bien serré pour empêcher les lames de démonter et que le bocal perd du liquide.



## RECETTES

### Milkshake Chocolat Banane

**Ingrédients:**

1 banane  
400 ml de lait froid  
2-3 cuillères à soupe de sirop de chocolat  
4 boules de glace au chocolat

**Préparation:**

Pelez la banane, coupez-la en petits morceaux et mettez-les dans le bol, ajoutez également le lait, le sirop de chocolat et la glace et sélectionnez le programme SMOOTHIE.

### Gaspacho de pastèque

**Ingrédients:**

250 g de pastèque (pelée et sans pépins)  
250 g de tomates mûres  
1 poivron vert italien  
1 gousse d'ail  
100 g de pain rassis  
Eau  
Sel  
15 ml Vinaigre de Modène  
30 ml d'huile d'olive extra vierge

**Préparation:**

1. Lavez et coupez les tomates et le poivron en morceaux, ajoutez-les au mixeur.
2. Ajouter l'ail pelé et dégermé, écraser pour homogénéiser.
3. Faire tremper et égoutter les morceaux de pain, mélanger avec la pastèque et le vinaigre dans le mélangeur.
4. Assaisonner, ajouter l'huile d'olive et mélanger pour émulsionner.
5. Ajustez la consistance avec de l'eau et filtrez si nécessaire.
6. Refroidir au réfrigérateur avant de servir.

### Smoothie mûre et banane

**Ingrédients:**

200 g de mûres (surgelées ou fraîches)  
100g de banane  
500 ml de lait écrémé  
1 cuillère à soupe de jus de citron  
1 cuillère à soupe de miel

**Préparation:**

Mettez le lait, le babeurre et le jus de citron dans le bol du mélangeur. Ajoutez ensuite les mûres, le miel et la banane. Tout déchiquter.

### Batido de fresas

**Ingrédients:**

150 g de fraises (surgelées ou fraîches)  
400 ml de lait froid  
3 cuillères à soupe de crème  
2 cuillères à soupe de sucre

**Préparation:**

Mettre la crème, le lait et le sucre dans le bol mixeur puis ajouter les fraises. Si vous utilisez des fraises surgelées, laissez-les décongeler brièvement. Tout déchiquter.

## Smoothie énergisant aux fruits rouges

### **Ingrédients:**

- 1 banane mûre
- 240 g de baies surgelées (fraises, framboises, mûres)
- 120 ml de yaourt nature
- 120 ml de lait (peut être du lait d'amande, de vache, etc.)
- 15 ml de miel (facultatif, pour sucrer)
- Une poignée de bébés épinards (facultatif, pour un apport nutritif)

### **Préparation:**

1. Pelez et coupez la banane en morceaux.
2. Placez la banane, les fruits rouges surgelés, le yaourt nature et le lait dans le verre du blender.
3. Pour une touche plus saine, ajoutez une poignée de bébés épinards lavés.
4. Eventuellement, pour sucrer, ajouter 15 ml de miel.
5. Fermez le couvercle du mélangeur et assurez-vous qu'il est bien en place.
6. Sélectionnez le mode "SMOOTHIE"
7. Attendez que le cycle du mode "SMOOTHIE" soit terminé et que le mélangeur s'arrête automatiquement.
8. Ouvrez le couvercle avec précaution et vérifiez que le mélange est lisse et bien combiné. Si nécessaire, utilisez une spatule pour racler les côtés afin de vous assurer qu'il n'y a pas de morceaux non mélangés.
9. Goûtez et ajustez la douceur si nécessaire en ajoutant plus de miel et en mélangeant brièvement.
10. Versez le smoothie dans des verres et dégustez immédiatement. En option, vous pouvez décorer avec quelques fruits rouges frais.

**ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES**

La directive européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

**DÉCLARATION DE CONFORMITÉ:**

Cet appareil est conforme aux exigences de la Directive Basse Tension 2014/35/EU et aux exigences de la directive EMC 2014/30/EU.

**GARANTIE**

Cet appareil est couvert et bénéficie de la garantie légale conformément à la législation en vigueur à compter de la date d'achat. Conservez le reçu d'achat pour pouvoir faire valoir votre droit à la garantie. Pour trouver le service le plus proche de votre emplacement, contactez via le lien Web suivant : <https://orbegozo.com/asistencia-tecnica/>

Pour tout type de requête, doute ou incident, vous pouvez nous contacter via notre e-mail indiqué sur la page principale de ce manuel ou via notre service d'assistance technique à <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo n'est pas responsable des composants et accessoires soumis à l'usure due à l'utilisation, ainsi que des composés périssables ou de ceux qui se sont détériorés en raison d'une mauvaise utilisation. Il ne sera pas non plus tenu responsable si le propriétaire a modifié techniquement l'appareil. (Consultez les conditions légales sur notre site).



**PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA. LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O APARELHO.**

Quando utilizar electrodomésticos, deve seguir sempre as seguintes precauções de segurança básicas:

- 1.** Este aparelho pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, sempre que lhes seja dada a supervisão apropriada ou instruções para a utilização do aparelho de forma segura e de modo a que compreendam os perigos inerentes. Não deixe que crianças brinquem com o aparelho. Não permita a limpeza e manutenção do aparelho pelo utilizador a crianças sem vigilância.
- 2.** As crianças deverão ser supervisionadas, para se assegurar de que não brincam com a unidade.
- 3.** Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- 4. PRECAUÇÃO:** Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.
- 5.** Se o cabo de ligação estiver danificado recorra a um serviço técnico autorizado.
- 6.** Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo.
- 7.** Não ponha em funcionamento se o cabo ou a ficha estiverem estragados ou se observa que o aparelho não funciona correctamente.
- 8.** Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.

9. Não mergulhe o aparelho em água nem em nenhum outro líquido.
10. Antes de efectuar a sua limpeza comprove que o aparelho está desligado.
11. O aparelho deve ser instalado de acordo com a regulamentação nacional para instalações eléctricas.
12. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
13. Caso precise de uma cópia do manual de instruções, você pode encontrá-lo em [www.orbegozo.com](http://www.orbegozo.com)
14. **ATENÇÃO:** Em caso de utilização incorreta do aparelho, há um risco de possíveis lesões.

## **IMPORTANTES**

- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência na utilização do mesmo, sempre que actuem sob vigilância ou tenham recebido instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os possíveis riscos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Desligar o aparelho e retirá-lo da alimentação em caso de não vigilância e antes de mudar os acessórios ou peças próximas que se movam durante a utilização, antes da montagem, da desmontagem ou da limpeza.
- Desligue o aparelho antes de mudar de acessórios ou peças que podem se mover durante a operação do misturador

- Utilize sempre a batedeira sobre uma superfície nivelada e estável.
- Enquanto o aparelho estiver em funcionamento não introduza utensílios como facas ou garfos no interior do jarro.
- O uso de acessórios não fornecidos pelo fabricante poderá causar acidentes.
- Não monte nem desmonte o jarro da batedeira enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não abra a tampa da batedeira até que o motor tenha parado.
- O aparelho está em risco de lesões em caso de uso indevido. Cuidados devem ser tomados ao manusear as lâminas de corte quando o jarro está vazio e durante a limpeza.
- Não utilize o liquidificador mais de 3 minutos sem parar. Aos 3 minutos, parar o liquidificador 1 minuto.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Manter o aparelho e o cabo eléctrico fora do alcance das crianças.
- Evite o contacto com as peças amovíveis.
- Não coloque este aparelho a funcionar no caso de mau funcionamento, ter sido deixado cair ou apresentar qualquer outro dano.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Não deixe o cabo pendurado sobre a esquina de uma

mesa, de um balcão ou que entre em contacto com uma superfície quente, incluindo o fogão.

- Mantenha os utensílios e as mãos afastados do recipiente enquanto tem a centrifugadora em funcionamento, de modo a diminuir qualquer risco de lesões pessoais graves e/ou danos no aparelho. Pode utilizar uma espátula de borracha para fazer isso, mas apenas quando a centrifugadora não estiver a funcionar.
- Não utilize um jarro de plástico partido, quebrado ou rachado com a centrifugadora.
- Não utilize lâminas de corte partidas, rachadas ou soltas.
- As lâminas de corte são afiadas. Manuseie-as com cuidado.
- Sempre que a centrifugadora esteja em funcionamento, coloque sempre a tampa no seu devido lugar.
- Se o jarro de plástico se desloca quando o motor liga, desligue imediatamente a centrifugadora e fixe bem o jarro de plástico.
- Não utilize os dedos para pressionar os alimentos, utilize sempre o êmbolo.
- Não coloque a centrifugadora com alimentos sólidos ou líquidos no congelador. A centrifugadora ganhará gelo, danificando as lâminas, o jarro de plástico e o motor.

## ANTES DO PRIMER USO.

1. Por favor, leia todas as instruções cuidadosamente e guarde-as para referência futura.
2. Remova todas as embalagens.
3. Coloque a jarra na base e limpe-a seguindo as instruções da seção LIMPEZA. Seque-o e monte-o novamente.
4. Limpe a base com um pano macio. Não mergulhe a base em água ou outro líquido. Não use produtos de limpeza abrasivos.

## USO GERAL

1. Coloque a batedeira em uma superfície limpa, plana, seca e estável.
2. NUNCA ligue o liquidificador quando a jarra estiver vazia.
3. Adicione os ingredientes ao frasco e feche a tampa antes de colocar o frasco na base. A menos que as instruções digam o contrário, adicione primeiro os ingredientes líquidos e depois os sólidos. Adicione sempre o gelo e os ingredientes grandes e duros por último. Certifique-se de que a tampa esteja fechada girando-a no sentido horário. ATENÇÃO: ao adicionar líquidos quentes, tenha cuidado para não respingar e deixe-o no jarro sem tampa por alguns minutos para permitir que o vapor escape.
4. Ligue a batedeira a uma tomada com ligação à terra. NUNCA tente colocar a jarra ou removê-la da base enquanto o motor estiver funcionando.
5. Ligue a batedeira e aumente lentamente a velocidade até a velocidade desejada. A jarra pode se mover um pouco enquanto o motor estiver funcionando. Deixe a batedeira funcionar até que a preparação atinja a consistência desejada.
6. Se o conteúdo não se mover, NÃO MOVER a jarra enquanto o motor estiver funcionando. Use a função PULSE ou o mixer stick:
  - a. Ative a função PULSE quantas vezes forem necessárias
  - b. Remova a tampa e insira o bastão no orifício da tampa. Segure o pote com uma mão enquanto com a outra você usa o empurrador para destravar o conteúdo do pote.
7. Se isso não funcionar, desligue o botão liga/desliga para pará-lo. Assim que as lâminas pararem, retire o jarro da base e mexa o conteúdo com uma espátula de borracha. Recoloque o jarro na base e coloque a tampa e o batente de volta no lugar para reconectar o liquidificador.
8. Quando terminar, coloque o botão liga/desliga na posição DESLIGADO. ATENÇÃO: as lâminas podem causar ferimentos graves. Antes de remover o jarro ou esvaziá-lo, espere até que as lâminas parem.
9. Desconecte da tomada e remova a jarra da base. ATENÇÃO: a engrenagem do motor, a porca da lâmina e as lâminas podem ficar muito quentes após o uso, não toque nelas e espere que esfriem..

## MISTURA DE INGREDIENTES SECOS

- Sempre revise a seção de uso geral ao usar o mixer.
- NÃO use a batedeira continuamente por mais de 90 segundos ao usar ingredientes secos.
- Ao picar nozes ou outros ingredientes secos, certifique-se de que a quantidade seja suficiente para cobrir as lâminas.

## USO DO MISTURADOR COM LÍQUIDOS QUENTES

- Sempre revise a seção de uso geral ao usar o mixer.
- ATENÇÃO: tenha cuidado ao encher a jarra com líquidos quentes, você pode se queimar com os respingos.
- Deixe os líquidos quentes por um tempo no copo destapado, deixando o vapor escapar, antes de começar a misturá-los.
- Antes de colocar a jarra na base, certifique-se de que a rolha esteja bem encaixada na tampa e coloque-a firmemente na jarra. NUNCA adicione ingredientes enquanto mistura líquidos quentes.
- Tenha muito cuidado ao mover o jarro com líquidos quentes.
- Coloque a jarra na base e conecte o liquidificador com o botão liga/desliga. Aumente lentamente a velocidade até desejar. Espere até que adquira a consistência necessária.
- Quando retirar o jarro da base, abra a tampa ou tampa com cuidado, pode sair vapor quente. Tenha cuidado a tampa pode estar quente.

## PROGRAMAS PRECONFIGURADOS

**ICE CRUSH** Função triturar **gelo**. O liquidificador funciona automaticamente por **40 segundos**, fazendo variações de velocidade para obter o resultado ideal. Basta adicionar os cubos de gelo no jarro e selecionar este programa.

**SELF CLEAN** Com este modo, você pode **remover** os restos de comida do jarro com mais facilidade. Adicione algumas gotas de detergente e até metade da jarra de água. Não se esqueça de colocar a tampa do jarro e a rolha, pressione este programa e aguarde os **40 segundos** que dura. No final terá apenas de fazer uma revisão rápida para retirar os restos que possam ter ficado e enxaguar o jarro.

**SMOOTHIE** Crie seus **shakes favoritos** em apenas **1 minuto**. Adicione seus ingredientes favoritos e selecione este programa. O liquidificador funcionará em intervalos para obter o melhor resultado.

**GRIND** Com este modo você pode fazer **cremes** e **purês sem grumos** e em apenas 3 minutos. Adicione os alimentos ao jarro, se estiverem quentes, espere que arrefeçam um pouco para evitar queimaduras e selecione este modo.

**JUICE** Obtenha todo o sabor das suas **frutas** favoritas com esta função. Adicione as frutas e legumes que deseja e pressione este programa. A batedeira funcionará variando a velocidade por **90 segundos**

## DICAS ÚTEIS

- Com o liquidificador em funcionamento pode-se adicionar os ingredientes pela tampa de enchimento, com cuidado, exceto no caso de líquidos quentes que podem respingar e causar queimaduras.
- Para triturar gelo, coloque os cubos de gelo no jarro. Coloque a tampa e o frasco na base. Selecione o programa ICE CRUSH predefinido ou ative várias vezes o botão PULSE até obter a consistência necessária.

## CUIDADOS E LIMPEZA

Antes e depois de cada uso, limpe-o seguindo estas instruções.

### • Limpeza de frascos, tampa e êmbolo

1. Desligue o misturador.
  2. Remova a jarra da base e esvazie-a completamente. Enxágue com água morna.
  3. Adicione duas gotas de detergente líquido para lavar louça e até metade da jarra de água morna.
  4. Feche bem o jarro com a tampa e coloque-o na base.
  5. Com o botão liga/desliga desligado, conecte o mixer.
  6. Coloque o botão de energia na posição ON e selecione o programa SELF CLEAN e espere até que termine.
  7. Coloque o botão liga/desliga na posição OFF e desconecte o mixer.
  8. Retire a jarra da base, esvazie-a e lave-a com água limpa e limpe todo o sabão.
  9. Limpe o empurrador, a tampa e o bujão de enchimento com água morna e sabão.
  10. Seque o jarro e os restantes acessórios com um pano macio, coloque-os na base e pode guardá-los.
- ATENÇÃO: tenha muito cuidado ao desmontar o jarro com as lâminas, elas são muito afiadas.

### • Limpeza da base

1. Desconecte o mixer. Limpe a base com um pano úmido com um pouco de detergente. Tome cuidado para que nenhum líquido entre no motor. Não utilize materiais ou produtos abrasivos.
2. Remova o suporte da jarra, limpe-o com água e sabão, enxágue com água e seque-o antes de recolocá-lo na base.
3. Limpe a base do liquidificador com um pano macio. Se necessário, adicione uma gota de detergente ao pano
4. Quando os botões liga/desliga, pressão e controle de velocidade ficarem pegajosos, limpe-os com um cotonete e detergente líquido. Seque-os imediatamente.

### • Limpeza de lâminas

1. Remova as pás com a ferramenta fornecida. Encaixe os ganchos nos orifícios da porca, segure o frasco com a outra mão e gire a porca no sentido horário com a ferramenta.
2. Segure as lâminas cuidadosamente, elas são muito afiadas. Limpe-os e coloque-os de volta em posição.
3. Aperte a porca com a ferramenta girando para a esquerda. Certifique-se de que está firmemente apertado para evitar que as lâminas desmontar e que o frasco perde líquido.



## RECEITAS

### Batido De Banana Chocolate

**Ingredientes:**

1 banana  
400ml de leite frio  
2-3 colheres de sopa de calda de chocolate  
4 bolas de sorvete de chocolate

**Preparação:**

Descasque a banana, corte-a em pedaços pequenos e coloque-os no jarro, junte também o leite, a calda de chocolate e o gelado e selecione o programa SMOOTHIE.

### Gaspacho de Melancia

**Ingredientes:**

250 g de melancia (com casca e sem sementes)  
250 gr de tomate maduro  
1 pimenta verde italiana  
1 dente de alho  
100 g de pão dormido  
Água  
Sal  
15 ml de Vinagre de Modena  
30 ml Azeite extra virgem

**Preparação:**

1. Lave e corte os tomates e o pimentão em pedaços, bata no liquidificador.
2. Adicione os alhos descascados e degerminados, esmague para homogeneizar.
3. Molhe e escorra os pedaços de pão, misture com a melancia e o vinagre no liquidificador.
4. Tempere, adicione o azeite e bata para emulsionar.
5. Ajuste a consistência com água e filtre se necessário.
6. Leve à geladeira antes de servir.

### Smoothie de Amora e Banana

**Ingredientes:**

200g de amoras (congeladas ou frescas)  
100g de banana  
500 ml de leite desnatado  
1 colher de sopa de suco de limão  
1 colher de mel

**Preparação:**

Coloque o leite, o leiteiro e o suco de limão na jarra do liquidificador. Em seguida, acrescente as amoras, o mel e a banana. Triture tudo.

### Milkshake de morango

**Ingredientes:**

150g de morangos (congelados ou frescos)  
400ml de leite frio  
3 colheres de creme  
2 colheres de sopa de açúcar

**Preparação:**

Coloque as natas, o leite e o açúcar no recipiente de mistura e junte os morangos. Se estiver usando morangos congelados, deixe-os descongelar brevemente. Triture tudo.



## Smoothie energizante de frutas vermelhas

### **Ingredientes:**

1 banana madura  
240 g de frutas vermelhas congeladas (morangos, framboesas, amoras)  
120ml de iogurte natural  
120 ml de leite (pode ser leite de amêndoa, leite de vaca, etc.)  
15 ml de mel (opcional, para adoçar)  
Um punhado de espinafre baby (opcional, para aumentar os nutrientes)

### **Preparação:**

1. Descasque e corte a banana em pedaços.
2. Coloque a banana, as frutas vermelhas congeladas, o iogurte natural e o leite no copo do liquidificador.
3. Para um toque mais saudável, adicione um punhado de espinafre lavado.
4. Opcionalmente, para adoçar, adicione 15 ml de mel.
5. Feche a tampa do liquidificador e certifique-se de que esteja bem encaixada.
6. Selecione o modo "SMOOTHIE"
7. Aguarde até que o ciclo do modo "SMOOTHIE" seja concluído e o liquidificador pare automaticamente.
8. Abra a tampa com cuidado e verifique se a mistura está homogênea e bem incorporada. Se necessário, use uma espátula para raspar as laterais para garantir que não haja pedaços não misturados.
9. Prove e ajuste a doçura, se necessário, adicionando mais mel e misturando brevemente.
10. Despeje o smoothie em copos e aproveite imediatamente. Opcionalmente, pode decorar com alguns frutos vermelhos frescos.



### RECOLHA DOS ELETRODOMÉSTICOS

A diretiva Européia 2012/19/EU referente à gestão de resíduos de aparelhos elétricos e eletrônicos (RAEE), prevê que os eletrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contendor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.

### DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE:

Este dispositivo está em conformidade com as exigências da Directiva de Baixa Tensão 2014/35/EU e os requisitos da diretiva EMC 2014/30/EU.

### GARANTIA

Este aparelho está coberto e tem direito à garantia legal de acordo com a legislação em vigor a partir da data de compra. Guarde o recibo de compra para poder reclamar o seu direito à garantia. Para encontrar o serviço mais próximo de sua localização, entre em contato através do seguinte link da web: <https://orbegozo.com/assistencia-tecnica/>

Para qualquer tipo de consulta, dúvida ou incidente, pode contactar-nos através do nosso e-mail apresentado na página principal deste manual ou através do nosso serviço de assistência técnica em <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo não se responsabiliza por componentes e acessórios que estejam sujeitos a desgaste devido ao uso, bem como compostos perecíveis ou deteriorados por uso indevido. Também não será responsável se o proprietário tiver modificado tecnicamente o dispositivo. (Verifique as condições legais no nosso site).