

**MAGIC
BULLET®**

**MANUAL DE INSTRUCCIONES
Y RECETAS**



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

Lea completamente las instrucciones antes de usar la Magic Bullet. Al usar aparatos eléctricos, deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

SEGURIDAD GENERAL

- Las cuchillas están afiladas. Manipúlelas con cuidado.
- Utilice siempre la Magic Bullet sobre una superficie limpia, plana, firme y seca, nunca sobre tela o papel ya que estos pueden bloquear las aberturas de ventilación y causar recalentamiento.
- No sumerja el cable, el enchufe ni la base en agua u otros líquidos.
- Debe supervisar de cerca a los niños cuando estos usen cualquier aparato.
- No use la Magic Bullet bajo la lluvia ni en ambientes húmedos.
- No la utilice en exteriores si queda expuesta a las inclemencias del tiempo.
- No le dé a este aparato un uso diferente a aquel para el cual fue diseñado.
- El uso de accesorios o partes no recomendadas ni distribuidas por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones y anular cualquier garantía aplicable.
- Compruebe que el conjunto de la cuchilla no esté deteriorado y que se encuentre bien unido a la cuchilla antes de cada uso.
- Evite el contacto con las partes en movimiento.
- Mantenga manos y utensilios alejados de la cuchilla mientras pica o mezcla alimentos para reducir el riesgo de lesiones personales graves o daños en el aparato. Puede utilizar una espátula, pero solamente cuando las cuchillas esten completamente paradas.
- **NUNCA DEJE LA CUCHILLA EN FUNCIONAMIENTO POR MÁS DE UN MINUTO YA QUE ESTO PUEDE CAUSAR DAÑOS PERMANENTES EN EL MOTOR.** Si el motor deja de funcionar, desconecte la base y déjela enfriar por algunas horas antes de intentar usarla otra vez. La Magic Bullet tiene un interruptor térmico

interno que apaga la unidad cuando esta se recalienta. Al dejar que el interruptor término se enfríe, la base debería volver a funcionar.

- **NUNCA DEJE LA MAGIC BULLET SIN VIGILANCIA MIENTRAS SE ENCUENTRA EN USO.**

- Nunca utilice la Magic Bullet sin comida o líquido en el vaso.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla en la base sin acoplar el vaso.
- Asegúrese de que la cuchilla esté enroscada firmemente en el vaso antes de usar el aparato.
- Ensamble completamente la cuchilla y el vaso antes de colocarlos en la base. Nunca inserte ni guarde la cuchilla en la base a menos que esta esté unida al vaso.
- **NUNCA MEZCLE INGREDIENTES LÍQUIDOS CON GAS (O CARBONATADOS).** La presión acumulada de los gases que se liberan puede hacer que el contenedor reviente y cause lesiones.
- **NUNCA MEZCLE INGREDIENTES CALIENTES.** Deje que los ingredientes se enfríen antes de mezclarlos. El calor y el movimiento pueden aumentar la presión dentro del recipiente y hacer que este expulse contenidos calientes, lo cual puede resultar en lesiones.
- No llene el vaso con ingredientes por encima del indicador MAX. Se necesita algo de espacio de sobra en la parte superior para mezclar de manera eficiente mediante la acción ciclónica, la cual crea presión interna. El exceso de ingredientes puede resultar en fugas durante el uso.
- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

- **DESPUÉS DE MEZCLAR LOS INGREDIENTES, RETIRE EL MONTAJE DE LA CUCHILLA, DEJE REPOSAR EL VASO Y SUS CONTENIDOS DE MODO QUE SE LIBERE LA PRESIÓN CREADA DURANTE EL PROCESO.**

- **NUNCA DEJE REPOSAR UNA MEZCLA DENTRO DEL VASO CON LA CUCHILLA SIN ANTES LIBERAR LA PRESIÓN.**
- **NO DEJE REPOSAR POR LARGOS PERÍODOS LOS CONTENIDOS MEZCLADOS EN UN CONTENEDOR SELLADO. LOS AZÚCARES DE LAS FRUTAS Y VEGETALES PUEDEN FERMENTARSE, LO CUAL CAUSA UN AUMENTO DE PRESIÓN Y EXPANDE EL CONTENEDOR, Y PUEDE RESULTAR EN REVENTONES O SALPICADURAS CON EL MOVIMIENTO. AFLOJE LA TAPA Y ABRA EL VASO POR UNOS INSTANTES PARA LIBERAR LA PRESIÓN QUE SE HAYA CREADO.**
- **LIBERE LA PRESIÓN AFLOJANDO CUIDADOSAMENTE LA TAPA PARA ABRIR EL VASO POR UNOS INSTANTES.**

SEGURIDAD ELÉCTRICA

- No estirar, girar o dañar el cable eléctrico.
- Nunca deje el cable colgando del borde de una mesa o mostrador.
- Nunca permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, por ejemplo, la placa de cocina.
- Con frecuencia, inspeccione el cable y enchufe, asegurando que no haya daños. Nunca use este aparato electrodoméstico con el cable o enchufe dañado. Si el aparato no funciona adecuadamente, o si el aparato se cae o se ha dañado en cualquier forma, NO LO UTILICE. Comuníquese con nuestro Departamento de Asistencia técnica para su reparación, SAT autorizado PRESAT S.A. (Tel.: 93 247 85 70) o visite www.nutribullet.es
- NO INTENTE JAMÁS MODIFICAR LA TOMA DE CORRIENTE SUMINISTRADA CON EL APARATO.

- **NO UTILICE ESTE PRODUCTO CON NINGÚN TIPO DE ADAPTADOR NI CONVERTIDOR DE VOLTAJE. ESTA UNIDAD FUE CREADA SEGÚN LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD Y TIPOS DE CONECTORES DE EUROPA.**
- **EL USO DE ADAPTADORES Y CONVERTIDORES SE CONSIDERA MODIFICACIÓN NO AUTORIZADA DEL PRODUCTO Y, COMO TAL, ANULA LA GARANTÍA. EL USO DE ESTE PRODUCTO EN UBICACIONES CON ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS DIFERENTES PUEDE RESULTAR EN DAÑO AL PRODUCTO.**
- **DESCONECTE LA MAGIC BULLET CUANDO NO LA ESTÉ USANDO. ASEGÚRESE DE QUE LA MÁQUINA ESTÉ DESCONECTADA ANTES DEL ENSAMBLAJE, DESENSAMBLAJE, ADICIÓN DE PARTES Y LIMPIEZA.**

MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA MICROONDAS

El Magic Bullet no está pensado para uso en microondas. No obstante, puede calentar sus elaboraciones en microondas siguiendo las siguientes normas de uso.

¡La Magic Bullet no contiene BPA! Todas las recetas que requieren cocción en los vasos de la Magic Bullet fueron actualizadas para reflejar este cambio. Dado que cada microondas es diferente, recomendamos calentar los alimentos por máximo dos minutos, revisar la temperatura, y seguir calentando solo si los contenidos del vaso no están suficientemente calientes.

- **NUNCA CALIENTE LOS ALIMENTOS POR MÁS DE DOS MINUTOS DE MANERA CONTINUA. CALIENTE POR DOS MINUTOS, DEJE REPOSAR POR DOS MINUTOS, RETIRE DEL MICROONDAS, ABRA EL CONTENEDOR Y MEZCLE CUIDADOSAMENTE. A CONTINUACIÓN, CALIENTE POR DOS MINUTOS NUEVAMENTE.**
- **NO CALIENTE EN EL MICROONDAS CONTENEDORES SELLADOS YA QUE SUS CONTENIDOS PUEDEN EXPANDIRSE CON EL CALOR Y EXPLOTAR, LO CUAL PUEDE RESULTAR EN LESIONES O DAÑOS MATERIALES. NO UTILICE UNA TAPA SÓLIDA EN EL MICROONDAS, UTILICE ÚNICAMENTE TAPAS CON VENTILACIÓN.**
- **ADVERTENCIA: NO CALIENTE EN EL MICROONDAS VASOS QUE TENGAN LA CUCHILLA ACOPLADA. EL METAL DE LA CUCHILLA PODRÍA DESPEDIR CHISPAS O LLAMAS, LO CUAL PUEDE RESULTAR EN LESIONES O DAÑOS MATERIALES.**

- Después de utilizar el microondas, use siempre manoplas resistentes al calor para manipular los vasos de la Magic Bullet. Deje que los ingredientes reposen por un instante y luego abra cuidadosamente la tapa sin apuntar el contenedor hacia su cuerpo ya que el vapor y la humedad expulsados pueden causar quemaduras.
- Siga las instrucciones y recomendaciones del manual de su microondas, particularmente las relacionadas con los tiempos de calentamiento. Nunca caliente los alimentos por más de dos minutos de manera continua.
- No caliente agua u otros líquidos por demasiado tiempo en el microondas, y no sobrepase dos minutos consecutivos.
- Calentamiento excesivo de agua: Los líquidos como el agua, café, té o sopas pueden calentarse más allá de su punto de ebullición sin tener la apariencia de estar hirviendo. No siempre hay un burbujeo visible cuando el contenedor se retira del microondas. Esto puede resultar en líquidos muy calientes que hierven repentinamente al mover el contenedor o introducir una cuchara u otro utensilio (como la cuchilla de la Magic Bullet) en el líquido. Para reducir el riesgo de lesiones:
 - No caliente excesivamente el líquido.
 - Mezcle el líquido tanto antes como a mitad del calentamiento para evitar explosiones.
 - Después del calentamiento, deje reposar el contenedor dentro del microondas por un instante antes de retirarlo.
 - Sea muy cuidadoso al introducir cucharas u otros utensilios en el contenedor.
 - No caliente compotas ni fórmula en los vasos de la Magic Bullet.
 - No descongele bebidas congeladas en los vasos de la Magic Bullet (especialmente bebidas con gas o carbonatadas). Aunque el contenedor esté abierto, puede crearse presión. Esto puede hacer que el contenedor reviente y cause lesiones.

- Los alimentos calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Tenga cuidado al retirar los vasos de la Magic Bullet del microondas cuando estos contengan alimentos o líquidos calientes.
- Para prevenir lesiones, utilice siempre guantes protectores para horno y no apunte el vapor hacia sus manos ni rostro.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

- **NO LAVE LA CUCHILLA EN EL LAVAVAJILLAS. MANIPULE LAS CUCHILLAS CON CUIDADO YA QUE ESTÁN AFILADAS. SOLO LAVE A MANO CON AGUA TIBIA JABONOSA. EN CASO DE SER NECESARIO, UTILICE UN CEPILLO DE PLATOS PARA RETIRAR LOS RESTOS DE COMIDA. PARA DESINFECTAR, ENJUAGUE LA CUCHILLA CON UNA SOLUCIÓN AL 10 % DE VINAGRE O JUGO DE LIMÓN Y AGUA.**
- **LOS VASOS DE LA MAGIC BULLET PUEDEN LAVARSE EN LA BANDEJA SUPERIOR DEL LAVAVAJILLAS USANDO EL CICLO NORMAL (NO EL DE DESINFECCIÓN). LOS VASOS DE LA MAGIC BULLET Y LA CUCHILLA CRUZADA NO DEBEN DESINFECTARSE EN AGUA HIRVIENDO POR NINGUNA RAZÓN YA QUE ESTO DEFORMARÁ EL PLÁSTICO.**
- **AL LAVAR LA CUCHILLA, NO INTENTE RETIRAR EL CONJUNTO. SIMPLEMENTE LÁVELA CON AGUA TIBIA JABONOSA. SI INTENTA RETIRAR EL CONJUNTO, PODRÍA DAÑAR EL ENSAMBLAJE DE LA CUCHILLA DE MANERA PERMANENTE Y CAUSAR FUGAS.**
- **RECOMENDAMOS REEMPLAZAR LA CUCHILLA EN CUANDO ADVIERTA ALGÚN DETERIORO PARA OBTENER UN DESEMPEÑO ÓPTIMO.**

Por lo general, la base no se ensucia mucho. Sin embargo, si no aprieta firmemente la cuchilla en el vaso, podría haber fugas de líquidos hasta la base y los botones de activación. Este es el proceso de limpieza:

Paso 1: ¡Es muy importante DESCONECTAR la base antes de limpiarla!

Paso 2: Asegúrese de que la cuchilla no esté unida a la base.

Paso 3: Use un paño húmedo para limpiar la base por dentro y por fuera.

- **NUNCA SUMERJA LA BASE EN AGUA NI LA LAVE EN EL LAVAVAJILLAS.**
- No ponga las manos ni utensilios cerca de la cuchilla en movimiento y no use las manos ni utensilios para presionar los botones de activación mientras la base esté conectada.
- De manera periódica, los accionadores de la base donde se insertan las pestañas del vaso pueden ensuciarse y ponerse pegajosos. Para limpiar los accionadores, asegúrese de que la base esté desconectada. A continuación, utilice un paño humedecido con agua tibia jabonosa para retirar cuidadosamente los restos de comida del área. Para acumulaciones excesivas de suciedad, utilice una solución al 10 % de vinagre y agua para limpiar el área a profundidad.



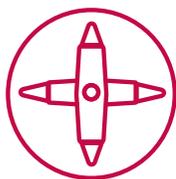
INTRODUCCIÓN

MUCHOS APARATOS DE COCINA prometen hacer su vida más fácil, pero con su tamaño voluminoso, limpieza difícil y falta de flexibilidad, ¡de hecho le dan más trabajo! He aquí Magic Bullet. Esta máquina pequeña actúa como un procesador de comida, batidora y mezcladora eléctrica todo en uno. Es pequeña, versátil y fácil de limpiar, completa las tareas tan rápido ¡que es como tener un mago personal en casa!

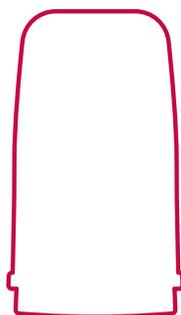
Con la Magic Bullet, comida saludable y deliciosa ¡en menos tiempo de lo que tarda en pedir una pizza! Pase por alto la salsa para pasta de conserva llena de sodio y conservantes y prepare su elaboración casera fresca en segundos. ¡Deje de lado los caros dips para fiestas comprados en tiendas y cree hummus suave y salsa desde cero! Tortillas con calidad de restaurante, cócteles gourmet, sopas reconfortantes... todas son fáciles de hacer con esta máquina totalmente única. Cuando cocinar es así de simple, no tiene que sacrificar su salud o su cartera.

Así que, ¿a qué está esperando? ¡Vaya a la cocina y pruebe la Magic Bullet! Estamos seguros de que este aparato mágicamente versátil pronto será el favorito de su casa.

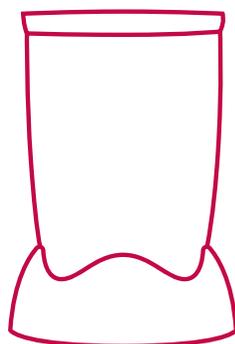
LO QUE OBTIENE



1 cuchilla
de acero inoxidable



1 vaso alto



1 base motor

MONTAJE DE MAGIC BULLET

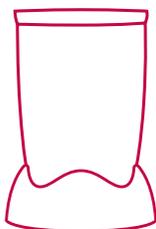
VASO ALTO

El vaso se usa para mezclar, cocinar y guardar sus ingredientes. Se puede lavar en lavavajillas (solo en la bandeja superior) y usarse en el microondas.



BASE MOTOR

La Base Motor es el corazón de la Magic Bullet. Simplemente coloque el vaso en la Base Motor y presione. Nada es más fácil.



ATENCIÓN:

No sumerja la Base Motor en agua y siempre desconecte la Base del Motor antes de limpiarla. No ponga la cuchilla con la junta de goma en el lavavajillas.

CUCHILLA

La Magic Bullet viene con una Cuchilla de Acero Inoxidable para cortar, rallar y batir comidas como cebollas, quesos, carnes y bebidas heladas.



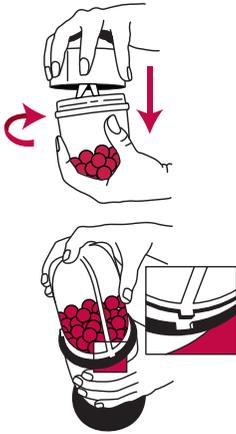
No ponga la cuchilla en el lavavajillas. Simplemente lávela a mano con agua tibia y jabón. En la base de las cuchillas, hay una junta de plástico que crea un cierre hermético con los vasos de la Magic Bullet.

Al lavar las cuchillas, no intente quitar la junta. Intentar quitar la junta puede dañar permanentemente la configuración de la cuchilla y causar fugas.

Si detecta algún daño, reemplace el conjunto de cuchilla.

USO DE LA MAGIC BULLET®

Usar la Magic Bullet es tan fácil como contar hasta tres:



1 Coloque los ingredientes en el vaso alto.

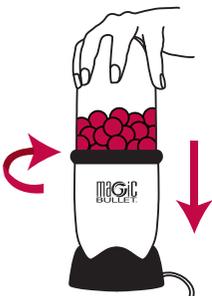
2 Enrosque la *Cuchilla* hasta que esta y el vaso estén bien sellados.

3 Alinee las pestañas del vaso con las de la *base eléctrica*. Presione el vaso hacia abajo contra la base para poner en marcha la máquina.



ASÍ FUNCIONA:

La Magic Bullet mezcla los alimentos mientras mantenga presionado el vaso contra la *base eléctrica*. Para detenerla, simplemente deje de presionar el vaso.



MODO DE BLOQUEO:

Para activar el funcionamiento automático, presione el vaso y gírelo suavemente en el sentido de las agujas del reloj hasta que las pestañas se bloqueen bajo el borde de la base. En el modo de bloqueo, el motor funciona de manera continua. Para apagarlo, gire el vaso en sentido opuesto y suéltelo.

PRECAUCIÓN:

Antes de usar la cuchilla, asegúrese de que el conjunto no esté dañado y que se encuentre bien instalado en la cuchilla. No ponga las manos ni utensilios cerca de la cuchilla en movimiento, y no use las manos ni utensilios para presionar los botones de activación mientras la base esté conectada.

SI LA CUCHILLA DEJA DE FUNCIONAR EN MODO DE BLOQUEO, DESCONECTE DE INMEDIATO LA MAGIC BULLET. Los ingredientes duros como las zanahorias o el apio pueden atascarse en la cuchilla e impedir que esta gire. Si esto sucede, **DESCONECTE LA MAGIC BULLET DE INMEDIATO.** Retire el ensamblaje del vaso y la cuchilla de la base, y sacuda con fuerza los ingredientes para liberarlos. Si la cuchilla sigue atascada, desenrosque la del vaso y haga girar las cuchillas metálicas cuidadosamente (están afiladas) para liberarlas. Vuelva a enroscar la cuchilla al vaso, conecte la Magic Bullet y vuelva a intentar. Debería girar con normalidad.

NUNCA DEJE LA MAGIC BULLET EN FUNCIONAMIENTO POR MÁS DE UN MINUTO A LA VEZ YA QUE ESTO PUEDE CAUSAR DAÑOS PERMANENTES EN EL MOTOR. Si el motor deja de funcionar, desconecte la base y déjela enfriar por unas horas antes de intentar usarla otra vez. La Magic Bullet tiene un interruptor térmico interno que apaga la unidad cuando esta se recalienta. Al dejar que el interruptor térmico se enfríe, la base debería volver a funcionar.

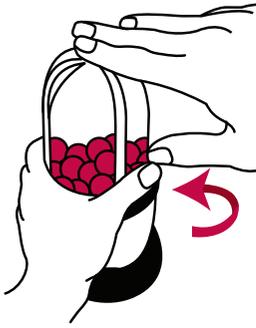
TÉCNICAS DE LA MAGIC BULLET®

LA TÉCNICA DE PULSE

Si quiere preparar comidas con textura gruesa en la Magic Bullet, como por ejemplo salsa o cebollas picadas, debe usar la Técnica de las pulsaciones.

Para hacer pulsaciones, simplemente presione hacia abajo el vaso de la Magic Bullet y suéltelo rápidamente. Deje que las cuchillas se detengan por completo antes de pulsar nuevamente. Dos o tres pulsaciones crean trozos gruesos de tamaño regular, mientras que más pulsaciones dan una textura más suave.





EL SECRETO

El truco de la técnica de pulse se encuentra en asegurarse de que la máquina no pase por accidente al modo de bloqueo. Para evitar que esto suceda, utilice la otra mano para aplicar presión al vaso en sentido opuesto a las agujas del reloj mientras pulsa.

1 Sostenga el vaso por la base y aplique presión en sentido opuesto a las agujas del reloj para que esta no se bloquee.

2 Con la otra mano, presione la parte de arriba del vaso y suéltela de inmediato. Siga pulsando hasta que obtenga la consistencia deseada.

LA TÉCNICA DE **AGITACIÓN**

Esta técnica es útil cuando se trabaja con ingredientes densos que no se distribuyen uniformemente al mezclarlos. Si ve que los ingredientes de la parte superior del vaso no llegan a la cuchilla, pruebe una de estas técnicas:

SACUDIDA DE CÓCTEL

Para preparar batidos, dips u otras recetas:

1 Desenrosque el vaso y la cuchilla de la base eléctrica.

2 Sacúdalo como un mezclador de cocteles y vuelva a instalarlo en la base eléctrica.

3 Si es necesario, repita hasta obtener la consistencia deseada.

LAS PULSACIONES CON AGITACIÓN

Utilice esta técnica para cortar toscamente los ingredientes de recetas como salsa, gazpacho y ensalada de atún o pollo.

1 Antes de pulsar, levante la Magic Bullet (base y ensamblaje de vaso y cuchilla) con ambas manos. Asegúrese de que una mano sostenga el vaso mientras que la otra sostiene la base.

2 Sacuda el aparato con fuerza hacia abajo para hacer que los ingredientes lleguen a la cuchilla. Pulse en este momento.

3 Repita hasta obtener la consistencia deseada.

LA TÉCNICA DEL GOLPE

Si los ingredientes se quedan pegados a las paredes del vaso, utilice esta técnica para hacerlos llegar hasta la cuchilla:

1 Retire el vaso de la base eléctrica y golpee suavemente al ensamblaje de vaso y cuchilla contra la mesa o mostrador para que los ingredientes bajen hasta las cuchillas.

2 Vuelva a colocar el ensamblaje de vaso y cuchilla en la base eléctrica y termine de procesar.

COCINAR

EN LOS VASOS DE LA MAGIC BULLET

A diferencia de las batidoras y procesadores convencionales, la Magic Bullet no deja de trabajar cuando los ingredientes están mezclados. Usted no solo podrá preparar comida en la Magic Bullet, sino que también podrá cocinar en ella, lo cual le permitirá servir sopas calientes, nutritivas salsas para pastas o deliciosos aderezos de queso fundido sin necesidad de utilizar un plato u olla adicional. Para calentar la comida en microondas en la Magic Bullet de manera segura, siga estos pasos:

- 1 Mezcle o pique los ingredientes.
- 2 Retire la cuchilla y coloque el vaso en el microondas.
- 3 Caliente hasta que esté listo, y luego retire el vaso con un guante para horno y sirva.

PRECAUCIÓN: La regla más importante que debe recordar cuando utilice los vasos en el microondas es **RETIRAR LA CUCHILLA**. La cuchilla contiene metal, y, como todos sabemos, el microondas no se lleva bien con los metales. No caliente comida en el microondas con tapas herméticas; deje siempre **destapados los vasos**. Además, recuerde que los contenidos y el vaso se calentarán, así que use siempre guantes para horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO





TAREA	COMIDA	TIEMPO
Batir	Smoothies, cócteles helados y bebidas de café	10-15 segundos
Hacer Puré	Sopas, vegetales	10-20 segundos
	Frutas	10 segundos
	Pastas para Curry/Laksa	20 segundos
Mezclar	Masa, nueces húmedas o almendras	20 segundos
	Leche de almendras	30 segundos
Trocear	Carne	15 segundos
Triturar	Harinas de granos sin gluten (quinoa, avena, arroz integral)	30 segundos
Picar	Ajo, cebollas, jengibre, nueces, hierbas	10 segundos
Moler	Granos de café	Pequeñas cantidades de 4 a 5 segundos
Desmigajar	Migas de pan	5 segundos
Emulsionar	Mayonesa, salsas de aderezo para ensaladas, marinados	10 segundos

TÉCNICA	INDICACIONES
Bloqueo	Para obtener resultados óptimos, agregue hielos pequeños y pulse en intervalos.
Bloqueo	Agregue ½ taza de agua para mezclar de forma suave.
Bloqueo	Use ½ taza de la fruta deseada. Mezclar hasta que esté.
Bloqueo	Use 200 grs. de pasta y agua. Luego agregue cebolla picada, jengibre, aceite de ajo, hierbas y especias. Mezcle todo.
Bloqueo	Mezcle los ingredientes hasta que estén batidos por completo y se logre la textura adecuada.
Bloqueo	Mezcle ½ taza de nueces húmedas con 1½ tazas de agua y aderezos adicionales (sirope de arce, vainilla, etc.) si lo desea. Presione a través de una bolsa colador para leche de almendra o un trapo para queso.
Pulse	Corte 110 grs de carne en cubos de 1 a 2 centímetros antes de batir. Use la técnica de pulse.
Bloqueo y Agitación	Agregue los ingredientes secos al Vaso Alto y mezcle por 30 segundos hasta que se logre consistencia de harina.
Bloqueo	Pique hasta ½ taza para asegurar piezas uniformes.
Bloqueo	Muela café en modo de bloqueo por 5 segundos a la vez. Agitar como cóctel. Quite el conjunto cuchilla/vaso de la Base Motor y agite entre mezclas para asegurar uniformidad.
Bloqueo	Ralle pan duro en pequeños trozos antes de introducirlos en el vaso. Desmigaje hasta lograr la consistencia deseada.
Bloqueo	Mezcle hasta que se mezcle bien. Se puede agregar aceite a la mezcla mientras se bate por el agujero en la tapa de la batidora.

ICONOS

Magic Bullet es una gran herramienta para aquellos a quienes les gusta saber qué tiene su comida exactamente. Para adaptarnos a comensales conscientes, hemos creado una serie de iconos que identifican recetas que aparecen en el libro que sean veganas, vegetarianas, aptas para los niños y/o sin gluten. El ícono se encuentra a continuación.

Las recetas de este libro de cocina proporcionan comidas sabrosas, refrigerios y pequeños placeres para que empiece su viaje con la Magic Bullet. Léase el libro palabra por palabra, agregue u omita ingredientes de estas recetas o invente creaciones totalmente originales para satisfacer sus gustos personales. ¡Lo que sea que decida, la Magic Bullet estará a su lado para ayudarlo en todas sus aventuras culinarias!



APTO PARA NIÑOS:

Recetas que gustan a la mayoría de niños.



VEGETARIANA:

Recetas sin carne. Pueden contener lácteos, huevos o miel.



SIN GLUTEN:

Recetas sin ingredientes que contengan gluten como trigo, harina de trigo, cebada o centeno.

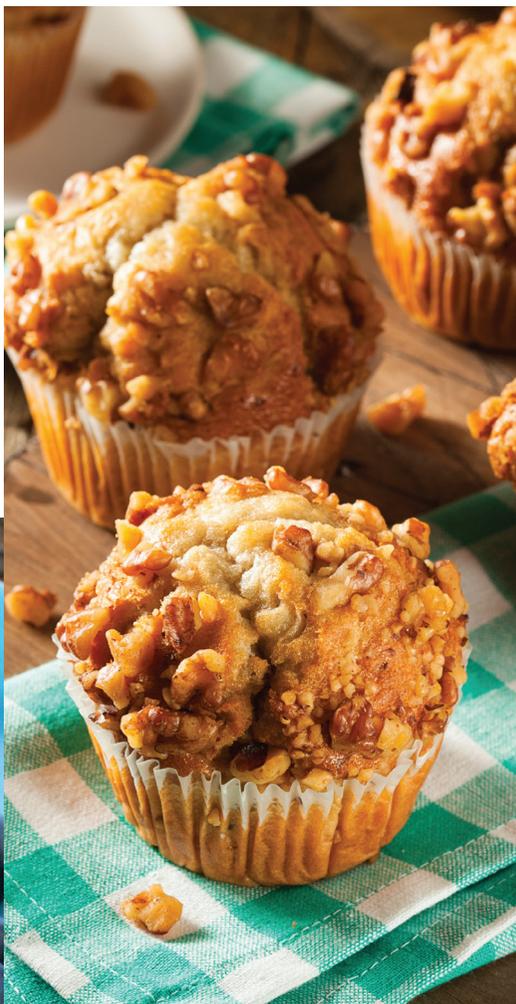


VEGANA:

Recetas sin carne, lácteos, huevos u otro producto animal.

DESAYUNO





TODOS HEMOS ESCUCHADO

que el desayuno es la comida más importante del día, pero también tiene mucho potencial para dañar su salud, especialmente si desayuna de forma rápida ¡Afortunadamente, la Magic Bullet hace que sea rápido y fácil hacer desayunos deliciosos y energéticos para que no tenga que saltarse el desayuno o comer algo industrial la próxima vez que no tenga tiempo!

MINI MUFFINS DE PLÁTANO Y NUEZ

Vuélvase loco por las nueces (o los plátanos, ¡usted elije!) con estos pequeños tentempiés deliciosos. ¡Cómalos solos o acompañados de yogurt para obtener un desayuno completo y satisfactorio!

- 1 plátano maduro, cortado en pedazos
- ¼ taza de mantequilla de almendras
- 1 huevo
- ½ cda de extracto de vainilla
- 1 cda de sirope de arce
- ¼ cda de levadura
- ¼ taza de harina de avena
- ¼ taza de nueces picadas

Ración:

18 mini muffins

Porción individual:

2 mini muffins

1 Precalentar el horno a 200°C. Cubra el molde de mini muffins con aceite de coco en espray.

2 En el *Vaso Alto*, combine plátano, mantequilla de almendra, huevo, vainilla, y sirope de arce. Ajuste en la *Cuchilla* y mezcle hasta que todo se combine bien, pero evite mezclar demasiado para que sus muffins no salgan muy duros.

3 Incorpore la harina, la levadura y las nueces.

4 Vierta la masa hasta que llene $\frac{3}{4}$ de cada recipiente.

5 Hornee 8-10 minutos.





HUEVOS REVUELTOS DE SEIS SEGUNDOS

Bata sus huevos en la **Magic Bullet** antes de cocinarlos para hacerlos extra ligeros y esponjosos.

- 3 huevos
sal y pimienta al gusto
eneldo o perejil
frescos (opcional)
- ½ Cda de mantequilla
o aceite de oliva



1 Agregue todos los ingredientes al Vaso ajuste en la Cuchilla y mezcle en la Base del Motor por seis segundos hasta que esté bien batido.

2 Caliente mantequilla o aceite en un sartén en la cocina a fuego medio.

3 Agregue la mezcla de huevo, reduzca el fuego a bajo y cocine, moviendo suavemente de vez en cuando para crear una textura esponjosa hasta que los huevos estén hechos.

SMOOTHIES







SMOOTHIE DE FRESAS Y PLÁTANO

Esta bebida de frutas deliciosamente satisfactoria es perfecta a cualquier hora del día.

- ½ taza de frutas frescas o congeladas
- 1 Plátano
- 1 taza de hielo
- ½ taza de zumo de naranja

1 Agregue todos los ingredientes al Vaso y ajuste en la Cuchilla. Mezcle hasta que esté suave.

CONSEJO: Para reducir el azúcar, reemplace el zumo de naranja con leche de almendra sin azúcar, agua, agua de coco o té verde frío.





SMOOTHIE DE MANGO Y COCO

¡Saboree el paraíso con este smoothie de frutas tropicales!

- ½ taza de mango
- 1 plátano
- 1 taza de hielo
- ½ taza de agua de coco

1 Agregue todos los ingredientes al Vaso y ajuste en la Cuchilla. Mezcle hasta que esté suave.

CONSEJO: Para obtener un estímulo nutricional adicional, agregue ½ taza de espinaca baby; ¡ni la notará!



SOPAS Y SÁNDWICHES





SOPAS Y SÁNDWICHES SALUDABLES Y SUSTANCIOSOS,

son la meta de los almuerzos. La **Magic Bullet** no le decepcionará en esta área; estas deliciosas comidas son tan satisfactorias como fáciles de hacer. ¡Prepárelas la próxima vez que su estómago necesite energía por la tarde!



SOPA DE ESPÁRRAGOS CASI INSTANTÁNEA

Esta sopa condimentada delicadamente es deliciosa por sí sola, pero también es un excelente acompañamiento para una comida de primavera.

- 1 taza de cabezas de espárragos cocidos (de 7 a 10 espárragos)
- 1 diente de ajo
- ½ taza de caldo de verduras
- ⅓ taza de crema (véase los consejos para sustituciones)

Ración: 1 tazón
(aproximadamente
2 tazas)



1 Agregue los espárragos, ajo, crema y caldo de vegetales al Vaso.

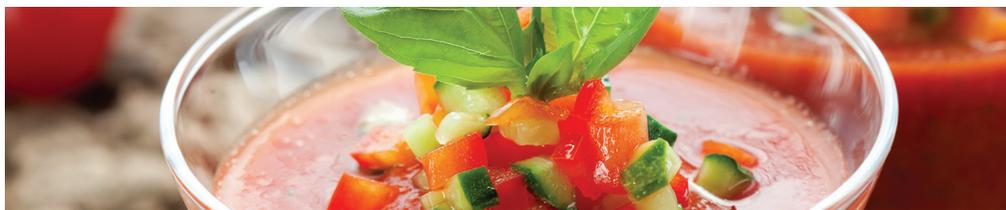
2 Ajuste a la Cuchilla y mezcle hasta que esté suave.

3 Remueva la cuchilla y caliente en el microondas la sopa en el Vaso por 2 minutos.

**Los ingredientes estarán calientes. Tenga cuidado al sacar la sopa..*

CONSEJOS:

- Aproveche sus espárragos al máximo. No use un cuchillo para cortar los bordes, quiebre cada borde con su mano, sacará exactamente lo que quiere usar.
- Para que no tenga lácteos, sustituya la crema con la leche de su elección, como de almendra, anacardo, soja orgánica o coco.
- Agregue proteína usando yogurt griego orgánico en lugar de la crema.



GAZPACHO

Esta sopa fría española es una forma refrescante y saludable de disfrutar los sabores del verano. Es un aperitivo perfecto para una comida o una cena y el gazpacho deja una impresión elegante ¡siempre que se sirve!

½ pimiento rojo

1-2 dientes de ajo

1 taza de caldo de verduras

Un toque de vinagre de vino tinto

¼ de pepino

Un ramito de perejil fresco picado

Ración: 4 tazas

Porciones individuales:

2

1 Agregue todos los ingredientes en el orden enumerado al Vaso y ajuste la Cuchilla.

2 Pulse hasta que la consistencia sea suave, pero todavía tenga algo de textura.

3 Se sirve mejor fría y en un tazón de sopa para obtener un alimento refrescante.

CONSEJO: Para obtener un aperitivo fabulosamente elegante, coloque langostinos pequeños cocinados y fríos en copas pequeñas de cóctel y vierta gazpacho encima. El Gazpacho puede usarse también como un dip delicioso para pan pita o tortas.





SAMMIE DE ENSALADA DE ATÚN

Ligero en mayonesa, pero cargado de sabor, esta receta clásica de ensalada de atún siempre aporta satisfacción.

- 1/2 lata de atún, escurrida
- 1 cebolla de verdeo, picada
- 1/8 cebolla colorada
- 1 cda de pepinillos picados (también se puede usar 3-4 aceitunas verdes sin hueso)
- 1/4 tallo de apio
- 1 cda de zumo fresco de limón
- 1/2 diente de ajo
- 1 cda de aceite de oliva extra virgen
- 2 Cdas de mayonesa (véase los consejos para sustituciones)
- 1 cda de mostaza (amarilla, Dijon, de grano, grueso y miel)
- Pizca de sal
- Pimienta al gusto
- 2 dos rebanadas de pan integral

Aderezos opcionales: Tomate cortado, lechuga

Ración: 1 sándwich

1 Coloque todos los ingredientes en el *Vaso*, ajuste la *Cuchilla* y *pulse* para mezclar.

2 Unte la ensalada de atún en el pan (o tostada), agregue sus aderezos favoritos y coloque la segunda rebanada de pan encima.

CONSEJO: Para hacer una opción sin mayonesa, reemplace la mayonesa y el aceite de la receta original por 1 cda de aderezo de vinagreta, yogurt griego o una mayonesa sin huevo como Veganaise. Alternativamente, puede usar el aceite de oliva y agregar 1 cda de vinagre balsámico y 1/2 cda de miel.



DIPS PARA **FIESTAS** Y **APERITIVOS**





¿ORGANIZA UNA FIESTA?

¿Por qué gastar una fortuna en dips y aperitivos mediocres comprados en el supermercado cuando puede hacer banquetes tentadores y elaboraciones exquisitas por una parte de ese gasto con su Magic Bullet? Hemos elegido las recetas de los aperitivos más rápidos, fáciles y deliciosos hechos de ingredientes frescos y saludables, para que pueda impresionar a sus invitados. Que comience la fiesta...





GUACAMOLE EXPRESS

Los aguacates se han hecho muy populares en la última década. Pruebe este guacamole celestial ¡y entenderá por qué! Sírvalo con nachos de tortilla o verduras frescas para obtener un delicioso dip o úntelo encima de una tostada para obtener una delicia de desayuno, almuerzo o cena.

- 2 aguacates
- Zumo de 1 limón
pequeño o 1/2 limón
grande
- 1/4 cda de sal
- 1-2 dientes de ajo
(opcional)
- 1 cebolla perla o 1/4
de cebolla blanca
mediana
- Opcional:**
- 1-2 ramitos de cilantro
fresco
- 4 tomates cherry
- 2 pedazo de chile
jalapeño

- 1 Corte los aguacates por la mitad a lo largo, rodeando la semilla con el cuchillo.
- 2 Gire para separar las mitades y saque las semillas de cada uno.
- 3 Con una cuchara saque la pulpa de los aguates y colóquela en el Vaso
- 4 Agregue todos los ingredientes restantes que dese, gire en la *Cuchilla* y pulse en la *Base Motor* hasta que la mezcla alcance la consistencia deseada.





HUMMUS ALELUYA

Este hummus rico y cremoso es un excelente aperitivo para cualquier reunión. Para obtener una presentación clásica, adorne con un chorro de aceite de oliva y una pizca de pimentón dulce y sirva con triángulos de pan pita calientes, bocaditos de pan pita o vegetales crudos cortados. También es un excelente acompañante para sándwiches, mezclado con sopas o ¡simplemente para comerlo de una cucharada!

- 1/4 taza de caldo de verduras
- 1 lata de 400 grs de garbanzos escurridos
- 2 dientes de ajo
- 2 Cdas de zumos de limón
- 3 Cda de tahini (pasta de semillas de sésamo)
- 1/2 cda de sal

Opcional:

Aceite de oliva y pimentón dulce para decorar

1 Agregue todos los ingredientes al Vaso ajuste a la *Cuchilla* y mezcle hasta que esté suave.



CÓCTELES HELADOS





ESTA SECCIÓN CONTIENE recetas de bebidas frescas y deliciosas que seguro encantarán a todos sus invitados, desde el aficionado a los cócteles artesanales hasta el más moderno de sus amigos. Ya sea que esté comiendo un aperitivo al aire libre, relajándose junto a una piscina o de anfitrión de una fiesta llena de estilo.

Para obtener bebidas con todo de hielo, mezcle y sirva sus bebidas en el Vaso, está hecho de plástico de alto grado sin BPA, no se rompen si se caen. Para empezar la fiesta, simplemente agregue los ingredientes al Vaso, ajuste la *Cuchilla*, mezcle en la *Base Motor* y sirva.

¡Su momento en el paraíso le espera!



MARGARITA CON HIELO

Bébalo en una tarde calurosa con bocaditos y Guacamole express para tener un combo de la gastronomía mexicana.

- 45 ml de tequila
- 15 ml de triple sec o cointreau
- 45 ml de zumo de limón fresco
- 45 ml. de néctar de agave
- 1 taza de hielo
- sal (opcional)

1 Agregue los ingredientes líquidos al *Vaso de la Magic Bullet*.

2 Llene con hielo, ajuste la *Cuchilla* y mezcle hasta que esté suave y medio derretido.

3 Si desea el borde de su margarita con sal, frote una porción de limón en el perímetro del *Vaso* y métalo en sal para cubrirlo.



CONSEJOS: Para hacer margaritas de sabores, reemplace el hielo con 1 taza de su fruta congelada favorita. Mango, duraznos, sandía y frutas del bosque, ¡todas son opciones deliciosas!

PIÑA COLADA

Si le gustan las piñas coladas, amaré la **Magic Bullet**; ¡es la máquina perfecta para mezclar este cóctel delicioso! Nuestra versión desecha los ingredientes muy procesados y los reemplaza con rica mantequilla de coco y piña de verdad congelada. ¡Eso es paraíso!

60 ml. de ron

1½ Cdas de mantequilla de coco

1 taza de piña congelada

1½ Cdas de néctar de agave

Un toque de zumo de piña,
leche o leche de almendra

1 Agregue todos los ingredientes al Vaso de la Magic Bullet, ajuste en la Cuchilla y mezcle hasta que esté suave y casi derretido.

2 Vierta en una copa de vidrio.



PLATOS PARA LA CENA



PRESTO, ¡ES PESTO!

*El pesto es realmente una de las salsas más deliciosas del mundo, combina albahaca herbal con ricos piñones, aceite de oliva, ajo poderoso y queso parmesano para crear un aderezo totalmente distintivo y delicioso para pasta, carne y más. ¡Use su **Magic Bullet** para crear esta salsa maravillosa en un momento!*

- 10-12 hojas frescas de albahaca
- 2 Cdas de piñones
- 2 Cdas de aceite de oliva extra virgen
- 1½ cda de sal en grano (opcional)
- 1-2 dientes de ajo
- 1 trozo pequeño de queso parmesano

1 Agregue todos los ingredientes en el orden enumerado en el Vaso. Ajuste en la *Cuchilla* y pulse hasta que obtenga una consistencia de pasta levemente granulosa.

2 Transfiera la salsa a un recipiente para microondas y caliente en alto por 2 a 3 minutos o caliente en una cacerola. Sáquelo y sirva sobre pasta caliente.

**Los ingredientes estarán calientes. Tenga cuidado al sacar la sopa.*



CONSEJOS:

- Para agregar más queso parmesano fresco, agregue un trozo de parmesano al Vaso y gire en la *Cuchilla*. Pique hasta que la consistencia sea la de un polvo.
- Espolvoree sobre la pasta y la salsa.
- Alternativamente, el pesto puede usarse como un dip excelente. Sirvalo caliente o a temperatura ambiente con pan italiano o francés o úselo para untar un sándwich.

HAMBURGUESA VEGETARIANA DE QUINOA

Llenas de verduras frescas y quinoa rica en proteína, estas deliciosas hamburguesas vegetarianas son una cena saludable y satisfactoria.

- ¼ taza de quinoa cocida
- ½ zanahoria, picada
- 1 cebolla, picada
- 1 dientes de ajo
- ½ taza de frijoles negros cocinados
- 2 Cdas de miga de pan secas con aliño italiano
- 2 cdas de linaza molida
- + 1½ Cdas de agua
- 1 cdta de comino molido
- ¼ cdta de sal
- Un toque de pimienta negra
- Aceite de oliva
- Ración:** 2
- Porción individual:** 1 hamburguesa

1 Cocine la quinoa de acuerdo a las indicaciones del paquete.

2 Combine la linaza y el agua y deje cuajar por cerca de 3 minutos.

3 En el Vaso pulse la zanahoria hasta que esté finamente picada. Agregue quinoa cocida, cebolla, ajo, frijoles, miga de pan, linaza, comino, sal y pimienta, pulse hasta que esté combinado pero ligeramente grumoso. Forme dos hamburguesas con la mezcla.

4 En una sartén antiadherente, caliente el aceite de oliva a fuego medio; cocine las hamburguesas hasta que estén doradas, cerca de 8 minutos por cada lado.





POSTRE







SORBETE DE FRUTAS

¿Le gustan los dulces pero no quiere comer mucho azúcar? ¡Pruebe este refrescante sorbete de frutas! Es tan rápido y fácil de hacer, que le hará espacio al postre todos los días

1 taza de su fruta congelada favorita

2-3 Cdas de agua (o zumo de fruta o su licor favorito si no es para los niños!

1 Agregue los ingredientes al Vaso y mezcle hasta que esté suave.

2 Agregue más o menos líquido para alcanzar la consistencia deseada..

3 Sírvalo en su plato para postres favorito.



CONSEJO: Para obtener un postre elegante para un aperitivo o una fiesta, haga una variedad de sabores (arándano, fresa, mango) y vierta los distintos sabores en copas de cóctel, poniendo los sabores en capas con colores que contrasten para una linda presentación.



HELADO DE PLÁTANO

¡Todo lo frío y cremoso del helado con los beneficios nutricionales adicionales de los plátanos! Una gran alternativa para aquellos con problemas con los lácteos o quienes simplemente buscan hacer más ligera su dieta, este delicioso helado será su favorito.

- 1 plátano congelado, pelado y levemente descongelado
- 2-3 Cda de leche de almendra

Opcional:

2 cdtas de cacao en polvo, extracto vainilla, frutas frescas o congeladas

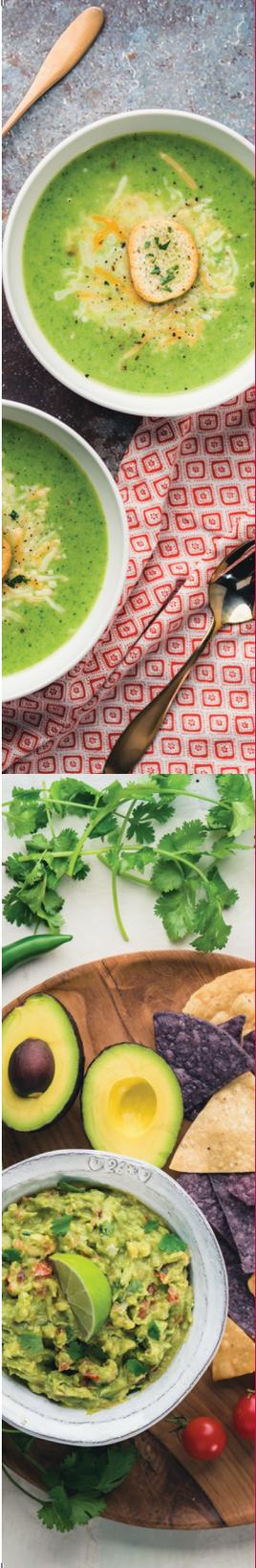
Decore con:

virutas de cacao, ralladura de coco, frutas frescas, nueces, etc.

- 1 Agregue el plátano congelado, la leche de almendra y los ingredientes opcionales al Vaso. Ajuste en la Cuchilla y mezcle hasta que alcance la consistencia de helado suave.

- 2 Esparza sus decoraciones favoritas. ¡Disfrútel!





MAGIC BULLET®

MUCHOS APARATOS DE COCINA prometen hacerle la vida más fácil, pero con su gran tamaño, difícil limpieza y poca flexibilidad en realidad significan más trabajo para usted. Le presentamos la Magic Bullet®.

Esta máquina compacta funciona a la vez como procesador, licuadora y batidora. Es pequeña, versátil y fácil de limpiar. ¡Hace las tareas tan rápido que es como tener un mago en la cocina!

Importado por River International S.A:
C/Beethoven 15, Ático 3 - 08021, Barcelona - Spain
contacto@riverint.com

MAGIC BULLET® Artículo No. MBR-0328
Es una marca registrada de BULLET BRANDS, LLC
Protegido por una o más patentes y patentes en trámite.
Copyright © 2019 CAPBRAN HOLDINGS, LLC
LOS ÁNGELES, CA 90025 EE. UU. Todos los derechos reservados.
FABRICADO EN CHINA