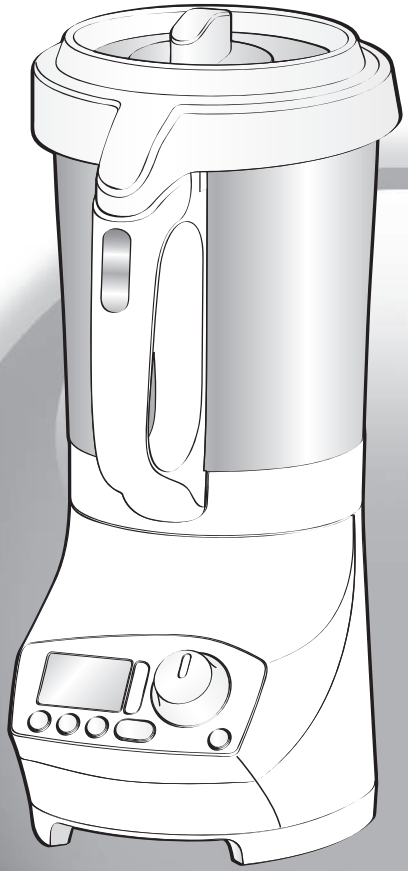
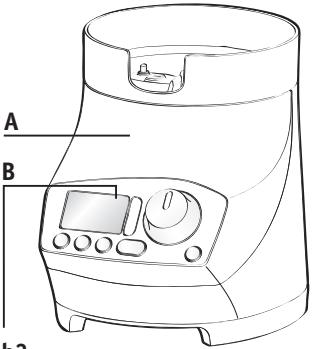
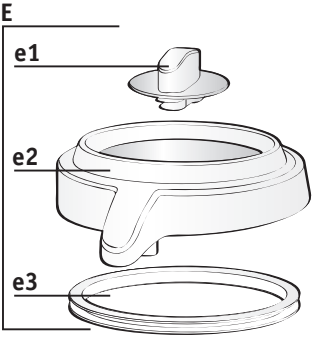
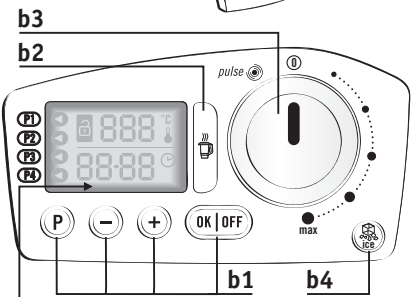
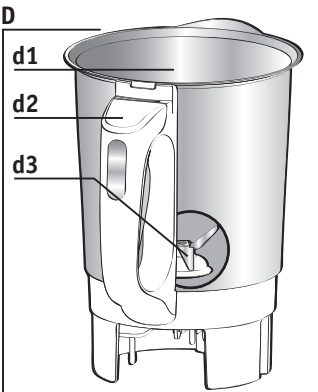


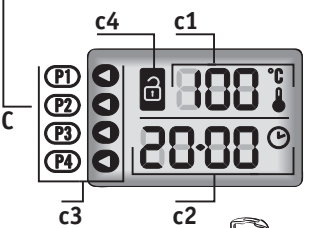
FR
EN
IT
ES
PT
DE
NL


A
B


E
e1
e2
e3

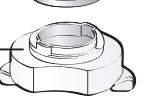

b3
b2
pulse
P1
P2
P3
P4
P
OK | OFF
max
b1
b4

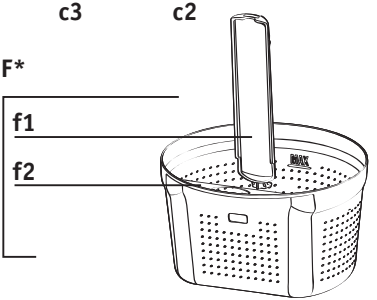

D
d1
d2
d3

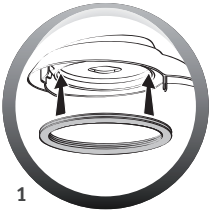

c4
c1
C
P1
P2
P3
P4
100
°C
20:00
c3
c2

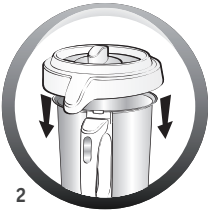

d4*

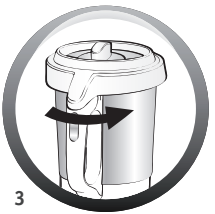

d5*

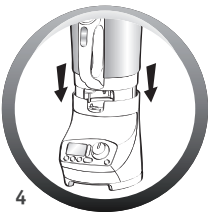

d6*


F*
f1
f2
MAX


1


2

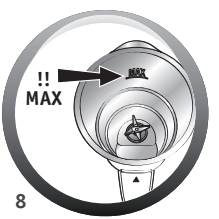

3

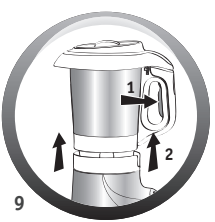

4


!!
5

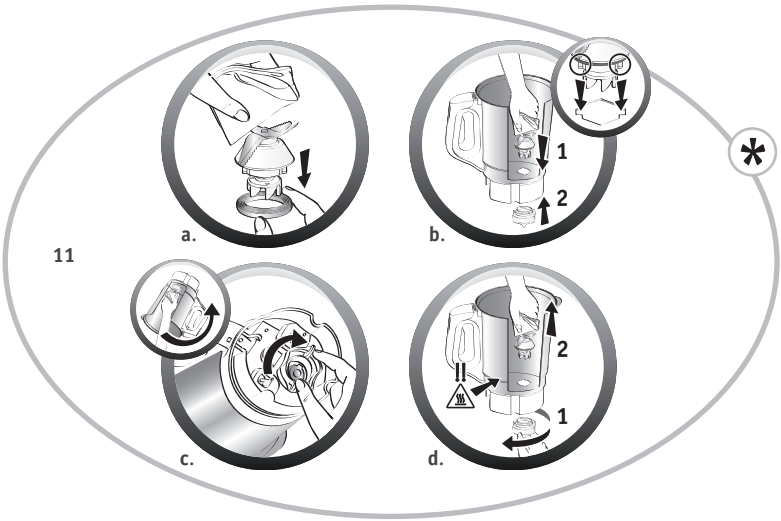

!!
6


!!
MIN
7

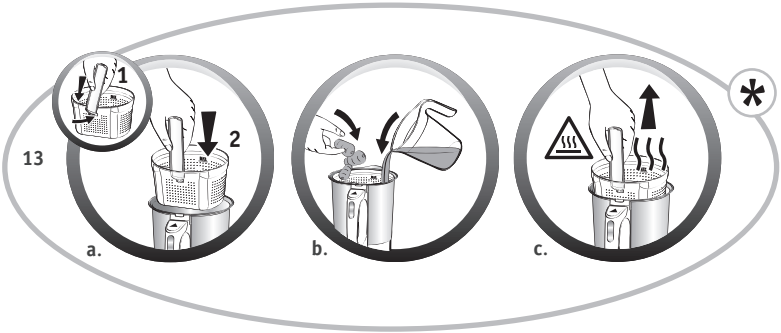

!!
MAX
8


1
2
9


!
10







* **FR** Selon modèle / **EN** Depending on the model / **IT** Secondo il modello / **ES** Según modelo / **PT** Consoante o modelo / **DE** Je nach Modell / **NL** Afhankelijk van model

En parcourant cette notice, vous découvrirez des conseils d'utilisation qui vous feront entrevoir le potentiel de votre appareil : préparation de soupes veloutées ou moulinées, de soupes avec morceaux, de sauces et de compotes, de smoothies, de cocktails et des recettes vapeur...

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A Bloc moteur
B Tableau de commande
- b1 Touches de sélection
  – P - Programmes automatiques
  P1 : Soupe Veloutée / P2 : Soupe Moulinée / Cuisson vapeur : P3 (selon modèle*)
  Autoclean : P3 ou P4 (selon modèle*)
  – -/+ – Diminution/Augmentation de la durée ou de la température de cuisson
  – OK/OFF – Validation d'un choix de programme, de la durée ou de la température de cuisson /Arrêt de l'appareil
- b2 Témoin lumineux de chauffe (si >50°C à l'intérieur du bol)
- b3 Sélecteur de vitesses
- b4 Touche Ice crush (piler des glaçons)

C Ecran d'affichage
- c1 Affichage température réglée de 60 à 100°C
- c2 Affichage timer (temps réglable de 0 à 59 min)
- c3 Affichage programme (P1, P2, P3 et P4 selon modèle*)
- c4 Affichage témoin de sécurité ⓐ

D Ensemble Bol blender
- d1 Bol inox
- d2 Gâchette poignée
- d3 Lames inox (non démontable)

(selon modèle*)
- d4 Couteau démontable
- d5 Joint
- d6 Bague de verrouillage

E Ensemble couvercle
- e1 Bouchon doseur
- e2 Couvercle
- e3 Joint d'étanchéité

F Panier de cuisson (selon modèle*)
- f1 Poignée
- f2 Panier

Données techniques de l'appareil :
Température maximum : 100°C
Puissance : 1100W
Temps de programmation maximum : 59 minutes.

CONSIGNES DE SECURITE

◗ Vis-à-vis de la sécurité de la personne

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables

concernant l'utilisation de l'appareil.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Maintenez votre appareil hors de portée des enfants.
- AVERTISSEMENT : Lors de l'utilisation de l'appareil, certaines pièces atteignent des températures élevées et présentent une chaleur résiduelle après utilisation (paroi inox du bol, parties transparentes du couvercle et du bouchon, pièces métalliques sous le bol, panier). Elles peuvent occasionner des brûlures. Manipulez l'appareil par les pièces plastiques froides (poignées, bloc moteur) pendant la chauffe et jusqu'au refroidissement complet. Le témoin lumineux de chauffe rouge indique qu'il y a un risque de brûlure.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou si le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés. Afin d'éviter tout danger, faites obligatoirement remplacer le cordon par un centre service agréé (voir liste dans le livret service).
- Votre machine a été conçue pour un usage domestique seulement et à une altitude inférieure à 2000 m. Le fabricant décline toute responsabilité et se réserve le droit de résilier la garantie en cas d'utilisation commerciale ou inadaptée, ou de non respect des consignes.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que

- zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.
- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels.
- des fermes.
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel.
- des environnements du type chambres d'hôtes.

◗ Marchés européens seulement :

- Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une

surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiel.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans , à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.



- **AVERTISSEMENT : Votre appareil émet de la vapeur qui peut occasionner des brûlures.**

Manipulez avec précaution le couvercle et le bouchon doseur (utilisez si nécessaire un gant, une manique, etc). Manipulez le bouchon doseur par sa partie centrale.

- **Être vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.**
- **Ne faites pas fonctionner l'appareil si le bouchon doseur n'est pas positionné dans l'orifice du couvercle et/ou si le joint n'est pas positionné dans le couvercle.**
- **AVERTISSEMENT : Attention aux risques de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.**



- **Les lames sont très coupantes : manipulez-les avec précaution pour ne pas vous blesser lors du vidage du bol, du nettoyage, du montage et démontage du couteau.**
- **AVERTISSEMENT : Soyez prudent lors de la manipulation de votre appareil (nettoyage, remplissage et versage) : éviter tout débordement de liquide sur les connecteurs.**
- **Reportez-vous au mode d'emploi pour le réglage des vitesses et le temps de fonctionnement de chaque programme.**
- **Reportez-vous au mode d'emploi pour l'assemblage et le montage des accessoires sur l'appareil.**
- **Reportez-vous au mode d'emploi pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil.**

- **Toujours suivre les instructions de nettoyage pour nettoyer votre appareil:**
  - **Débrancher l'appareil.**
  - **Ne pas nettoyer l'appareil chaud.**
  - **Nettoyer avec un chiffon ou une éponge humide.**
  - **Ne jamais mettre l'appareil dans l'eau ou sous l'eau courante.**

Vis-à-vis du raccordement électrique

- L'appareil doit être branché sur une prise de courant électrique reliée à la terre.
- L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation, si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage et nettoyage.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la prise dans du liquide.
- L'appareil ne doit pas être immergé
- Ne laissez pas le câble d'alimentation à portée de mains des enfants, être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.

Vis-à-vis d'une mauvaise utilisation

- N'utilisez jamais le bol blender sans ingrédient ou avec des produits secs uniquement.
- Versez toujours les ingrédients solides en premier dans le bol avant d'ajouter des ingrédients liquides, sans dépasser le repère MAX gravé à l'intérieur du bol. **(Cf. Fig. 8)**. Si le blender est trop rempli, de l'eau bouillante peut-être éjectée. Attention à avoir un niveau de liquide suffisant pour recouvrir le repère mini **(Cf. Fig. 7)**.
- Certaines recettes peuvent provoquer des débordements intempestifs, en raison de l'apparition de bulles, en particulier lors de l'utilisation de légumes congelés. Dans ce cas, il vous appartient de réduire les volumes en conséquence.
- Ne placez jamais vos doigts ou tout autre objet dans le bol blender pendant le fonctionnement de l'appareil.

- N'utilisez pas le bol comme récipient (congélation, stérilisation).
- Placez l'appareil sur un plan de travail stable, résistant à la chaleur, propre et sec.
- Ne placez pas l'appareil près d'un mur ou d'un placard : la vapeur produite pouvant endommager les éléments.
- Ne laissez pas pendre vos cheveux, un foulard, une cravate,… au dessus du bol pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne passez jamais les accessoires dans un four à micro-ondes.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Ne dépassez jamais la quantité maximum indiquée dans la notice.
- Rangez l'appareil lorsqu'il est refroidi.

◗ SAV

- Pour votre sécurité, n'utilisez pas d'accessoires ou de pièces de rechange, autres que ceux fournis par les centres de service après-vente agréés.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.

MISE EN SERVICE

Votre appareil possède 3 modes de fonctionnement :

- Mode programme automatique : température, durée de cuisson et durée de mixage sont préprogrammées pour réaliser des soupes ou des cuissons vapeur en automatique.
- Mode manuel : réglages personnalisés de la température, de la durée de cuisson pour une utilisation selon votre convenance.
- Mode blender : sélection de la vitesse moteur sans utiliser la fonction cuisson pour réaliser de savoureux smoothies, cocktails.

Mise en place du bol et de l'ensemble couvercle

- Avant la première utilisation, nettoyez tous les accessoires (**D**, **E et F**) à l'eau chaude savonneuse, mais pas le bloc moteur **(A)**.
- Assurez-vous que tout emballage soit retiré avant le fonctionnement de l'appareil.
- Placez le joint sur le couvercle **(Cf. Fig. 1)**.
- Pour réaliser des cuissons vapeur, positionnez le panier avec les légumes coupés en morceaux et remplissez le bol avec 0.5 litre d'eau froide sans dépasser le bas du panier **(Cf. Fig.13 a; b; c)**.
- Positionnez le couvercle **(E)** sur le bol **(D) (Cf. Fig.2)**, verrouillez le couvercle sans appuyer en tournant dans le sens de la flèche **(Cf. Fig.3)**.
- Positionnez le bol blender **(D)** sur le bloc moteur **(A)** jusqu'à entendre un « clic » **(Cf. Fig. 4)**.
- **L'appareil démarre uniquement si le bol et le couvercle sont correctement positionnés et verrouillés sur le bloc moteur.**

En cas de mauvais positionnement ou de mauvais verrouillage de l'un ou de l'autre (Cf. Fig. 5 et 6), le logo ⏍ se met à clignoter lorsque l'on active une fonction.

Mise en place du couteau sur le bol (*selon modèle)

- Montage du couteau démontable (*selon modèle **Cf. Fig. 11 a; b; c**) :

1. Vérifiez que le joint est bien positionné sur la partie couteau **(Cf. 11.a)**.
2. Prenez le couteau avec un linge et placez-le dans son logement dans le fond du bol, en veillant à bien positionner les ergots du couteau dans les encoches du bol **(Cf. 11.b)**.
3. Retournez le bol en maintenant le couteau dans son logement **(Cf. 11.c)**.
4. Verrouillez la partie couteau à l'aide de la bague de verrouillage **(Cf. 11.c)**.

- Démontage du couteau démontable (*selon modèle **Cf. Fig. 11.d)** :

Placez le bol au dessus d'un plan de travail.
1. Maintenez le couteau à l'aide d'un linge.
2. Retournez le bol tout en maintenant le couteau.
3. Faites tourner la bague de verrouillage pour déverrouiller le couteau.

Avertissement : les lames sont très coupantes : manipulez-les avec précaution pour ne pas vous blesser lors du montage, démontage et nettoyage du bol et du couteau.

UTILISATION DE L'APPAREIL

MODE PROGRAMME

Une fois l'eau et les ingrédients placés au fond du bol ou dans le panier vapeur, verrouillez le couvercle et positionnez le bol sur le bloc moteur (voir mise en service).
Sélectionnez un des programmes automatiques proposés ci-dessous (touche P) et validez (touche OK). Le témoin lumineux rouge s'allume et un bip sonore est émis pour vous informer que la cuisson a démarré.

Découvrez les programmes automatiques proposés			
	Température (Max)	**Temps ajustable**	**Mixage**
P1 - Soupe Veloutée (texture fine)	100°C	30 min. **(+ ou -10 min)**	Vitesse maxi 1 min
P2 - Soupe Moulinée (texture dense)	100°C	40 min. **(+ ou -10 min)**	Vitesse mini 13s
P3 (uniquement pour le modèle disposant du panier de cuisson) – Cuisson vapeur avec le panier de cuisson et 50 cl d'eau (selon modèle*)	100°C	30 min. **(+ ou -20 min)**	Non
P3 (ou P4 pour le modèle disposant du panier de cuisson) - Auto clean : programme automatique de nettoyage	100°C	30 s **(ajustable jusqu'à 1 min)**	Vitesse maxi

Lorsque le programme est terminé, l'appareil émet 3 bips.
Déverrouillez le bol en appuyant sur la gâchette (d2) située à l'intérieur de la poignée (cf. Fig. 9) et servez de suite ou laissez le bol en place en maintien au chaud (jusqu'à 40 minutes).

CONSEILS PRATIQUES

- Attention à avoir un niveau de liquide suffisant pour recouvrir le repère mini **(Cf. Fig. 7)**. et à ne pas dépasser le repère MAX gravé à l'intérieur du bol **(Cf. Fig. 8)**.
- Certaines recettes peuvent provoquer des débordements intempestifs, en raison de l'apparition de bulles, en particulier lors de l'utilisation de légumes congelés. Dans ce cas, il vous appartient de réduire les volumes en conséquence.
- L'information temps ou température clignote : vous avez la possibilité de modifier cette information. Ajustez si besoin le temps à l'aide des touches + (augmenter) et – (diminuer), en fonction des ingrédients utilisés et du volume préparé (voir tableau des temps de cuisson des soupes dans le livret recettes).
- Le panier de cuisson (selon modèle*) vous permet de réaliser des cuissons vapeur (en P3 avec 0.5 litre d'eau), ou pour une préparation avec morceaux, de cuire des ingrédients entiers tels que viandes, poissons, légumes, en même temps que votre soupe, (en P1 ou P2).
- A la fin des programmes, l'appareil passe automatiquement en maintien au chaud pendant 40 minutes pour conserver la préparation prête à être consommée. Pour stopper le maintien au chaud, il suffit d'appuyer sur la touche OFF.

Si vous ouvrez le couvercle, appuyez sur la gâchette ou retirez le bol, le maintien au chaud sera automatiquement arrêté.

- Lorsque le programme est lancé, vous avez la possibilité d'arrêter l'appareil à tout moment en appuyant sur la touche P (émission de 2 bips sonores). Le programme est alors en mode pause, vous avez la possibilité de le relancer en appuyant de nouveau sur P ou sur la touche OK (émission d'un bip sonore).

Si vous vous êtes trompé de programme et si vous voulez annuler, appuyez pendant 2 secondes sur le bouton OFF, cela permet de réinitialiser les temps et les températures.

MODE MANUEL

- Ajustez le temps de cuisson à l'aide des touches + (augmenter) et – (diminuer) en fonction des ingrédients utilisés et du volume préparé (voir tableau des temps de cuisson des soupes dans le livret recettes).
- Validez ensuite le temps sélectionné par la touche OK.
- L'information température clignote, vous avez la possibilité de modifier cette information. Réglez la température de cuisson à l'aide des touches + (augmenter) et – (diminuer).
- Validez ensuite la température sélectionnée par la touche OK.
- Le témoin lumineux rouge s'allume et un bip sonore est émis pour vous informer que la cuisson a démarré.
- A tout moment vous pouvez actionner le moteur soit :
  - en vitesse lente (position 1) pour mélanger des aliments liquides (ex : réalisation de sauces).
  - en vitesse rapide (à partir de la position 2) pour mixer des aliments solides.

MODE BLENDER (sans cuisson)



- Sélectionnez une vitesse en tournant le sélecteur à droite. Le mixage démarre et le temps s'affiche sur l'écran. En mode blender, vous pouvez sélectionner jusqu'à 5 vitesses de mixage différentes. La vitesse pulse se trouve à gauche de la position 0.
- Tournez le sélecteur de vitesses sur la position 0 pour arrêter l'appareil.
- Appuyez sur la gâchette (d2) puis soulevez le bol blender (D). Si vous souhaitez programmer un temps de fonctionnement avec arrêt automatique :
- Ajustez le temps de fonctionnement à l'aide des touches + (augmenter) et – (diminuer).
- Sélectionnez une vitesse en tournant le sélecteur. Le décompte temps s'affiche sur l'écran.
- Le moteur s'arrête automatiquement à la fin du décompte temps.

Touche glace pilée : la touche « Ice » déclenche le fonctionnement qui permet de réaliser de la glace pilée, durée de la fonction 30s. Vous pouvez arrêter l'appareil à votre convenance en appuyant sur la touche « OFF ». Vous pouvez piler 6 à 8 glaçons maximum.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne passez pas le bloc moteur **(A)** sous l'eau chaude courante.
- Nettoyer immédiatement votre bol après utilisation.
- Remplissez le bol avec 1 litre d'eau chaude additionné de 2, 3 gouttes de produit lessiviel. **Respectez les quantités d'eau et de liquide vaisselle préconisés. Un surplus de liquide vaisselle augmente fortement le moussage et par conséquent favorise les débordements.**
- Utilisez le programme automatique Autoclean : P3 ou P4 (selon modèle*) pour réaliser un prélavage du bol.
- Une fois le programme terminé, débranchez l'appareil.
- Appuyez sur la gâchette **(d2)** puis soulevez le bol blender **(D)**.
- Placez le bol sur une surface plane.
- Déverrouillez le couvercle en le tournant d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre. Retirez le couvercle avec précaution.
- Lorsque le couvercle est refroidi, retirez le joint d'étanchéité. Pour cela, attrapez-le entre le pouce et l'index, puis tirez pour l'extraire. Le joint se démonte sans risque de détérioration **(Cf. fig.12)**.
- Finissez le nettoyage du bol à l'aide d'une éponge.
- Rincez l'intérieur du bol sous l'eau courante ainsi que son couvercle.
- En cas d'encrassement prononcé de la partie chauffante du bol, laissez tremper pendant plusieurs heures avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle pour faciliter le nettoyage.



- **Prenez des précautions avec les lames (d3) du bol blender lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol, elles sont coupantes.**

- Pour nettoyer le bloc moteur **(A)**, utilisez un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- Les éléments amovibles (couvercle, joint, bouchon doseur, panier de cuisson) se nettoient à l'aide d'une éponge et d'eau chaude savonneuse.
- Pour nettoyer le couvercle en verre, n'utilisez pas le côté abrasif de l'éponge afin d'éviter les rayures du verre.
- Le couteau démontable (selon modèle) peut être lavé sous le robinet ou à l'aide d'une brosse.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
L'appareil ne fonctionne pas	La prise n'est pas branchée	Branchez l'appareil sur une prise.
	Le bol ou le couvercle ne sont pas correctement positionnés ou verrouillés	Vérifiez que le bol ou le couvercle sont bien positionnés et verrouillés suivant les schémas de la notice
Vibrations excessives	L'appareil n'est pas posé sur une surface plane, l'appareil n'est pas stable	Placez l'appareil sur une surface plane
	Volume d'ingrédients trop important	Réduisez la quantité d'ingrédients traités.
Fuite par le couvercle	Volume d'ingrédients trop important	Réduisez la quantité d'ingrédients traités
	Le couvercle n'est pas bien positionné ou verrouillé	Verrouillez correctement le couvercle sur le bol
	Le joint d'étanchéité n'est pas présent	Positionnez le joint d'étanchéité sur le couvercle.
	Le joint d'étanchéité est coupé, détérioré	Changez le joint, contactez un centre service agréé
Les lames ne tournent pas facilement	Morceaux d'aliments trop gros ou trop durs	Réduisez la taille ou la quantité d'ingrédients traités. Ajoutez du liquide.
Affichage "STOP"	Surcharge moteur provoquée par une quantité d'ingrédients trop importante ou des morceaux trop durs ou trop gros.	Laissez refroidir le moteur et réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol.
Affichage "SECU" + témoin lumineux rouge clignote	Bol vide, presque vide ou préparation pas assez liquide	Ajoutez du liquide jusqu'au niveau minimum du bol **(Cf. Fig. 7)**.
Affichage « Err » + témoin lumineux rouge clignote	La résistance chauffante ne fonctionne pas	Contactez un centre agréé
Affichage « ntc » + témoin lumineux rouge clignote	Le capteur de température ne fonctionne plus	Contactez un centre agréé
Arrêt du moteur en cours de préparation, sans affichage de défaut.	Si le bol et le couvercle sont correctement positionnés et verrouillés, déclenchement de la sécurité moteur.	Laissez refroidir l'appareil 30 min, et réduisez la quantité d'ingrédients à traiter.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?
Adressez-vous à un centre service agréé (voir la liste dans le livret service).

RECYCLAGE

- Elimination des matériaux d'emballage et de l'appareil

L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur.
Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

- Produits électroniques ou produits électriques en fin de vie :

Participons à la protection de l'environnement !

- Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

By reading this guide, you will find some user instructions that will help you discover the full potential of your appliance: make creamy or thick soups, chunky soups, sauces and fruit purées, smoothies, cocktails and steam based recipes and much more.

APPLIANCE DESCRIPTION

A Motor unit
B Control panel
- b1 Selection buttons
  – P - Automatic programs
  P1 : Creamy soup/P2: Thick soup/
  Steam cooking: P3 (depending on model*)
  Autoclean: P3 or P4 (depending on model*)
  – -/+ – Decrease/Increase cooking time or temperature
  – OK/OFF – Validation of program choice, cooking time or temperature/Stop appliance
- b2 Heat indicator light (if >50°C inside the jug)
- b3 Speed selector button
- b4 Ice crush button (for crushing ice-cubes)

C Display screen
- c1 Temperature adjustment display from 60 to 100°C
- c2 Timer display (time adjustable from 0 to 59 mins)
- c3 Programme display (P1, P2, P3 and P4 depending on model*)
- c4 Safety indicator display ⓓ

D Blender jug unit
- d1 Stainless steel jar
- d2 Handle with trigger
- d3 Stainless steel blades (non-dismountable)

(depending on model*)
- d4 Removable blade assembly
- d5 Seal
- d6 Locking ring

E Lid unit
- e1 Measuring cap
- e2 Lid
- e3 Waterproof seal

F Cooking basket (depending on model*)
- f1 Handle
- f2 Basket

Technical data on appliance:
Maximum temperature: 100°C
Power: 1100W
Maximum programming time: 59 minutes.

SAFETY INSTRUCTIONS

On personal safety

- Read the instructions carefully before using your appliance for the first time and retain them for future use: the manufacturer cannot accept any liability for non compliant appliance use.
- Do not allow children to use the appliance without supervision.
- This appliance shall not be used by children.
  Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or have been given instructions beforehand concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.

- Keep the appliance out of the reach of children.
- WARNING:When using the appliance, some parts reach high temperatures (stainless steel side of jug, transparent parts of the lid and cap, metallic sections under the jug, basket) and are subject to residual heat after use. They can cause burns. Handle the appliance by the cold plastic parts (handles, motor unit) during heating and until complete cool down. The red heat indicator light comes on if there is a risk of burning.
- Do not use your appliance if it is not working correctly, if it has been damaged or if the power cord or plug have been damaged. To avoid any danger have the cord replaced by an approved service centre (see list in the service booklet).
- The appliance is designed for domestic use only and at an altitude below 2000 m. The manufacturer shall not accept any liability and reserves the right to cancel the guarantee in the event of commercial or inappropriate use or failure to follow the instructions.
- This appliance is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

◗ **European markets only:**

- Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or by persons with little or no knowledge of the appliance, as long as they are under proper supervision and have received instructions as to the safe use of the appliance, and as long as they understand the implicit risks.
- This appliance may be used by children as long as they are at least 8 years old, they are properly supervised and have received instructions as to the safe use of the appliance, and as long as they understand the

implicit risks. Cleaning and maintenance of the appliance should not be carried out by children without supervision, unless they are over 8 years of age and are being supervised by an adult.



- **WARNING:Your appliance releases steam which can cause burns.**

Handle the lid and measuring cap with care (use an oven glove or pot holder if necessary). Hold the measuring cap by the central section.

- **Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.**
- **Do not start up the appliance if the measuring cap is not placed in the hole in the lid and/or if the seal is not positioned in the lid.**
- **WARNING:Be aware of the risk of injury in the event of incorrect use of the appliance.**



- **The blades are very sharp: handle them with care so as not to injure yourself whilst emptying the jar, cleaning, or fitting and dismounting the blade assembly.**
- **WARNING: Be careful to avoid any spillage on the connector during cleaning, filling or pouring.**
- **Please check the instruction manual on how to adjust the speed settings and operational time of each programme.**
- **Please check the instruction manual on how to assemble and attach the accessories to the appliance.**
- **Please check the instruction manual on how to clean and maintain your appliance.**
- **When cleaning the appliance, always follow the instructions.**
  - **Unplug the appliance.**
  - **Do not clean when hot.**
  - **Clean with a damp cloth or sponge.**
  - **Do not put the appliance in water or under a running tap.**

On connection to power supply

- The appliance must be plugged into a socket with an earth connection.
- The appliance is designed to work with alternating current only. Check that the voltage on your appliance's data plate

corresponds to your domestic power supply.
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an Approved Service Centre.
- Always unplug the appliance from the power supply if you leave it unattended and before assembling, dismantling and cleaning it.
- Any error in connection will invalidate the guarantee.
- Never pull on the power cord when unplugging the appliance.
- Do not immerse the appliance, cord or plug in liquid.
- Do not immerse this appliance in water or any other liquid.
- The power cord must be kept out of the reach of children and must not be placed near or come into contact with the hot parts of the appliance, sources of heat or sharp edges.

◗ On incorrect use

- Never turn on the blender jug without ingredients or with dry products only.
- Always add solid ingredients before pouring in any liquid ingredients, without exceeding the limit marker of MAX engraved inside the jug. **(Cf. Fig. 8)**. If the blender is too full, boiling water may spurt out. Make sure there is enough liquid to cover the min limit marker **(Cf. Fig. 7)**.
- Some recipes may cause sudden overflowing, due to the formation of bubbles, particularly when using frozen vegetables. In this case, it is up to you to reduce the quantities accordingly.
- Do not place your fingers or any other object in the jug while the appliance is in operation.
- Do not use the jug as a container for freezing or sterilisation purposes.
- Place the appliance on a stable, heat-resistant, clean, and dry surface.
- Do not place the appliance next to a wall or a cupboard: the steam may damage them.
- Do not let your hair, a scarf or a tie amongst other things hang over the jug whilst the appliance is in operation.
- Do not put any of the accessories in the microwave.
- Do not use the appliance outdoors.

- Never exceed the maximum quantity indicated in the instructions.
- Put the appliance away once it has cooled down.
- Any intervention other than normal cleaning and maintenance by the customer must be performed by an Approved Service Centre."

◗ AFTER-SALES SERVICE

- For your safety, do not use accessories or spare parts other than those provided by the approved after-sales service centres.

BEFORE FIRST USE

Your appliance has 3 operating modes:

- Automatic program mode: temperature, cooking and mixing times are pre-programmed to make soups and to carry out automatic steam cooking.
- Manual Mode: personalised adjustments in temperature and cooking time for one use can be made according to your preferences.
- Blender Mode: select the motor speed without using the cooking function to make some tasty smoothies or cocktails.

Positioning of the jug and the lid unit

- Before using for the first time, wash all the accessories **(D, E and F)** in hot soapy water except for the motor unit **(A)**.
- Make sure that all packaging is removed before operating the appliance.
- Place the seal on the lid **(Cf. Fig. 1)**.
- To steam cook, put the basket with the sliced vegetables in position and fill up the jug with 0.5 litres of cold water without exceeding the bottom of the basket **(Cf. Fig.13 a; b; c).**
- Position the lid **(E)** on the jar **(D) (Cf. Fig. 2)**, lock the lid without pressing by turning it in the direction of the arrow **(Cf. Fig. 3)**.
- Position the blender jar **(D)** on the motor unit **(A)** until you hear it click **(Cf. Fig. 4)**.
- **The appliance only starts up once the jug and lid are correctly in place and are locked onto the motor unit.**

In the event of incorrect positioning or locking of one or the other (Cf. Fig. 5 and 6), the lock sign starts to flash when you activate a function.

Installing the blade assembly in the jar (*depending on the model)

- Fitting the removable blade assembly (*depending on the model **Cf. Fig. 11 a; b; c**):

1. Make sure that the seal is properly positioned over the blade assembly **(Cf. 11.a)**.
2. Pick up the blade assembly using a cloth and place it in its slot at the bottom of the jar, making sure you carefully position the blade assembly grips in the jar grooves **(Cf. 11.b)**.
3. Return the jar keeping the blade assembly in its slot **(Cf. 11.c)**.
4. Lock the blade assembly section using the locking ring **(Cf. 11.c)**.

- Dismounting the removable blade assembly (*depending on the model **Cf. Fig. 11.d)**:
  Place the jar on a work surface.

1. Use a cloth to help hold the blade assembly.
2. Return the jar while holding the blade assembly.
3. Turn the locking ring to unlock the blade assembly.

Warning: the blades are very sharp: handle them with care so as not to injure yourself whilst fitting, dismounting and cleaning the jar and the blade assembly.

USING THE APPLIANCE

PROGRAM MODE

Once the water and the ingredients are placed into the jug or into the steam basket, lock the lid and position the jug onto the motor unit (see before first use).
Select one of the automatic programs suggested below (P button) and validate (OK button). The red indicator light illuminates and a 'beep' will sound to inform you that the cooking has started.

Introducing the suggested automatic programs			
	Temperature (Max)	**Adjustable times**	**Mixing**
P1 - Creamy soup (thin texture)	100°C	30 min. **(+ or -10 min)**	Max speed 1 min
P2 - Chunky Soup (texture dense)	100°C	40 min. **(+ or -10 min)**	Min speed 13 secs
P3 - (only for model with cooking basket) – Steam cooking with cooking basket and 50 cl water (depending on model*)	100°C	30 min. **(+ or -20 min)**	No
P3 - (or P4 for model with cooking basket) - Autoclean: automatic cleaning programme	100°C	30 s. **(adjustable up to 1 min)**	Max speed

When the program is finished, the appliance gives out 3 beeps.
Unlock the jug by pressing the trigger (d2) located on the inside of the handle (cf. Fig. 9) and serve immediately or leave the jug in place to keep warm (up to 40 minutes).

PRACTICAL GUIDANCE

- Make sure you have enough liquid to cover the Min limit marker **(Cf. Fig. 7)**. and take care not to exceed the MAX limit marker engraved inside the jug **(Cf. Fig. 8)**.
- Some recipes may cause sudden overflowing, due to the formation of bubbles, particularly when using frozen vegetables. In this case, it is up to you to reduce the quantities accordingly.
- Time and temperature information is flashing: you can modify this information. Adjust the time as required with the aid of the + (increase) and - (decrease) buttons, depending on the ingredients used and the amount to be made (see table of the cooking times for soups in the recipe booklet).
- With the cooking basket (depending on model*) you can steam cook (use P3 with 0.5 litres of water), or for chunky soup recipes and cooking whole ingredients such as meat, fish, vegetables at the same time as your soup (use P1 or P2).
- At the end of the programs, the appliance automatically keeps the recipe warm for 40 minutes so it remains ready to be consumed. To stop warming, simply press the OFF button.
- If you open the lid, press the trigger or remove the jug, the warming process will automatically stop.
- When the program has started, you can stop the appliance at any time by pressing the P button (2 beeps will sound). The program is then in pause mode and you can restart it by pressing the P button again or by pressing the OK button (a beep signal will be emitted).
- If you choose the wrong program by mistake and you wish to cancel it, press the OFF button for 2 seconds and that will allow you to restart the times and the temperatures.

MANUAL MODE

- Adjust the cooking time with the aid of the + (increase) and - (decrease) buttons, depending on the ingredients used and the amount to be made (see table of the cooking times for soups in the recipe booklet).
- You have to then validate the time chosen by pressing the OK button.
- The temperature information is flashing, you can change this information. Adjust the cooking temperature with the aid of the + (increase) and -

(decrease) buttons.
- You then have to validate the temperature chosen by pressing the
- OK button.
- The red indicator light illuminates and a 'beep' will sound to inform you that the cooking has started.
- At any point you can adjust the motor onto either:
- slow speed (position 1) to mix liquid ingredients (e.g. to make sauces).
- quick speed (position 2 onwards) to mix solid ingredients.

BLENDER MODE (without cooking)



- Select a speed by turning the speed selector to the right. The mixing starts and the time appears on the screen.

In blender mode, you can select up to 5 speeds with different mixing types.

The pulse speed can be found to the left of position 0.
- Turn the speed selector to position 0 to stop the appliance.
- Press on the trigger **(d2)** then remove the blender jug **(D)**. If you wish to program an operation time which stops automatically:
- Adjust the operation time with the aid of the + (increase) and - (decrease) buttons.
- Select a speed by turning the speed selector. The count time appears on the screen.
- The motor stops automatically at the end of the count time.

Ice crushing button: The "Ice" button starts the ice crushing operation; this takes 30 seconds. You can stop the appliance as required by pressing the "OFF" button. You can crush a maximum of 6 to 8 ice cubes.

CLEANING THE APPLIANCE

- Do not immerse the appliance in water. Never put the motor unit **(A)** under hot running water.
- Clean the jug immediately after use.
- Fill up the jug with 1 litre of hot water along with 2 or 3 drops of washing up liquid Only use the recommended amount of water and washing up liquid. An excess of washing up liquid creates more foam and consequently can lead to overflowing.
- Use the automatic Autoclean programme: P3 or P4 (depending on model*) to carry out a prewash of the bowl.
- Once the program has stopped, unplug the appliance.
- Press on the trigger (d2) then remove the blender jug **(D)**.
- Place the jug on a flat surface.
- Unlock the lid by turning it a quarter turn clockwise. Remove the lid with care.
- When the lid is cool, remove the carrier seal. To do so, grip it between your thumb and index finger, then pull to extract it. The seal dismounts without risk of deterioration **(Cf. Fig. 12)**.
- Finish cleaning the jug with the aid of a sponge.
- Rinse the inside of the jug and the lid under running water.
- In the event of the heated part of the jug getting extremely dirty, leave to soak for a few hours in a mix of water and washing up liquid to help get it clean.



- **Take care when cleaning the blades (d3) in the blender jug and when you empty the bowl as they are sharp.**
- Use a damp cloth to clean the motor unit **(A)**. Dry it carefully.
- The detachable parts (lid, seal, measuring cap, cooking basket) can be cleaned with a sponge and hot soapy water.
- To clean the glass lid, do not use the abrasive side of the sponge to prevent the glass from being scratched.
- The removable blade assembly (depending on the model) can be washed under the tap or using a brush.

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The appliance does not work.	It is not plugged in.	Plug your appliance into the mains power supply.
	The jug and the lid are not in the correct place or are not locked correctly.	Check that the jug and the lid are correctly positioned and locked following the diagrams in the instructions
Excessive vibrations.	The appliance is not placed on a flat surface, the appliance is not stable	Place the appliance on a flat stable surface.
	Volume of ingredients is too high.	Reduce the quantity of ingredients processed.
Leak through lid.	Volume of ingredients is too high.	Reduce the quantity of ingredients processed.
	The lid is not positioned or locked correctly	Lock the lid firmly onto the jug
	The waterproof seal is not present	Position the carrier seal on the lid.
	The waterproof seal has been cut through or damaged	Change the seal or contact an approved service centre
The blades do not rotate easily	Pieces of food too big or too hard	Reduce the size or quantity of the ingredients processed. Add some liquid
Display "STOP"	Motor overload caused by too large an amount of ingredients or pieces of food that are too hard or too large	Let the motor cool down and reduce the amount of ingredients in the jug.
Displays "SECU" + red indicator light is flashing	Empty jug, nearly empty or not enough liquid in recipe	Add liquid up to the jug's minimum level marker **(Cf. Fig. 7)**
Displays "Err" + red indicator light is flashing	The heating element does not work	Contact the Customer Relations Helpline - see contact list
Displays « ntc » + red indicator light is flashing	The temperature sensor is no longer working	Contact the Customer Relations Helpline - see contact list
Motor stops during use, without any fault being displayed.	If the jug and lid are not correctly assembled and fastened, the safety motor overload will be triggered.	Leave it to cool down for 30 minutes and reduce the quantity of ingredients to process.

Your appliance still doesn't work?
Contact the Customer Relations Helpline - see contact list.

RECYCLING

- Disposal of packaging materials and the appliance.

The packaging is made of exclusively environmentally safe materials that can be disposed of according to current recycling regulations.
To dispose of your appliance, consult the appropriate department of your local authority.

- Expired electronic or electrical products:

Think of the environment!

- Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- Please take it to a local waste collection point where it will be disposed

Leggendo queste istruzioni, scoprirete come usare il vostro apparecchio in tutto il suo potenziale: per preparare vellutate, passate, minestre, salse, composte, frullati, cocktail, cotture al vapore...

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A Blocco motore
B Pannello di controllo
- b1 Pulsanti di selezione
  - P – Programmi automatici
  P1: Vellutata / P2: Passata / Cottura al vapore: P3 (secondo il modello*)
  Autoclean: P3 o P4 (secondo il modello*)
  - **-/+** - Diminuzione/Aumento della temperatura o del tempo di cottura
  -**OK/OFF** – Conferma del programma, della durata o della temperatura di cottura/Spegnimento dell'apparecchio
- b2 Spia di riscaldamento (se la temperatura all'interno del recipiente è >50°C)
- b3 Selettore di velocità
- b4 Pulsante Ice (tritaghiaccio)

C Display
- c1 Temperatura impostata (da 60 a 100°C)
- c2 Timer (da 0 a 59 min)
- c3 Indicazione programma (P1, P2, P3 e P4 secondo il modello*)
- c4 Spia di sicurezza

D Unità recipiente frullatore
- d1 Recipiente inox
- d2 Grilletto impugnatura
- d3 Lame inox (non smontabili)

(secondo il modello*)
- d4 Coltello smontabile
- d5 Guarnizione
- d6 Anello di bloccaggio

E Unità coperchio
- e1 Tappo dosatore
- e2 Coperchio
- e3 Guarnizione

F Cestello vapore (a seconda del modello)
- f1 Impugnatura
- f2 Cestello

Specifiche tecniche dell'apparecchio:
Temperatura max: 100°C
Potenza: 1100 W
Tempo di programmazione max: 59 minuti.

NORME DI SICUREZZA

Sicurezza personale

- Leggere attentamente le istruzioni prima di usare l'apparecchio per la prima volta e conservarle: un uso non conforme alle istruzioni solleva il fabbricante da qualsiasi responsabilità.
- Non lasciare che i bambini usino l'apparecchio senza sorveglianza.
- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini.

Conservare l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.

- Questo apparecchio non deve essere usato da persone (compresi i bambini) affette da disabilità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o siano state istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

- AVVERTENZE: Durante l'uso dell'apparecchio, alcune parti diventano molto calde e presentano calore residuo in seguito all'uso (rivestimento inox del recipiente, parti trasparenti del coperchio e del tappo, parti metalliche sotto il recipiente, cestello). Se toccate, possono provocare ustioni. Durante il riscaldamento e fino al raffreddamento completo manipolare l'apparecchio usando le parti fredde in plastica (impugnature, blocco motore). La spia rossa di riscaldamento indica che sussiste il rischio di ustioni.
- Non usare l'apparecchio se non funziona correttamente, se è stato danneggiato o se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati. Per evitare pericoli, fare sostituire il cavo da un centro di assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto di servizio).
- Questo apparecchio è destinato al solo uso domestico e a un'altitudine inferiore ai 2000m. Il fabbricante declina ogni responsabilità e si riserva il diritto di annullare la garanzia in caso di utilizzo commerciale o scorretto o del mancato rispetto delle istruzioni.
- Questo apparecchio è destinato all'ambito domestico e ad altri usi analoghi, ad esempio:

- aree di ristoro in negozi, uffici e altri ambienti professionali.
- cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali;
- case coloniche;
- stanze di alberghi, motel e altri edifici residenziali;
- camere in affitto e altri ambienti analoghi.

◗ Per i soli mercati europei:

- Conservare l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- I bambini non devono usare l'apparecchio come un giocattolo.
- Questo apparecchio può essere usato da persone affette da disabilità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza se correttamente sorvegliate o se sono state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e conoscono i rischi correlati.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni solo se

supervisionati o istruiti sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se comprendono i rischi correlati. Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano supervisionati da un adulto.



- **AVVERTENZE: L'apparecchio emette vapore che potrebbe causare ustioni.**

Manipolare il coperchio e il tappo dosatore con cautela (se necessario, usare un guanto da forno, una presina, ecc.). Per manipolare il tappo dosatore usare la sua parte centrale.

- **Prestare particolare attenzione quando nel recipiente è presente un liquido caldo, perché potrebbe schizzare dall'apparecchio a causa di un'ebollizione improvvisa.**
- **Non avviare l'apparecchio se il tappo dosatore non è posizionato nell'orifizio del coperchio e/o se la guarnizione non è posizionata all'interno del coperchio.**
- **AVVERTENZE: L'eventuale uso scorretto dell'apparecchio comporta il rischio di lesioni.**



- **Le lame sono molto taglienti: maneggiarle con cura per evitare di ferirsi all'atto dello svuotamento del recipiente, della pulizia, del montaggio e smontaggio del coltello.**
- **AVVERTENZE: Procedere con cautela nel maneggiare l'apparecchio (pulizia, riempimento e versamento); evitare fuoriuscite di liquido sui connettori.**
- **Consultare le istruzioni d'uso per regolare velocità e tempi di funzionamento di ciascun programma.**
- **Consultare le istruzioni d'uso per l'assemblaggio e il montaggio degli accessori dell'apparecchio.**
- **Consultare le istruzioni d'uso per la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio.**
- **Seguire sempre le istruzioni relative alla pulizia dell'apparecchio:**
  - **Scollegare l'apparecchio.**
  - **Non pulire l'apparecchio quando è ancora caldo.**
  - **Pulire con un panno o con una spugna umida.**

- Non immergere né mettere sotto l'acqua corrente l'apparecchio.

◗ Collegamento elettrico

- L'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente con messa a terra.
- L'apparecchio è progettato per essere alimentato esclusivamente a corrente alternata. Verificare che la tensione riportata sulla targhetta informativa dell'apparecchio corrisponda a quella dell'impianto elettrico utilizzato.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione quando lo si lascia incustodito e prima delle operazioni di montaggio, smontaggio o pulizia.
- Eventuali errori di collegamento annullano la garanzia.
- Non tirare mai il cavo per scollegare l'apparecchio.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
- L'apparecchio non deve essere immerso.
- Tenere il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini e lontano dalle parti calde dell'apparecchio, fonti di calore o spigoli.

◗ Uso conforme

- Non usare il recipiente frullatore senza ingredienti o se riempito unicamente con alimenti secchi.
- Versare nel recipiente gli ingredienti solidi sempre prima di aggiungere gli ingredienti liquidi, senza oltrepassare la tacca MAX riportata all'interno del recipiente. **(Cf. Fig. 8)**. Se il frullatore è troppo pieno, potrebbe fuoriuscire acqua bollente. Verificare che il livello di liquido sia sufficiente per coprire la tacca minima **(Cf. Fig. 7)**.
- Alcune ricette possono causare traboccamenti improvvisi a causa della formazione di bolle, in particolare con l'uso di verdure surgelate. In tal caso, ridurre la quantità di conseguenza.
- Non inserire dita o altri oggetti nel recipiente frullatore quando l'apparecchio è in uso.
- Non usare il recipiente come contenitore per congelamento, sterilizzazione, ecc.
- Posizionare l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, resistente al calore, pulito e asciutto.
- Non posizionare l'apparecchio in prossimità di pareti o mobili: il vapore potrebbe danneggiarli.

- Evitare che capelli, sciarpe, cravatte, ecc. pendano sopra al recipiente quando l'apparecchio è in funzione.
- Non usare gli accessori in un forno a microonde.
- Non usare l'apparecchio all'aperto.
- Non superare la quantità massima indicata nelle istruzioni.
- Riporre l'apparecchio solo quando si è raffreddato.

Riparazioni

- Per ragioni di sicurezza, usare esclusivamente accessori e parti di ricambio forniti dai centri di assistenza autorizzati.
- Interventi diversi dalle operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria da parte del cliente devono essere effettuati da un centro di assistenza autorizzato.

PREPARAZIONE

L'apparecchio è dotato di 3 modalità di funzionamento:

- Modalità automatica: temperatura, tempo di cottura e durata di miscelazione sono preimpostati per preparare automaticamente zuppe o pietanze al vapore.
- Modalità manuale: impostazione manuale di temperatura e tempo di cottura per una preparazione personalizzata.
- Modalità frullatore: selezione della velocità del motore senza la funzione di cottura, per preparare frullati e cocktail.

Montaggio del recipiente e dell'unità coperchio

- Prima del primo utilizzo, pulire tutti gli accessori **(D, E e F)** in acqua calda saponata, ad eccezione del blocco motore **(A)**.
- Assicurarsi di rimuovere tutti i materiali di imballaggio prima di usare l'apparecchio.
- Sistemare la guarnizione sul coperchio **(Cf. Fig. 1)**.
- Per cuocere al vapore, inserire il cestello con le verdure tagliate a pezzetti e versare nel recipiente 0,5 litri d'acqua fredda, senza superare la parte inferiore del cestello **(Cf. Fig.13 a; b; c)**.
- Posizionare il coperchio **(E)** sul recipiente **(D) (Cf. Fig.2)**, bloccarlo senza appoggiare ruotando nel senso della freccia **(Cf. Fig.3)**.

Posizionare il recipiente blender **(D)** sul blocco motore **(A)** fino a sentire un «clic» **(Cf. Fig. 4)**.

- **L'apparecchio funziona esclusivamente se il recipiente e il coperchio sono posizionati e bloccati correttamente sul blocco motore.**

In caso di posizionamento o blocco scorretto di uno dei due elementi (Cf. Fig. 5 et 6), la spia lampeggerà all'attivazione di una funzione.

Sistemazione del coltello sul recipiente (*secondo il modello)

- Montaggio del coltello smontabile (*secondo il modello **Cf. Fig. 11 a; b; c**) :

1. Verificare che la guarnizione sia regolarmente posizionata sulla parte tagliente **(Cf. 11.a)**.
2. Afferrare il coltello con un panno e sistemarlo nell'apposito spazio situato sul fondo del recipiente, prestando attenzione a posizionare le alette del coltello nelle apposite scanalature del recipiente **(Cf. 11.b)**.
3. Ruotare il recipiente mantenendo il coltello nell'apposito spazio **(Cf. 11.c)**.
4. Bloccare la parte tagliente tramite l'anello di bloccaggio **(Cf. 11.c)**.

- Smontaggio del coltello smontabile (*secondo il modello **Cf. Fig. 11.d**) :

Sistemare il recipiente sul piano di lavoro.

1. Afferrare il coltello con l'ausilio di un panno.
2. Ruotare il recipiente mantenendo il coltello.
3. Far ruotare l'anello di bloccaggio per sbloccare il coltello.

Avvertenza: le lame sono molto taglienti: maneggiarle con cura per evitare di ferirsi all'atto dello svuotamento del recipiente, della pulizia, del montaggio e smontaggio del coltello.

FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

MODALITÀ AUTOMATICA

Dopo aver versato l'acqua e gli ingredienti sul fondo del recipiente o nel cestello vapore, chiudere il coperchio e posizionare il recipiente sul blocco motore (vedi sezione "Preparazione").
Selezionare uno dei programmi automatici riportati di seguito (tasto P) e confermare (pulsante OK). La spia rossa si accenderà e un bip sonoro si avvierà a indicare che la cottura è avviata.

Elenco dei programmi automatici disponibili			
	Temperatura (Max)	**Durata**	**Miscelazione**
P1 – Zuppa vellutata (consistenza diluita)	100°C	30 min. **(+ o -10 min.)**	Velocità max 1 min
P2 – Zuppa passata (consistenza densa)	100°C	40 min. **(+ o -10 min.)**	Velocità min 13s
P3 – (solo per il modello dotato del cestello di cottura) – Cottura al vapore con il cestello di cottura e 50 cl d'acqua (secondo il modello*)	100°C	30 min **(+ o -20 min)**	No
P3 – (o P4 per il modello dotato di cestello di cottura) – Autoclean: programma di pulizia automatico	100°C	30 sec **(regolabile fino a 1 min)**	Velocità max

Al termine del programma l'apparecchio emette 3 segnali sonori.
Sbloccare il recipiente premendo il grilletto (d2) situato all'interno dell'impugnatura (cf. Fig. 9) e servire subito; oppure, lasciare il recipiente in posizione per mantenere la temperatura (fino a 40 minuti).

SUGGERIMENTI PRATICI

- Il livello del liquido deve superare la tacca minima **(Cf. Fig. 7)** ma non deve superare la tacca MAX riportata all'interno del recipiente **(Cf. Fig. 8)**.
- Alcune ricette possono causare traboccamenti improvvisi a causa della formazione di bolle, in particolare con l'uso di verdure surgelate. In tal caso, ridurre la quantità di conseguenza.
- Quando il tempo di cottura o la temperatura lampeggia, è possibile modificare l'impostazione premendo i pulsanti + (aumento) e - (diminuzione), a seconda degli ingredienti utilizzati e della quantità preparata (vedi tabella dei tempi di cottura delle zuppe nel libretto delle ricette).
- Il cestello vapore (a seconda del modello) permette di cuocere al vapore (selezionando P3 e aggiungendo 0,5 litri di acqua), o di cuocere ingredienti come carne, pesce, verdure, contemporaneamente alla zuppa (selezionando P1 o P2).
- Al termine dei programmi, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità di mantenimento della temperatura e conserverà per 40 minuti la preparazione. Per interrompere la modalità di mantenimento della temperatura, premere il pulsante OFF.

In caso di apertura del coperchio, pressione del grilletto o rimozione del recipiente, la modalità di mantenimento al caldo si interromperà automaticamente.

- Dopo aver avviato il programma, è possibile in qualsiasi momento spegnere l'apparecchio premendo il pulsante P (emissione di 2 bip sonori). Il programma verrà interrotto temporaneamente; per riprenderlo, premere nuovamente il pulsante P o il pulsante OK (emissione di un bip sonoro).

Se si desidera annullare il programma, tenere premuto per 2 secondi il pulsante OFF: sarà quindi possibile impostare nuovamente il tempo di cottura e la temperatura.

MODALITÀ MANUALE

- Impostare il tempo di cottura con i pulsanti + (aumento) e - (diminuzione) a seconda degli ingredienti utilizzati e della quantità preparata (vedi tabella dei tempi di cottura delle zuppe nel libretto delle ricette).

- Confermare il tempo di cottura impostato premendo il pulsante OK.
- Quando la temperatura lampeggia, è possibile modificare l'impostazione premendo i pulsanti + (aumento) e - (diminuzione).
- Confermare la temperatura impostata premendo il pulsante OK.
- La spia rossa si accenderà e un bip sonoro si avvierà a indicare che la cottura è avviata.
- È possibile azionare il motore in qualsiasi momento:
- a velocità lenta (posizione 1) per mescolare alimenti liquidi (ad esempio per la preparazione di salse);
- a velocità rapida (dalla posizione 2) per mescolare alimenti solidi.

MODALITÀ FRULLATORE (senza cottura)



- Selezionare la velocità ruotando la manopola verso destra. Il frullatore si avvierà e sul display apparirà il tempo.

In modalità frullatore è possibile scegliere tra 5 velocità di miscelazione diverse. La velocità a impulsi è situata a sinistra della posizione 0.
- Posizionare la manopola della velocità su 0 per spegnere l'apparecchio.
- Premere il grilletto (d2), quindi sollevare il recipiente frullatore (D). Se si desidera programmare un tempo di funzionamento con spegnimento automatico:
- Impostare il tempo di funzionamento premendo i pulsanti + (aumento) e - (diminuzione).
- Selezionare una velocità ruotando la manopola. Sul display apparirà il conto alla rovescia.
- Il motore si spegnerà automaticamente al termine del conto alla rovescia.

Pulsante tritaghiaccio: il pulsante "Ice" permette di ottenere del ghiaccio tritato; durata della funzione 30s. È possibile spegnere l'apparecchio in qualsiasi momento premendo il pulsante OFF. È possibile tritare da 6 a 8 cubetti di ghiaccio.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

- Non immergere l'apparecchio. Non passare il blocco motore **(A)** sotto l'acqua corrente.
- Pulire il recipiente immediatamente dopo l'uso.
- Versare nel recipiente 1 litro di acqua calda e 2 o 3 gocce di detersivo per lavastoviglie.
  Rispettare la quantità di acqua e detersivo raccomandate. Una quantità eccessiva di detersivo aumenta sensibilmente la formazione di schiuma e di conseguenza comporta traboccamenti.
- Utilizzare il programma automatico Autoclean: P3 o P4 (secondo il modello*) per effettuare un prelavaggio del recipiente.
- Al termine del programma, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
- Premere il grilletto (d2), quindi sollevare il recipiente frullatore **(D)**.
- Posizionare il recipiente su una superficie piana.
- Aprire il coperchio ruotandolo di un quarto di giro in senso orario. Rimuovere il coperchio con cautela.
- Quando il coperchio si sarà raffreddato, togliere la guarnizione di tenuta ermetica. Procedere, afferrandola tra il pollice e l'indice, quindi tirare per estrarla. La guarnizione si smonta senza rischi di danneggiamento. La guarnizione si smonta senza rischi di danneggiamento **(Cf. fig.12)**.
- Terminare la pulizia del recipiente usando una spugna.
- Risciacquare l'interno del recipiente e il coperchio sotto acqua corrente.
- In caso di sporco persistente sulla parte riscaldante del recipiente, lasciarla a mollo diverse ore in una miscela di acqua e detersivo per piatti.



- **Prendere delle precauzioni durante la manipolazione delle lame (d3) del recipiente frullatore durante la pulizia e lo svuotamento del recipiente, perché sono taglienti.**

- Per pulire il blocco motore **(A)**, usare un panno umido. Asciugarlo scrupolosamente.
- Gli elementi removibili (coperchio, guarnizione, tappo dosatore, cestello vapore) possono essere lavati con una spugna in acqua calda saponata.
- Per pulire il coperchio in vetro, non utilizzare la parte abrasiva della spugna, al fine di evitare graffi sul vetro.
- Il coltello smontabile (secondo il modello) può essere lavato con acqua corrente e con l'ausilio di una spazzola.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
L'apparecchio non funziona	L'apparecchio non è collegato all'alimentazione.	Collegare l'apparecchio a una presa di corrente.
	Il recipiente o il coperchio non sono posizionati o bloccati correttamente.	Verificare che il recipiente o il coperchio siano posizionati e bloccati correttamente come illustrato nelle istruzioni.
Vibrazioni eccessive	L'apparecchio non è posizionato su una superficie piana, quindi l'apparecchio non è stabile.	Posizionare l'apparecchio su una superficie piana.
	Quantità degli ingredienti eccessiva.	Ridurre la quantità degli ingredienti.
Perdite dal coperchio	Quantità degli ingredienti eccessiva.	Ridurre la quantità degli ingredienti.
	Il coperchio non è posizionato o bloccato correttamente.	Bloccare correttamente il coperchio sul recipiente.
	La guarnizione è assente.	Sistemare la guarnizione sul coperchio.
	La guarnizione è danneggiata o usurata.	Sostituire la guarnizione: contattare un centro di assistenza autorizzato.
Le lame ruotano con difficoltà	Alimenti troppo duri o tagliati a pezzi troppo grandi.	Ridurre la dimensione o la quantità degli ingredienti. Aggiungere del liquido. Lasciare che il motore si raffreddi e
Visualizzazione "STOP"	Surriscaldamento del motore causato da un'eccessiva quantità di ingredienti o da pezzi troppo duri o troppo grandi.	ridurre la quantità di ingredienti nel recipiente. Aggiungere del liquido fino al livello
Sul display appare "SECU" e la spia rossa lampeggia	Recipiente vuoto, quasi vuoto o preparazione non abbastanza liquida.	minimo del recipiente (Cf. Fig. 7).
Sul display appare "Err" e la spia rossa lampeggia	La resistenza riscaldante non funziona.	Contattare un centro di assistenza autorizzato.
Sul display appare "ntc" e la spia rossa lampeggia	Il sensore della temperatura non funziona.	Contattare un centro di assistenza autorizzato.
Spegnimento del motore in fase di preparazione, senza messaggio d'errore.	Attivazione della sicurezza motore in caso di posizione corretta e bloccaggio del contenitore e del coperchio.	Lasciare raffreddare l'apparecchio per 30 minuti e ridurre la quantità di ingredienti da trattare.

Se il problema sussiste, contattare un centro di assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto di servizio).

SMALTIMENTO

- Smaltimento dei materiali di imballaggio e dell'apparecchio



L'imballaggio comprende esclusivamente materiali innocui per l'ambiente, che possono essere smaltiti conformemente alle leggi vigenti sul riciclaggio.
Per smaltire l'apparecchio, contattare l'ufficio preposto presso il proprio comune.

- Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:



Contribuiamo alla protezione dell'ambiente!

ⓘ Questo apparecchio contiene numerosi materiali riutilizzabili o riciclabili.

➲ Portarlo presso un apposito punto di raccolta affinché sia smaltito correttamente.

Recorriendo este folleto, usted descubrirá consejos de utilización para conocer el potencial de su aparato para preparar: cremas o purés, sopas con trozos, salsas, compotas, smoothies, cócteles, recetas de vapor.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A Bloque motor
B Panel de mandos
- b1 Teclas de selección
  - P - Programas automáticos
  P1 Cremas / P2: Purés / P3: Cocción vapor (según modelo*) / P3 o P4: Autolimpieza (según modelo*)
  - **-/+** - Disminución/Aumento de la duración o de la temperatura de cocción
  - **OK/OFF** –Validación de una selección de programa, de la duración o de la temperatura de cocción / Parada del aparato
- b2 Testigo luminoso de calor (si >50°C en el interior del bol)
- b3 Selector de velocidades
- b4 Tecla Ice crush (triturar los cubitos)

C Pantalla de indicadores
- c1 Indicador de temperatura regulada de 60a 100°C
- c2 Indicador de temporizador (tiempo regulable de 0 a 59 min)
- c3 Marcador de programas (P1, P2, P3 y P4 según modelo*)
- c4 Indicador de testigo de seguridad

D Conjunto Bol mezclador
- d1 Bol inox
- d2 Pestillo empuñadura
- d3 Láminas inox (no desmontables)

(según modelo*)
- d4 Cuchilla desmontable
- d5 Junta
- d6 Anillo de bloqueo

E Conjunto tapa
- e1 Tapón dosificador
- e2 Tapa
- e3 Junta de estanqueidad

F Cesta de cocción (según modelo*)
- f1 empuñadura
- f2 cesta

Datos técnicos del aparato:
Temperatura máxima: 100°C
Potencia: 1100W
Tiempo de programación máximo: 59 minutos.

CONSIGNAS DE SEGURIDAD

- Lea atentamente el modo de empleo antes de la primera utilización de su aparato y consérvelo: un uso no conforme con el modo de empleo liberaría al fabricante de cualquier responsabilidad.

No dejar a los niños utilizar el aparato sin vigilancia.

Este aparato no debe ser utilizado por los niños.

Conservar el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (comprendidas entre ellas los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o personas carentes de experiencia o de conocimiento, salvo si ellas han podido beneficiarse, por medio de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas concernientes al uso del aparato.

- Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que ellos no juegan con el aparato.

- Mantenga su aparato fuera del alcance de los niños.
- **ADVERTENCIA:** Durante el uso del aparato, algunas piezas alcanzan temperaturas elevadas y presentan un calor residual tras su uso (pared inox del bol, partes transparentes de la tapa y del tapón, piezas metálicas bajo el bol, cesta). Pueden ocasionar quemaduras. Manipule el aparato por las piezas plásticas frías (empuñaduras, bloque motor) durante el calentamiento y hasta que se enfríe por completo.
- No use su aparato si no funciona correctamente, si ha sido dañado o si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Para evitar todo peligro, haga cambiar obligatoriamente el cable por un servicio técnico autorizado (ver lista en el librito servicio).
- Su máquina ha sido concebida para un uso doméstico solamente y para ser utilizada a una altitud inferior a 2000 m. El fabricante declina toda responsabilidad y se reserva el derecho de anular la garantía en caso de uso comercial o inadecuado, o de no respeto de las consignas.
- Este aparato no ha sido destinado a ser usado en aplicaciones domésticas y análogas tales como

- zona de trabajo de cocina en las tiendas, despachos y otros entornos de trabajo
- rincones de cocina reservados al personal en las tiendas, despachos y otros entornos profesionales
- granjas
- la utilización por los clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial
- en alojamiento y desayuno y otros entornos similares.

◗ **Sólo en mercados europeos:**

- Conservar el aparato y su cable fuera del alcance de los niños de edad menor de 8 años.
- Los niños no deben de utilizar el aparato como un juguete.
- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o cuya experiencia o conocimientos no sean suficientes, a condición de que se beneficien de una vigilancia o de que hayan recibido instrucciones en cuanto a la utilización del aparato con total seguridad y comprendan bien los daños potenciales.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de al menos 8 años, a condición de que se beneficien de una vigilancia o de que ellos

hayan recibido instrucciones en cuanto a la utilización del aparato con total seguridad y que ellos comprendan bien los peligros corridos. La limpieza y el mantenimiento por el usuario no deben ser efectuados por niños sin vigilancia, a menos que tengan más de 8 años y que estén bajo la vigilancia de un adulto.



- **ADVERTENCIA: Su aparato emite vapor que puede ocasionar quemaduras.**

Manipule con precaución la tapa y el tapón dosificador (utilice si es necesario un guante, una manopla, etc.). Manipule el tapón dosificador por su parte central.

- **Esté atento si un líquido caliente se vierte en el preparador culinario o el mezclador en la medida en que pueda ser expulsado del aparato como consecuencia de una ebullición repentina.**
- **No encienda el aparato si el tapón dosificador no está colocado en el orificio de la tapa o si la junta no está colocada en la tapa.**
- **ADVERTENCIA: Atención a los riesgos de quemadura en caso de mala utilización del aparato.**



- **Las cuchillas cortan mucho, manipúlelas con cuidado para no lesionarse durante el vaciado del bol, la limpieza, el montaje y el desmontaje de la cuchilla.**
- **ADVERTENCIA: Extreme la precaución durante la manipulación de su aparato (limpieza, llenado y vaciado): evite que se derramen líquidos sobre los conectores.**
- **Consulte el manual de instrucciones para ajustar la velocidad y el tiempo de funcionamiento de cada programa.**
- **Consulte el manual de instrucciones para saber cómo montar y desmontar los accesorios en el aparato.**
- **Consulte el manual de instrucciones para la limpieza y el mantenimiento de su aparato.**
- **Siga siempre las instrucciones de limpieza para limpiar su aparato:**
  - **Desenchufe el aparato.**
  - **No limpie el aparato en caliente.**

- **Límpielo con un trapo o una esponja húmeda.**
- **No sumerja el aparato en agua ni lo ponga bajo el agua corriente.**

◗ Conexión con la fuente de alimentación

- El aparato debe ser enchufado a una toma de corriente eléctrica unida a la tierra.
- El aparato está concebido para funcionar únicamente en corriente alterna. Verifique que la tensión de alimentación indicada en la placa descriptiva del aparato corresponde bien a la de su instalación eléctrica.
- Desconectar siempre el aparato de la alimentación si se deja sin vigilancia y antes del montaje, desmontaje y limpieza.
- Cualquier error de conexión anula la garantía.
- No tire nunca del cable de alimentación para desenchufar el aparato.
- No meta el aparato, el cable de alimentación o el enchufe dentro de un líquido.
- El aparato no debe ser sumergido.
- No deje el cable de alimentación al alcance de la mano de los niños, estar próximo o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o sobre un ángulo cortante.

◗ Con respecto a una mala utilización

- No utilice nunca el bol mezclador sin ingredientes o con productos secos únicamente.
- Vierta siempre los ingredientes sólidos primero en el bol antes de añadir ingredientes líquidos, sin pasar la referencia MAX grabado en el interior del bol. **(ver fig. 8)**. Si el mezclador está demasiado lleno, el agua hirviendo puede ser expulsada. Atención a tener un nivel de líquido suficiente para recubrir la referencia mínima **(ver fig. 7)**.
- Ciertas recetas pueden provocar desbordamientos intempestivos, en razón de la aparición de burbujas, en particular durante la utilización de legumbres congeladas. En ese caso, corresponde reducir los volúmenes en consecuencia.
- No coloque jamás sus dedos o cualquier otro objeto en el bol mezclador durante el funcionamiento del aparato.
- No utilice el bol como recipiente (congelación, esterilización).
- Coloque el aparato sobre un plano de trabajo estable, resistente al calor, limpio y seco.

- No coloque el aparato cerca de una pared o de una alacena: el vapor producido puede dañar los elementos.
- No deje colgar sus cabellos, un fular, una corbata,… por encima del bol durante el funcionamiento del aparato.
- No ponga nunca los accesorios en un horno microondas.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No sobrepase nunca la cantidad máxima indicada en el folleto.
- Coloque el aparato cuando esté frío.

◗ SAV

- Por su seguridad, no utilice más que accesorios o piezas de recambio nada más que las provistas por los centros de servicio técnico posventa autorizados.
- Cualquier intervención diferente a la limpieza y el mantenimiento por el cliente debe ser efectuada por un servicio técnico autorizado.

PUESTA EN MARCHA

Su aparato posee 3 modos de funcionamiento:

- Modo programa automático: temperatura, duración de cocción y duración de mezclado son preprogramadas para realizar sopas o cocciones al vapor de modo automático.
- Modo manual: reglajes personalizados de la temperatura, de la duración de cocción para una utilización según su conveniencia.
- Modo mezclador: selección de la velocidad motor sin utilizar la función cocción para realizar sabrosos smoothies, cócteles.

Puesta en marcha del bol y del conjunto de la tapa

- Antes del primer uso, limpie todos los accesorios **(D, E y F)** con agua caliente jabonosa, pero no el bloque motor **(A)**.
- Asegúrese de que todo el embalaje sea retirado antes del funcionamiento del aparato.
- Coloque la junta en la tapa **(ver fig. 1)**.
- Para realizar cocciones al vapor, coloque la cesta con las legumbres cortadas en trozos y llene el bol con 0.5 litros de agua fría sin sobrepasar la parte inferior de la cesta **(ver fig.13 a; b; c)**.
- Ponga la tapa **(E)** en el bol **(D) (ver fig.2)**, acople la tapa, sin presionar, girándola en el sentido de la flecha **(ver fig. 3)**.

Encaje el vaso de la batidora **(D)** en el bloque motor (A) hasta que oiga un «clic» **(ver fig. 4)**.

- **El aparato arranca únicamente si el bol y la tapa están correctamente posicionados y cerrados sobre el bloque motor.**

En caso de mal posicionamiento o de mal cierre de uno u otro (ver fig. 5 y 6), el logo ⏍ se pone a parpadear cuando se le activa una función.

Instalación de la cuchilla en el bol (*según modelo)

- Montaje de la cuchilla desmontable (*según modelo **ver fig. 11 a; b; c**):

1. Compruebe que la junta está bien colocada sobre la parte cortante **(ver 11.a)**.
2. Sujete la cuchilla con un paño y colóquelo en su lugar en el fondo del bol, procurando colocar bien los enganches de la cuchilla en las muescas del bol **(ver 11.b)**.
3. Dé la vuelta al bol manteniendo la cuchilla en su lugar **(ver 11.c)**.
4. Bloquee la parte cortante con la ayuda del anillo de bloqueo **(ver 11.c)**.

- Desmontaje de la cuchilla desmontable (*según modelo **ver fig. 11.d**):

Coloque el bol encima de una superficie de trabajo.
1. Sujete la cuchilla con la ayuda de un paño.
2. Dé la vuelta al bol sin soltar la cuchilla.
3. Gire el anillo de bloqueo para soltar la cuchilla.

Advertencia: las cuchillas cortan mucho, manipúlelas con cuidado para no lesionarse durante el montaje, el desmontaje y la limpieza del bol y de la cuchilla.

UTILIZACIÓN DEL APARATO

MODO PROGRAMA

Una vez colocados el agua y los ingredientes en el fondo del bol o en la cesta vapor, cierre la tapa y coloque el bol sobre el bloque motor (ver puesta en marcha).
Seleccione uno de los programas automáticos propuestos aquí debajo (tecla P) y valide (tecla OK). El testigo luminoso rojo se alumbra y suena un aviso sonoro para informarle de que la cocción ha empezado.

Descubra los programas automáticos propuestos			
	Temperatura (Max)	**Tiempo ajustable**	**Mezcla**
P1 – Crema de sopa (textura fina)	100°C	30 min. **(+ o -10 min)**	Velocidad maxi 1 min
P2 – Puré (textura densa)	100°C	40 min. **(+ o -10 min)**	Velocidad mini 13s
P3 – (únicamente para el modelo que disponga de cesta de cocción) – Cocción vapor con la cesta de cocción y 50 cl de agua (según modelo*)	100°C	30 min **(+ o -20 min)**	No
P3 – (o P4 para el modelo que disponga de cesta de cocción) - Autolimpieza: programa automático de limpieza	100°C	30 s **(ajustable hasta a 1 min)**	Velocidad maxi

Cuando el programa ha terminado, el aparato emite 3 bips.
Desbloquee el bol apoyándose sobre el pestillo (d2) situado en el interior de la empuñadura (ver fig. 9) y sirva seguidamente o deje el bol laissez le bol en el sitio de mantenimiento caliente (hasta 40 minutos).

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Atención a tener un nivel de líquido suficiente para cubrir la referencia mini **(ver fig. 7)**. y a no pasar la referencia MAX grabada en el interior del bol **(ver fig. 8)**.
- Algunas recetas pueden provocar desbordamientos intempestivos, en razón de la aparición de burbujas, en particular durante la utilización de legumbres congeladas. En este caso, le corresponde reducir los volúmenes en consecuencia.
- La información tiempo o temperatura parpadea: usted tiene la posibilidad de modificar esta información. Ajuste si es necesario el tiempo con la ayuda de las teclas + (aumentar) y - (disminuir), en función de los ingredientes utilizados y del volumen preparado (ver tabla de tiempos de cocción de sopas en el librito recetas).
- La cesta de cocción (según modelo*) le permite realizar cocciones al vapor (en P3 con 0.5 litros de agua), o para una preparación con trozos, cocer ingredientes enteros tales como carnes, pescados, legumbres, al mismo tiempo que su sopa, (en P1 o P2).
- Al final de los programas, el aparato pasa automáticamente a mantenimiento en calor durante 40 minutos para conservar la preparación preparada para ser consumida. Para parar el mantenimiento en calor, es suficiente apretar la tecla OFF.
- Si abre la tapa, se apoya sobre el pestillo o quita el bol, el mantenimiento en calor será automáticamente detenido.
- Cuando el programa está en marcha, usted tiene la posibilidad de parar el aparato en cualquier momento apretando sobre la tecla P (emisión de 2 avisos sonoros). El programa está entonces en modo pausa, usted tiene la posibilidad de volver a ponerlo en marcha apretando de nuevo sobre la tecla P o sobre la tecla OK (emisión de un aviso sonoro).
- Si usted se ha equivocado de programa y si usted quiere anularlo, apoye durante 2 segundos sobre la tecla OFF, esto permite reiniciar los tiempos y las temperaturas.

MODO MANUAL

- Ajuste el tiempo de cocción con la ayuda de las teclas + (aumentar) y - (disminuir) en función de los ingredientes utilizados y del volumen preparado (ver tabla de los tiempos de cocción de las sopas en el libro de recetas).
- Valide seguidamente el tiempo seleccionado con la tecla OK.
- La información temperatura parpadea, usted tiene la posibilidad de modificar esta información. Regule la temperatura de cocción con la ayuda de las teclas + (aumentar) y - (disminuir).
- Valide a continuación la temperatura seleccionada con la tecla OK.
- El testigo luminoso rojo se alumbra y suena un aviso sonoro para informarle de que la cocción ha empezado.
- En cualquier momento usted puede accionar el motor bien:

- en velocidad lenta (posición 1) para mezclar alimentos líquidos (ej.: realización de salsas).
- en velocidad rápida (a partir de la posición 2) para mezclar alimentos sólidos.

MODO MEZCLADOR (sin cocción)



- Seleccione una velocidad girando el selector a la derecha. La mezcla comienza y el tiempo se anuncia en la pantalla. En modo mezclador, usted puede seleccionar hasta 5 velocidades de mezcla diferentes.

  La velocidad sacada se encuentra a la izquierda de la posición 0.
- Gire el selector de velocidades a la posición 0 para detener el aparato.
- Apriete en el pestillo (d2) luego levante el bol mezclador (D). Si usted desea programar un tiempo de funcionamiento con parada automática:
- Ajuste el tiempo de funcionamiento con la ayuda de las teclas + (aumentar) y - (disminuir).
- Seleccione una velocidad girando el selector. El descuento del tiempo se muestra sobre la pantalla.
- El motor se para automáticamente al final del descuento de tiempo.

Tecla hielo triturado: la tecla « Ice » activa el funcionamiento que permite realizar hielo triturado (duración de la función 30 s). Usted puede detener el aparato a su conveniencia pulsando sobre la tecla " OFF". Usted puede triturar de 6 a 8 cubitos de hielo máximo.

LIMPIEZA DEL APARATO

- El aparato no debe ser sumergido. No pase el bloque motor **(A)** bajo el agua caliente corriente.
- Limpiar inmediatamente su bol después del uso.
- Llene el bol con 1 litro de agua caliente a la que se han añadido 2, 3 gotas de lejía. Respete las cantidades de agua y de líquido lavavajillas recomendados. Un excedente de líquido lavavajillas aumenta fuertemente el espumeado y en consecuencia favorece los desbordamientos.
- Utilice el programa automático Autolimpieza: P3 o P4 (según modelo*) para realizar un prelavado del bol.
- Una vez el programa haya terminado, desenchufe el aparato.
- Apriete sobre el pestillo (d2) luego levante el bol mezclador **(D)**.
- Coloque el bol sobre una superficie plana.
- Desbloquee la tapa girándola un cuarto de vuelta en el sentido de las agujas de un reloj. Quite la tapa con precaución.
- Cuando la tapa se haya enfriado, retire la junta de estanqueidad. Para ello, cójala con el pulgar y el índice y tire para extraerla. La junta se desmonta sin peligro de deterioro **(ver fig. 12)**.
- Finalice la limpieza del bol con la ayuda de una esponja.
- Aclare el interior del bol bajo el agua corriente así como su tapa.
- En caso de tener mucha grasa la parte caliente del bol, déjelo en remojo durante varias horas con agua con líquido lavavajillas para facilitar la limpieza.



- **Tome precauciones con las láminas (d3) del bol mezclador cuando usted las limpie y cuando usted vacíe el bol, son cortantes.**

- Para limpiar el bloque motor **(A)**, utilice un trapo húmedo. Séquelo cuidadosamente.
- Los elementos amovibles (tapa, junta, tapón dosificador, cesta de cocción) se limpian con ayuda de una esponja y de agua caliente jabonosa.
- Para limpiar la tapa de vidrio no utilice el lado abrasivo del estropajo para evitar rayarla.
- La cuchilla desmontable (según modelo) puede lavarse bajo el grifo o con ayuda de un cepillo.

SI SU APARATO NO FUNCIONA, ¿QUÉ HACER?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado	Conecte el aparato en un enchufe.
	El bol o la tapa no están correctamente colocados o cerrados	Verifique que el bol o la tapa están bien colocados y cerrados siguiendo los esquemas del folleto
Vibraciones excesivas	El aparato no está colocado sobre una superficie plana, el aparato no está estable	Coloque el aparato sobre una superficie plana
	Volumen de ingredientes demasiado importante	Reduzca la cantidad de ingredientes tratados
Huida por la tapa	Volumen de ingredientes demasiado importante	Reduzca la cantidad de ingredientes tratados
	La tapa no está bien colocada o cerrada	Cierre correctamente la tapa en el bol
	La junta de estanqueidad no está presente	Coloque la junta de estanqueidad en la tapa
	La junta de estanqueidad está cortada, deteriorada	Cambie la junta, contacte con un servicio técnico autorizado
Las láminas no giran fácilmente	Trozos de alimentos demasiado gordos o demasiado duros	Reduzca el tamaño o la cantidad de ingredientes tratados. Añada líquido
Indicador "STOP"	Sobrecarga del motor provocada por una cantidad de ingredientes demasiado importante o trozos demasiado duros o demasiado gordos	Deje enfriar el motor y reduzca la cantidad de ingredientes en el bol
Indicador "SECU" + testigo luminoso rojo parapadea	Bol vacío, casi vacío o preparación sin suficiente líquido	Añada líquido hasta el nivel mínimo del bol (**ver fig. 7**).
Indicador « Err » + testigo luminoso rojo parapadea	La resistencia que calienta no funciona	Contacte con un servicio técnico autorizado
Indicador « ntc » + testigo luminoso rojo parpadea	El sensor de temperatura no funciona ya	Contacte con un servicio técnico autorizado
Detención del motor durante la preparación sin visualización de fallos.	Si el bol y la tapa están colocados correctamente y bloqueados, se activa la seguridad del motor.	Deje que el aparato se enfríe durante 30 minutos y reduzca la cantidad de ingredientes que se van a manipular.

¿Su aparato no funciona aún?
Diríjase a un servicio técnico autorizado (ver la lista en el librito servicios).

RECICLAJE

• Eliminación de los materiales de embalaje y del aparato

El embalaje comprende exclusivamente materiales sin peligro para el medioambiente, pudiendo ser tirados conforme a las disposiciones de reciclado en vigor.
Para deshacerse del aparato, informarse en el servicio apropiado de su municipio.

• Produtos electrónicos ou eléctricos em fim de vida:

¡Participemos en la protección del medioambiente!

- Su aparato contiene numerosos materiales de valor o reciclables.
- Confíe éste a un punto de recogida selectiva para que su tratamiento sea llevado a cabo.

Ao ler este folheto, encontrará conselhos de utilização que o(a) farão antever o potencial do seu aparelho: preparação de sopas aveludadas ou trituradas, sopas com pedaços, molhos e compotas, batidos, cocktails e receitas no vapor…

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A Bloco do motor
B Painel de comando
- b1 Botões de selecção
  - P – Programas automáticos
  P1 : Sopa aveludada / P2 : Sopa triturada / Cozedura a vapor: P3 (consoante o modelo*) Autoclean: P3 ou P4 (consoante o modelo*)
  - **-/+** - Diminuição/aumento da duração ou da temperatura de cozedura
  - **OK/OFF** -Validação da selecção do programa, da duração ou da temperatura de cozedura /Paragem do aparelho
- b2 Indicador luminoso de aquecimento (se >50°C no interior da cuba
- b3 Selector de velocidades
- b4 Botão Ice crush (picar gelo)

C Visor
- c1 Indicação da temperatura regulável entre 60 e 100°C
- c2 Temporizador (tempo regulável entre 0 e 59 min)
- c3 Visualização do programa (P1, P2, P3 e P4 de consoante o modelo*)
- c4 Indicador de segurança

D Conjunto do copo liquidificador
- d1 Copo inox
- d2 Mola da pega d3 Lâminas
- d3 Lâminas inox (não amovíveis)

(consoante o modelo*)
- d4 Unidade de corte amovível
- d5 Junta vedante
- d6 Anel de bloqueio

E Conjunto da tampa
- e1 Tampa doseadora
- e2 Tampa
- e3 Junta vedante

F Cesto de cozedura (consoante o modelo*)
- f1 Pega
- f2 Cesto

Dados técnicos do aparelho:
Temperatura máxima: 100°C
Potência: 1.100 W
Tempo de programação máxima: 59 minutos

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Sobre a segurança pessoal

- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho e guarde-o. Uma utilização não conforme isenta o fabricante de qualquer responsabilidade.
- Não deixe as crianças utilizarem o aparelho sem vigilância.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Conservar o aparelho fora do alcance das crianças.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- É conveniente vigiar as crianças para garantir que as mesmas não

brincam com o aparelho.
- Manter o aparelho fora do alcance das crianças.
- AVISO : Durante a utilização do aparelho, algumas peças atingem temperaturas elevadas podendo, após a utilização, subsistir algum calor residual (parede em inox do copo, peças transparentes da tampa e da tampa doseadora, peças metálicas por baixo do copo, cesto). Podem ocorrer queimaduras. Manuseie o aparelho pelas peças plásticas frias (pegas, bloco do motor) durante o aquecimento e até o aparelho arrefecer completamente. O indicador luminoso de aquecimento vermelho indica que existe um risco de queimadura.
- Não utilize o aparelho se este não funcionar correctamente, estiver danificado ou se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados. Por forma a evitar qualquer tipo de perigo, estes deverão ser obrigatoriamente substituídos por um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar lista no folheto de assistência técnica).
- Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica e a uma altitude inferior a 2000m. O fabricante declina qualquer responsabilidade e reserva-se o direito de anular a garantia em caso de utilização comercial ou inadequada, ou de desrespeito pelas instruções.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado em aplicações domésticas e análogas como

- cozinhas de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- em cozinhas pequenas reservadas a funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais.
- em quintas.
- utilização por clientes de hotéis, motéis ou outros ambientes de carácter residencial.
- em ambientes tipo quarto de hóspedes.

◗ **Apenas mercados europeus:**

- Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- Não permitir que as crianças utilizem o aparelho como um brinquedo.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais são reduzidas, ou por pessoas sem experiência ou conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou que tenham recebido instruções relativamente à utilização segura do aparelho e compreendam os riscos envolvidos.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade, desde que sejam supervisionadas ou que tenham recebido instruções relativamente à utilização segura do aparelho e compreendam os riscos envolvidos. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem vigilância, excepto se estas tiverem mais de 8 anos de idade e forem supervisionadas por um adulto.



- **AVISO: O aparelho liberta vapor que pode provocar queimaduras. Manuseie a tampa e a tampa doseadora com precaução (se necessário, utilize uma luva, uma pega, etc.). Manuseie a tampa doseadora pela parte central.**
- **Tenha atenção se for deitado um líquido quente no copo liquidificador, dado que este pode ser projectado do aparelho devido a uma ebulição repentina.**
- **Não coloque o aparelho em funcionamento se a tampa doseadora não estiver colocada no orifício da tampa e/ou se a junta vedante não estiver colocada na tampa.**
- **AVISO: Atenção aos riscos de ferimentos em caso de utilização incorrecta do aparelho.**



- **As lâminas são extremamente afiadas: deve manuseá-las com cuidado para não provocar ferimentos aquando do esvaziamento do copo, da limpeza e da montagem e desmontagem da unidade de corte.**
- **AVISO: Deve utilizar o aparelho com precaução (limpeza, enchimento e esvaziamento): evite derramar líquidos sobre os conectores.**
- **Consulte as indicações de ajuste das velocidades e tempos de funcionamento de cada programa nas Instruções de Utilização.**
- **Consulte as indicações de montagem e colocação dos acessórios nas Instruções de Utilização.**
- **Consulte as indicações de limpeza e manutenção do seu aparelho nas Instruções de Utilização.**
- Deve sempre seguir as instruções de limpeza para limpar o aparelho:
  - Desligar o aparelho.
  - Não limpar o aparelho se estiver quente.

- **Limpar com um pano ou uma esponja húmida.**
- **Nunca colocar o aparelho dentro de água, nem passá-lo por água corrente.**

◗ Ligação eléctrica

- O aparelho deve ser ligado a uma tomada eléctrica com ligação à terra.
- O aparelho foi concebido para funcionar apenas em corrente alterna. Verifique se a tensão de alimentação do aparelho indicada na placa sinalética é compatível com a sua instalação eléctrica.
- Desligar sempre o aparelho da corrente se o deixar sem vigilância e antes de proceder à sua montagem, desmontagem ou limpeza.
- Os erros de ligação anulam a garantia.
- Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo de alimentação.
- Não coloque o aparelho, o cabo de alimentação nem a ficha dentro de líquidos.
- Não deve imergir o aparelho em líquidos.
- Não deixe o cabo de alimentação ao alcance das crianças, na proximidade ou em contacto com as partes quentes do aparelho, junto a uma fonte de calor ou sobre uma aresta afiada.

◗ Utilização incorrecta

- Nunca utilize a cuba o copo liquidificador sem ingredientes ou apenas com produtos secos.
- Deite sempre os ingredientes líquidos em primeiro lugar na no copo liquidificador antes de adicionar os ingredientes sólidos, sem exceder a marca de MAX gravada no interior do copo. **(ver Fig. 8)**. Se a liquidificadora o copo liquidificador estiver demasiado cheio, pode ser projectada água a ferver. Tenha atenção para que o nível de líquido seja suficiente para cobrir a marca de mínimo **(ver Fig. 7)**.
- Algumas receitas podem provocar derrames inconvenientes, devido ao aparecimento de bolhas, particularmente quando se utiliza legumes congelados. Neste caso, deverá reduzir os volumes em conformidade.
- Nunca coloque os dedos ou algum objecto no copo liquidificador durante o funcionamento do aparelho.
- Não utilize o copo como recipiente (para congelação, esterilização).
- Coloque o aparelho em cima de uma bancada de trabalho estável, resistente ao calor, limpa e seca.
- Não coloque o aparelho junto a uma parede ou armário: o vapor produzido pode danificar os materiais.

- Não deixe os cabelos, echarpes, gravatas, etc., pendurados por cima do copo liquidificador durante o funcionamento do aparelho.
- Nunca coloque os acessórios dentro de um forno micro-ondas.
- Não utilize o aparelho ao ar livre.
- Nunca exceda a quantidade máxima indicada no manual de instruções.
- Arrume o aparelho depois de ter arrefecido.

SPV

- Para sua segurança, não utilize outros acessórios ou peças de substituição para além dos fornecidos pelos Serviços de Assistência Técnicas autorizados.
- Qualquer intervenção para além da limpeza e manutenção habituais realizadas pelo cliente deve ser efectuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

FUNCIONAMENTO

O seu aparelho dispõe de 3 modos de funcionamento:

- Modo de programação automática: a temperatura, a duração da cozedura e da trituração são pré-programadas para confeccionar sopas ou cozer a vapor de forma automática.
- Modo manual: regulações personalizadas da temperatura, da duração da cozedura para uma utilização de acordo com a sua conveniência.
- Modo liquidificadora: selecção da velocidade do motor sem utilizar a função de cozedura para preparar saborosos batidos e cocktails.

Colocação do copo liquidificador e do conjunto da tampa

- Antes da primeira utilização, limpe todos os acessórios **(D, E e F)** com água e detergente, à excepção do bloco do motor **(A)**.
- Certifique-se de que retirou completamente todo o material de embalagem antes de colocar o aparelho em funcionamento.
- Coloque a junta vedante sobre a tampa **(ver Fig. 1)**.
- Para cozer a vapor, posicione o cesto com os legumes cortados aos pedaços e encha o copo liquidificador com 0,5 l de água fria sem ultrapassar a parte inferior do cesto **(ver Fig.13 a; b; c)**.
- Coloque a tampa **(E)** sobre o copo **(D) (ver Fig. 2)**, feche a tampa sem fazer pressão rodando-a no sentido da seta **(ver Fig. 3)**.
- Posicione o copo liquidificador **(D)** sobre o bloco motor **(A)** até ouvir um «clique» **(ver Fig.4)**.
- Posicione a tampa **(E)** sobre o copo **(D)** alinhando os dois triângulos **(ver Fig. 2)**, enrosque a tampa sem carregar, rodando-a no sentido da seta **(ver Fig. 3)**

Posicione o copo liquidificador **(D)** sobre o bloco do motor **(A)** até ouvir um « clic » de encaixe **(ver Fig. 4)**.

- **O aparelho só começa a funcionar se o copo e a tampa estiverem devidamente posicionadas e enroscadas sobre o bloco do motor.**

Em caso de posicionamento ou encaixe incorrecto de uma ou de outra (ver Fig. 5 e 6), o logótipo começa a piscar assim que se activa uma função.

Coloque a unidade de corte no copo (*consoante o modelo)

- Montagem da unidade de corte amovível (*consoante o modelo **ver Fig. 11 a; b; c)**:

1. Verifique se a junta vedante está bem colocada sobre a unidade de corte **(ver 11.a)**.
2. Pegue na unidade de corte com um pano e coloque-a no fundo do copo, assegurando-se de que os pinos da unidade de corte ficam bem encaixados **(ver 11.b)**.
3. Vire o copo segurando a unidade de corte **(ver 11.c)**.
4. Prenda a unidade de corte com a ajuda do anel de bloqueio **(ver 11.c).**

- Desmontagem da unidade de corte amovível (*consoante o modelo **ver Fig. 11.d**):

Coloque o copo em cima de uma superfície plana.
1. Segure a unidade de corte com a ajuda de um pano.
2. Vire o copo segurando a unidade de corte.
3. Rode o anel de bloqueio para desprender a unidade de corte.

Aviso: As lâminas são extremamente afiadas: deve manuseá-las com cuidado para não provocar ferimentos aquando da montagem, desmontagem e limpeza do copo e da unidade de corte.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

MODO DE PROGRAMAÇÃO

Quando a água e os ingredientes estiverem no fundo da cuba ou no cesto de cozedura a vapor, enrosque a tampa e posicione o copo sobre o bloco do motor (consultar Funcionamento)
Seleccione um dos programas automáticos propostos a seguir (botão P) e valide (botão OK). O indicador luminoso vermelho acende e é emitido um sinal sonoro para informar que a cozedura teve início.

Descubra os programas automáticos propostos			
	Temperatura (Máx.)	**Tempo ajustável**	**Trituração**
P1 – Sopa aveludada (textura fina)	100°C	30 min. **(+ ou -10 min)**	Velocidade máx. 1 min
P2 – Sopa triturada (textura densa	100°C	40 min. **(+ ou -10 min)**	Velocidade mín. 13s
P3 – (apenas para o modelo que possui o cesto para cozinhar) – Cozer a vapor com o cesto para cozinhar e 50 cl de água (de acordo com o modelo*)	100°C	30 min **(+ ou -20 min)**	Não
P3 – (ou P4 para o modelo que possui o cesto para cozinhar) - Autoclean: programa automático de limpeza	100°C	30 s **(ajustável até 1 min.)**	Velocidade máx.

Quando o programa chega ao fim, o aparelho emite 3 bips.
Desencaixe a cuba carregando na mola (d2) situada no interior da pega (ver Fig. 9) e sirva de imediato ou deixe a cuba encaixada para manter a preparação quente (até 40 minutos).

CONSELHOS PRÁTICOS

- Tenha atenção para que o nível de líquido seja suficiente para cobrir a marca de mínimo **(ver Fig. 7)** e não ultrapassar a marca de MAX gravada no interior da cuba **(ver Fig. 8)**.
- Algumas receitas podem provocar derrames inconvenientes, devido ao aparecimento de bolhas, particularmente quando se utiliza legumes congelados. Neste caso, deverá reduzir os volumes em conformidade.
- A informação sobre o tempo ou a temperatura pisca e o utilizador tem a possibilidade de modificar esta informação. Se necessário, regule o tempo com os botões + (aumentar) e - (diminuir), em função dos ingredientes utilizados e do volume preparado (ver tabela do tempo de cozedura das sopas no livro de receitas).
- O cesto de cozedura (consoante o modelo) permite-lhe cozer no vapor (no programa P3 com 0,5 litros de água), ou para uma preparação com pedaços sólidos, cozer ingredientes como carne, peixe, legumes, ao mesmo tempo que a sopa (no programa P1 ou P2).
- No final dos programas, o aparelho passa automaticamente para o modo "manter quente" durante 40 minutos para conservar a preparação pronta a consumir. Para parar o modo "manter quente", basta pressionar o botão OFF.
- Se abrir a tampa, carregar na mola ou retirar a cuba, o modo "manter quente" pára automaticamente.
- Assim que o programa é iniciado, o utilizador tem a possibilidade de parar o aparelho em qualquer momento pressionando o botão P (emissão de 2 sinais sonoros). O programa passa para o modo de poupança de energia e o utilizador tem a possibilidade de o reiniciar pressionando de novo o botão P ou o botão OK (emissão de um sinal sonoro).
- Se se enganou no programa e quiser cancelá-lo, pressione o botão OFF durante 2 segundos. Esta acção permite reiniciar a o temporizador e as temperaturas.

MODO MANUAL

- Regule o tempo de cozedura com os botões + (aumentar) e - (diminuir), em função dos

ingredientes utilizados e do volume preparado (ver tabela do tempo de cozedura das sopas no livro de receitas).
- Valide o tempo seleccionado com o botão OK.
- A informação sobre a temperatura pisca e o utilizador tem a possibilidade de modificar esta informação. Regule a temperatura de cozedura com os botões + (aumentar) e - (diminuir).
- Valide a temperatura seleccionada com o botão OK.
- O indicador luminoso vermelho acende e é emitido um sinal sonoro para informar que a cozedura teve início.
- Pode accionar o motor a qualquer momento:

- na velocidade lenta (posição 1) para misturar os alimentos líquidos (ex: preparação de molhos).
- na velocidade rápida (a partir da posição 2) para triturar alimentos sólidos.

A velocidade encontra-se à esquerda da posição 0.
- Rode o selector de velocidades para a posição 0 para parar o aparelho.
- Carregue na mola (d2), depois retire a cuba liquidificadora **(D)**. Se pretender programar um tempo de funcionamento com paragem automática:
- Regule o tempo de funcionamento com os botões + (aumentar) e - (diminuir).
- Seleccione uma velocidade rodando o selector. A contagem decrescente do tempo é indicada no ecrã.
- O motor pára automaticamente no final da contagem decrescente.

Função Picar Gelo: o botão "Ice" activa a função que permite picar gelo, tendo esta função uma duração de 30s. Pode parar o aparelho consoante a sua conveniência pressionando o botão "OFF". Pode picar, no máximo, 6 a 8 cubos.

MODO LIQUIDIFICADORA (sem cozedura)



• Seleccione uma velocidade rodando o selector para a direita. A trituração é iniciada e o tempo é indicado no ecrã.

No modo de liquidificadora, pode seleccionar até 5 velocidades de trituração diferentes.

LIMPEZA DO APARELHO

- Não deve imergir o aparelho em líquidos. Não coloque o bloco do motor **(A)** sob água quente corrente.
- Limpe imediatamente a cuba após a utilização.
- Encha a cuba com 1 litro de água quente e 2 a 3 gotas de detergente. Respeite as quantidades recomendadas de água e de detergente da loiça. O excesso de detergente da loiça aumenta bastante a formação de espuma e, consequentemente, favorece a ocorrência de derrames.
- Utilize o programa automático Autoclean: P3 ou P4 (de acordo com o modelo*) para efectuar uma pré-lavagem do copo.
- Quando o programa tiver terminado, desligue o aparelho da corrente.
- Carregue na mola (d2) depois retire a cuba liquidificadora **(D)**.
- Coloque a cuba sobre uma superfície plana.
- Desencaixe a tampa rodando-a um quarto de volta no sentido contrário aos ponteiros do relógio. Retire a tampa com precaução.
- Assim que a tampa estiver fria, retire a junta vedante. Para tal, agarre-o com o polegar e o indicador e puxe para o remover. A junta vedante desmonta-se sem risco de se deteriorar **(ver Fig. 12)**.
- Finalize a limpeza da cuba utilizando uma esponja.
- Enxagúe o interior da cuba sob água corrente, bem como a respectiva tampa.
- Quando a parte da cuba que aquece está muito suja, deixe humedecer durante várias horas com água e detergente da loiça para facilitar a limpeza.



- **Tenha cuidado com as lâminas (d3) da cuba liquidificadora durante a sua limpeza e quando esvazia a cuba, pois são muito afiadas.**

- Para limpar o bloco do motor **(A)** utilize um pano húmido. Seque-o cuidadosamente.
- Os elementos amovíveis (tampa, vedante, tampa doseadora, cesto de cozedura) podem ser limpos com a ajuda de uma esponja e de água , água e detergente para a loiça.
- Para limpar a tampa de vidro, não utilize a parte abrasiva da esponja para evitar riscar o vidro.
- A unidade de corte amovível (consoante o modelo) pode ser lavada com água corrente ou com uma escova.

O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O aparelho não funciona	A ficha não está ligada.	Ligue o aparelho a uma tomada.
	A cuba ou a tampa não estão correctamente posicionadas ou enroscadas.	Verifique se a cuba ou a tampa estão bem posicionadas ou enroscadas seguindo as figuras do folheto.
Vibrações excessivas	O aparelho não foi colocado em cima de uma superfície plana e não está estável	Coloque o aparelho sobre uma superfície plana.
	Volume de ingredientes excessivo.	Reduza a quantidade de ingredientes a preparar.
Fuga pela tampa	Volume de ingredientes excessivo.	Reduza a quantidade de ingredientes a preparar.
	A tampa não está bem posicionada ou enroscada.	Enrosque correctamente a tampa sobre a cuba.
	A junta vedante não está presente.	Coloque a junta vedante sobre a tampa.
	A junta vedante está cortada, deteriorada.	Substitua a junta, contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
As lâminas não rodam facilmente	Pedaços de alimentos demasiado grandes ou demasiado rijos.	Diminua o tamanho ou a quantidade dos ingredientes a preparar. Adicione líquido.
Mensagem "STOP"	Sobrecarga do motor provocada por uma quantidade excessiva de ingredientes ou por pedaços demasiado rijos ou grandes.	Deixe arrefecer o motor e reduza a quantidade de ingredientes na cuba.
Mensagem "SECU" + indicador luminoso a piscar na cor vermelha	Cuba vazia, quase vazia ou preparação com pouco líquido.	Adicione líquido até ao nível mínimo da cuba **(ver Fig. 7)**.
Mensagem "Err" (Erro)+ indicador luminoso a piscar na cor vermelha	A resistência de aquecimento não funciona.	Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado
Mensagem "ntc"+ indicador luminoso a piscar na cor vermelha	O sensor de temperatura deixou de funcionar.	Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado
Paragem do motor aquando da preparação, sem indicação de avaria.	Se o copo e a tampa estiverem corretamente posicionados e bloqueados, ativação do sistema de segurança do motor	Deixe o aparelho arrefecer durante 30 minutos e reduza a quantidade de ingredientes a preparar

O seu aparelho continua a não funcionar?

Contacte um centro de assistência técnica autorizado (consultar lista no folheto).

RECICLAGEM

• Eliminação dos materiais de embalagem e do aparelho

A embalagem é composta exclusivamente por materiais sem perigo para o ambiente, que podem ser eliminados em conformidade com as disposições de reciclagem em vigor.
Para a eliminação do aparelho, informe-se junto do serviço adequado da sua freguesia.

• Produtos electrónicos ou eléctricos em fim de vida:

Protecção do ambiente em primeiro lugar!

O seu aparelho contém inúmeros materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
Entregue-o num ponto de recolha para ser efectuada a reciclagem do mesmo.



Beim Lesen dieser Gebrauchsanweisung werden Sie Verwendungstipps finden, die Ihnen die Möglichkeiten Ihres Geräts aufzeigen: Zubereitung von Cremesuppen oder passierten Suppen, Suppen mit Stückchen, Soßen und Kompott, Smoothies, Cocktails und Dampfgargerichten…

GERÄTEBESCHREIBUNG

A Motorblock
B Bedienfeld
- b1 Auswahltasten

P – Automatische Programme
- P1: Cremesuppe / P2: Passierte Suppe / Dampfgaren: P3 (abhängig vom Modell*) Autoclean: P3 oder P4 (abhängig vom Modell*)
- **-/+** Verringerung/Erhöhung der Gardauer und Gartemperatur
- **OK/OFF** – Bestätigung einer Programmwahl, der Gardauer oder Gartemperatur / Abschalten des Geräts
- b2 Heiz-Kontrollleuchte (wenn >50° C im Behälter)
- b3 Geschwindigkeitsregler:
- b4 Ice Crush-Taste (Eiswürfel zerkleinern)

C Display
- c1 Temperaturanzeige (einstellbar von 60 bis 100°C)
- c2 Timeranzeige (Zeit einstellbar von 0 bis 59 Min.)
- c3 Programm-Anzeige (P1, P2, P3 und P4 abhängig vom Modell*)
- c4 Anzeige Sicherheitsleuchte

D Mixereinheit
- d1 Edelstahl-Mixaufsatz
- d2 Griffschalter
- d3 Edelstahlklingen (nicht abnehmbar)

(abhängig vom Modell*)
- d4 Abnehmbares Messer
- d5 Dichtung
- d6 Verriegelungsring

E Deckeleinheit
- e1 Dosierstopfen
- e2 Deckel
- e3 Dichtungsring

F Garkorb (je nach Modell*)
- f1 Handgriff
- f2 Korb

Technische Gerätedaten:
Maximaltemperatur: 100 °C
Leistung: 1100W
Maximal programmierbare Zeit: 59 Minuten.

SICHERHEITSHINWEISE

Zur Personensicherheit

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung Ihres Geräts aufmerksam, bewahren Sie sie dann sorgfältig auf: Eine nicht der Bedienungsanleitung entsprechende Verwendung befreit den Hersteller von jeder Haftung.
- Lassen Sie Kinder das Gerät nie unbeaufsichtigt verwenden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und sein Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, von Personen (oder Kindern) verwendet zu werden, deren physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten verringert sind, oder von Personen, die unzureichende Erfahrung oder Kenntnisse besitzen, außer sie werden von einer Person beaufsichtigt, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder zuvor hinsichtlich des Gebrauchs

des Geräts unterwiesen.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Ihr Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- ACHTUNG: Während des Betriebs des Geräts erreichen einige Teile hohe Temperaturen und weisen nach Gebrauch Restwärme auf (Edelstahlwand des Behälters, transparente Teile des Deckels und des Dosierstopfers, Metallteile unter dem Behälter, Korb). Sie können Verbrennungen verursachen. Fassen Sie das Gerät während des Aufheizens und bis zur vollständigen Abkühlung nur an den kalten Kunststoffteilen an (Griffe, Motorblock). Die rote Heiz-Kontrollleuchte gibt an, dass ein Verbrennungsrisiko besteht.
- Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert, wenn es beschädigt wurde oder wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind. Lassen Sie das Kabel aus Sicherheitsgründen nur in einer autorisierten Kundendienstwerkstatt austauschen (siehe Liste im Serviceheft).
- Ihre Maschine ist ausschließlich Haushaltszwecken vorbehalten und für den Gebrauch in Höhenlagen unter 2000 m bestimmt. Bei Nichteinhaltung der Anweisungen oder kommerzieller oder unangemessener Nutzung lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab und behält sich das Recht vor, die Garantie zu beenden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, für folgende Haushaltszwecke oder ähnliche Zwecken verwendet zu werden:

- Küchenarbeitsbereich in Geschäften, Büros oder an anderen Arbeitsplätzen.
- Kochnischen für Personal in Geschäften, Büros und anderer Berufsumgebung.
- auf landwirtschaftlichen Anwesen.
- für die Verwendung durch Kunden von Hotels, Motels und anderen Unterkünften.
- in Umgebungen wie Gästezimmern.

◗ Nur europäische Märkte:

- Halten Sie das Gerät und das Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen mit unzureichender Erfahrung oder unzureichenden Kenntnissen verwendet werden, wenn sie überwacht werden oder bezüglich der sicheren

Verwendung des Geräts unterrichtet wurden und die potentiellen Gefahren genau kennen.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich der sicheren Verwendung des Geräts unterrichtet wurden und die Risiken genau kennen. Die Reinigung und Pflege durch den Nutzer darf nicht durch Kinder erfolgen, außer sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.



- **ACHTUNG: Das Gerät erzeugt Dampf, der Verbrennungen verursachen kann.**

Gehen Sie mit dem Deckel und Dosierstopfen vorsichtig um (verwenden Sie, falls erforderlich, einen Handschuh, einen Topflappen usw.). Greifen Sie den Dosierstopfen mittig.

- **Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeit in das Küchengerät oder den Mixer gegossen wird, da sie durch plötzliches Aufwallen aus dem Gerät spritzen kann.**
- **Das Gerät darf nicht eingeschaltet werden, wenn sich der Dosierverschluss nicht in der Deckelöffnung und/oder der Dichtungsring nicht im Deckel befinden.**
- **ACHTUNG: Bei falscher Verwendung des Geräts besteht die Gefahr von Verletzungen.**



- **Die Klingen sind sehr scharf: Gehen Sie vorsichtig damit um, damit Sie sich beim Leeren des Mixaufsatzes, beim Reinigen und beim Einsetzen und Abnehmen des Messers nicht verletzen.**
- **ACHTUNG: Gehen Sie mit dem Gerät vorsichtig um (z. B. bei der Reinigung, beim Befüllen und beim Ausgießen): Lassen Sie keine Flüssigkeit auf die Anschlüsse gelangen.**
- **Halten Sie sich bezüglich der Einstellung der Geschwindigkeit und der Betriebsdauer für jedes Programm an die Bedienungsanleitung.**
- **Halten Sie sich bezüglich Aufbau des Geräts und Aufsetzen des Zubehörs an die Bedienungsanleitung.**
- **Halten Sie sich bezüglich Reinigung und Wartung des Geräts an die Bedienungsanleitung.**
- **Befolgen Sie bei der Reinigung des Geräts stets die Reinigungsanweisungen:**
  - **Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.**
  - **Reinigen Sie das Gerät nicht,**

wenn es noch heiß ist.

- **Reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch oder Schwamm.**
- **Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.**

◗ Zum Stromanschluss

- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Das Gerät ist ausschließlich auf einen Betrieb mit Wechselstrom ausgelegt. Bitte stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und vor der Montage, Demontage oder Reinigung.
- Bei falschem Anschluss erlischt die Garantie.
- Ziehen Sie niemals am Stromkabel, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Das Stromkabel darf sich nie in der Reichweite von Kindern, in der Nähe von heißen Geräteteilen, einer Hitzequelle oder einer scharfen Kante befinden oder diese berühren.

◗ Zum falschen Gebrauch

- Lassen Sie den Mixer nie ohne Zutaten oder nur mit trockenen Produkten laufen.
- Geben Sie immer die festen Zutaten zuerst in den Behälter, bevor Sie die flüssigen Zutaten hinzugeben; überschreiten Sie dabei die Markierung (MAX) an der Behälterinnenseite nicht (siehe Fig. 8). Wenn der Mixer zu voll ist, kann kochendes Wasser herausspritzen. Achten Sie darauf, genug Flüssigkeit hinzuzugeben, so dass die Min-Markierung erreicht wird (siehe Fig. 7).
- Einige Rezepte können aufgrund des Auftretens von Blasen besonders stark überkochen, vor allem bei der Verwendung tiefgefrorenen Gemüses. In diesem Fall müssen Sie die Mengen entsprechend verringern.
- Stecken Sie niemals Ihre Finger oder andere Gegenstände in den Mixerbehälter, während das Gerät läuft.
- Verwenden Sie den Behälter nicht zum Tiefkühlen oder Sterilisieren.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzebeständige, saubere und trockene Arbeitsfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder einen Schrank: Der entstehende Dampf könnte sie beschädigen.
- Lassen Sie nicht Ihre Haare,

einen Schal, eine Krawatte usw. über die Schüssel hängen, während das Gerät läuft.
- Die Zubehörteile sind nicht mikrowellengeeignet.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Überschreiten Sie niemals die in der Gebrauchsanweisung angegebene Maximalmenge.
- Verstauen Sie das Gerät, wenn es abgekühlt ist.

Kundendienst

- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen nur Zubehör oder Ersatzteile, die von autorisierten Kundendienstzentren des Herstellers geliefert werden.
- Alle Eingriffe, die über die Reinigung und normale Pflege durch den Kunden hinausgehen, müssen von einer Kundendienstwerkstatt ausgeführt werden.

INBETRIEBNAHME

Das Gerät besitzt 3 Betriebsarten:

- Automatikbetrieb: Temperatur, Garzeit und Mixdauer sind vorprogrammiert, um automatisch Suppen oder Dampfgargerichte zuzubereiten.
- Manueller Betrieb: individuelle Einstellung der Gartemperatur und Gardauer für eine Nutzung gemäß Ihren Vorlieben.
- Mixerbetrieb: Auswahl der Motorgeschwindigkeit ohne Verwendung der Garfunktion zur Herstellung leckerer Smoothies oder Cocktails.

Anbringen des Behälters und der Deckeleinheit

- Reinigen Sie alle Zubehörteile **(D, E und F)** vor der ersten Verwendung mit heißem Seifenwasser, nicht jedoch den Motorblock **(A)**.
- Vergewissern Sie sich, dass die gesamte Verpackung entfernt wurde, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Setzen Sie den Dichtungsring auf den Deckel **(siehe Fig. 1)**.
- Für die Zubereitung von Dampfgargerichten setzen Sie den Korb mit dem in Stücke geschnittenen Gemüse an seinen Platz und füllen den Behälter mit 0,5 l kaltem Wasser, ohne die Unterkante des Korbs zu überschreiten **(siehe Fig. 13 a; b; c)**.
- Setzen Sie den Deckel **(E)** auf den Mixaufsatz **(D) (siehe Fig. 2)**, verriegeln Sie dann ohne Druckausübung den Deckel durch Drehen in Pfeilrichtung **(siehe Fig. 3)**.
- Setzen Sie den Mixaufsatz **(D)** auf den Motorblock **(A)**, bis er hörbar einrastet **(siehe Fig. 4)**.
- **Das Gerät läuft nur, wenn der Behälter und der Deckel richtig auf dem Motorblock platziert und verriegelt sind.**

Wenn einer von ihnen falsch platziert oder nicht richtig verriegelt ist (siehe Fig. 5 und 6), blinkt das Logo wenn man eine Funktion aktiviert.

Einsetzen des Messers in den Mixaufsatz (*je nach Modell)

- Einsetzen des abnehmbaren Messers (*je nach Modell **siehe Fig. 11 a; b; c**):

1. Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung richtig auf der Messereinheit sitzt **(siehe 11.a)**.
2. Nehmen Sie das Messer mit einem Tuch und setzen Sie es in die dafür vorgesehene Aufnahme im Boden des Mixaufsatzes. Achten Sie darauf, dass die Vorsprünge des Messers richtig in den Aussparungen des Mixaufsatzes sitzen **(siehe 11.b)**.
3. Halten Sie das Messer an seinem Platz und drehen Sie den Mixaufsatz um **(siehe 11.c)**.
4. Verriegeln Sie die Messereinheit mithilfe des Verriegelungsrings **(siehe 11.c)**.

- Abnehmen des abnehmbaren Messers (*je nach Modell **siehe Fig. 11.d**):

Stellen Sie den Mixaufsatz auf eine Arbeitsfläche.

1. Fassen Sie das Messer mit einem Tuch.
2. Halten Sie das Messer fest und drehen Sie den Mixaufsatz um.
3. Drehen Sie den Verriegelungsring zum Entriegeln des Messers.

Achtung: Die Klingen sind sehr scharf: Gehen Sie vorsichtig damit um, damit Sie sich beim Einsetzen, Abnehmen und Reinigen des Mixaufsatzes und des Messers nicht verletzen.

VERWENDUNG DES GERÄTS

AUTOMATIKBETRIEB MIT PROGRAMMEN

Verriegeln Sie den Deckel, nachdem Sie das Wasser und die Zutaten in den Behälter oder den Dampfkorb gegeben haben, und setzen Sie den Behälter auf den Motorblock (siehe Inbetriebnahme).
Wählen Sie eines der nachstehenden Automatikprogramme (Taste P) und bestätigen Sie (Taste OK). Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf und ein Piepton ertönt, um Sie zu informieren, dass das Garen beginnt.

Verfügbare Automatikprogramme			
	Temperatur (Max.)	**Anpassbare Zeit**	**Mixen**
P1 – Cremesuppe (feine Textur)	100°C	30 Min. **(+ oder -10 min)**	Maximalgeschwindigkeit 1 Min.
P2 – Passierte Suppe (grobe Textur)	100°C	40 Min. **(+ oder -10 min)**	Minimalgeschwindigkeit 13 Sek.
P3 – (nur für das Modell mit Gareinsatz) - Dampfgaren mit dem Gareinsatz und 50 ml Wasser (abhängig vom Modell*)	100°C	30 Min. **(+ oder -20 Min.)**	Nein
P3 – (oder P4 für das Modell mit Gareinsatz) - Autoclean: Selbstreinigungs-Programm	100°C	30 Sek. **(einstellbar bis zu 1 Min.)**	Maximal-Geschwindigkeit

Wenn das Programm beendet ist, ertönen 3 Pieptöne.
Entriegeln Sie den Behälter, indem Sie auf den Schalter (d2) im Handgriff drücken (siehe Fig. 9) und servieren Sie gleich oder lassen Sie den Behälter zum Warmhalten (bis zu 40 Minuten) an seinem Platz.

PRAKTISCHE TIPPS

- Achten Sie auf eine ausreichende Flüssigkeitsmenge bis zur Min-Markierung (siehe Fig. 7) und darauf, die Max-Markierung bei im Innern der Schüssel nicht zu überschreiten (siehe Fig. 8).
- Einige Rezepte können aufgrund des Auftretens von Blasen besonders stark überkochen, vor allem bei der Verwendung tiefgefrorenen Gemüses. In diesem Fall müssen Sie die Mengen entsprechend verringern.
- Die Zeit- oder Temperaturinformation blinkt: Sie können diese Information ändern. Passen Sie, falls erforderlich, die Zeit mit Hilfe der Tasten + (erhöhen) oder – (verringern) in Abhängigkeit von den verwendeten Zutaten und dem Volumen an (siehe Tabelle der Garzeiten für Suppen im Rezeptbuch).
- Im Garkorb (je nach Modell) können Sie dampfgaren (mit P3 mit 0,5 Liter Wasser) oder bei einer Zubereitung mit Stücken ganze Zutaten wie Fleisch, Fisch, Gemüse gleichzeitig zusammen mit Ihrer Suppe kochen (mit P1 oder P2).
- Nach Programmende wechselt das Gerät automatisch für 40 Minuten in den Warmhaltemodus, um das Gericht verzehrbereit zu halten. Um das Warmhalten zu beenden, müssen Sie nur auf die Taste OFF drücken.
- Wenn Sie den Deckel öffnen, auf den Griffschalter drücken oder den Behälter entfernen, wird das Warmhalten automatisch beendet.
- Wenn das Programm bereits läuft, haben Sie jederzeit die Möglichkeit, das Gerät durch Drücken auf die Taste P auszuschalten (es ertönen 2 Pieptöne). Das Programm wird dann unterbrochen. Sie haben die Möglichkeit, es weiterlaufen zu lassen, indem Sie erneut auf P oder die Taste OK drücken (es ertönt ein Piepton).
- Wenn Sie das falsche Programm gewählt haben und es löschen wollen, drücken Sie 2 Sekunden lang auf den Knopf OFF. So können Sie die Zeit und Temperaturen zurücksetzen

MANUELLER BETRIEB

- Passen Sie die Zeit mit Hilfe der Tasten + (erhöhen) oder – (verringern) in Abhängigkeit von den verwendeten Zutaten und dem Volumen an (siehe Tabelle der Garzeiten für Suppen im Rezeptbuch).

- Bestätigen Sie dann die gewählte Zeit mit der Taste OK.
- Die Temperaturinformation blinkt. Sie haben die Möglichkeit, diese Information zu ändern. Stellen Sie die Gartemperatur mit Hilfe der Tasten + (erhöhen) und – (verringern) ein.
- Bestätigen Sie dann die gewählte Temperatur mit der Taste OK.
- Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf und ein Piepton ertönt, um Sie zu informieren, dass das Garen beginnt.
- Sie können den Motor jederzeit einschalten:
- auf langsamer Geschwindigkeit (Position 1), um flüssige Zutaten zu mischen (Bsp.: Zubereitung von Soßen).
- auf schneller Geschwindigkeit (ab Position 2), um feste Lebensmittel zu mixen.

MIXERBETRIEB (ohne Garen)



- Wählen Sie eine Geschwindigkeit, indem Sie den Auswahlschalter nach rechts drehen. Das Mixen beginnt und die Zeit wird auf dem Display angezeigt.

Im Mixerbetrieb können Sie bis zu 5 verschiedene Mixgeschwindigkeiten auswählen.
Die Pulse-Geschwindigkeit befindet sich links von der Position 0.

- Drehen Sie den Geschwindigkeits-Wahlschalter auf die Position 0, um das Gerät auszuschalten.
- Drücken Sie auf den Griffschalter (d2), Dann können Sie den Mixerbehälter (D) anheben. Wenn Sie eine Betriebszeit mit automatischem Stopp programmieren wollen:
- Passen Sie die Betriebszeit mit Hilfe der Tasten + (erhöhen) und – (verringern) an.
- Wählen Sie eine Geschwindigkeit, indem Sie den Auswahlschalter drehen. Die Zeit wird auf dem Display heruntergezählt.
- Der Motor schaltet sich nach dem Herunterzählen der Zeit automatisch ab.

Taste gecrushtes Eis: Mit der Taste „Ice" können Sie gecrushtes Eis herstellen, Dauer der Funktion 30 s. Sie können das Gerät nach Belieben ausschalten, indem Sie auf die Taste „OFF" drücken. Sie können maximal 6 bis 8 Eiswürfel crushen.

REINIGUNG DES GERÄTS

- Dieses Gerät darf nicht untergetaucht werden. Halten Sie den Motorblock (A) nicht unter fließendes Wasser.
- Reinigen Sie den Behälter sofort nach der Verwendung.
- Füllen Sie 1 Liter heißes Wasser mit 2 oder 3 Tropfen Spülmittel in den Behälter. Beachten Sie die empfohlenen Wasser- und Spülmittelmengen. Zu viel Spülmittel führt zu starkem Schäumen und kann die Flüssigkeit so überlaufen lassen.
- Verwenden Sie das Selbstreinigungsprogramm Autoclean: P3 oder P4 (abhängig vom Modell*), um die Schüssel vorzureinigen.
- Trennen Sie das Gerät nach Programmende vom Stromnetz.
- Drücken Sie auf den Griffschalter (d2), Dann können Sie den Mixerbehälter **(D)** anheben.
- Stellen Sie den Behälter auf eine ebene Fläche.
- Entriegeln Sie den Deckel durch eine Vierteldrehung im Uhrzeigersinn. Nehmen Sie den Deckel vorsichtig ab.
- Wenn der Deckel abgekühlt ist, nehmen Sie den Dichtungsring ab. Dazu ergreifen Sie ihn mit Daumen und Zeigefinger und ziehen ihn ab. Der Dichtungsring lässt sich ohne Risiko einer Beschädigung abnehmen (siehe **Fig. 12**).
- Reinigen Sie den Behälter schlussendlich nochmals mit einem Schwamm.
- Spülen Sie die Behälterinnenseite sowie den Deckel unter fließendem Wasser ab.
- Wenn der Heizbereich des Behälters stark verschmutzt ist, lassen Sie ihn einige Stunden in Wasser mit Spülmittel einweichen, damit er leichter zu reinigen ist.



- **Gehen Sie mit den Klingen (d3) des Mixerbehälters vorsichtig um, wenn Sie sie reinigen oder den Behälter leeren. Sie sind scharf.**

- Verwenden Sie zum Reinigen des Motorblocks (A) einen feuchten Lappen. Trocknen Sie ihn sorgfältig.
- Die abnehmbaren Teile (Deckel, Dichtung, Dosierstopfen, Garkorb) werden mit einem Schwamm und heißem Seifenwasser gereinigt.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Glasdeckels nicht die abrasive Seite eines Schwamms, damit das Glas nicht verkratzt wird.
- Das abnehmbare Messer (je nach Modell) lässt sich unter fließendem Wasser mit einer Bürste reinigen.

WAS TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

PROBLEME	GRÜNDE	LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angesteckt.	Stecken Sie das Gerät an eine Steckdose an.
	Der Behälter oder der Deckel sind nicht richtig platziert oder verriegelt.	Überprüfen Sie, ob der Behälter und der Deckel richtig platziert und verriegelt sind, wie in den Schemata der Gebrauchsanweisung angegeben.
Besonders starke Vibrationen.	Das Gerät befindet sich nicht auf einer ebenen Fläche, das Gerät steht nicht stabil.	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
	Zu hohes Volumen der Zutaten	Verringern Sie die Menge der verarbeiteten Zutaten.
Der Deckel leckt.	Zu hohes Volumen der Zutaten	Verringern Sie die Menge der verarbeiteten Zutaten.
	Der Deckel ist nicht richtig platziert oder verriegelt.	Verriegeln Sie den Deckel richtig auf dem Behälter.
	Der Dichtring ist nicht vorhanden.	Setzen Sie den Dichtungsring auf den Deckel.
	Die Dichtung weist Schnitte oder Beschädigungen auf.	Wechseln Sie die Dichtung, wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienstwerkstatt.
Die Klingen bewegen sich nur schwer.	Zu grobe oder zu harte Lebensmittelstücke	Verringern Sie die Größe oder Menge der verarbeiteten Zutaten. Fügen Sie Flüssigkeit hinzu.
Anzeige "STOP"	Motorüberlastung durch zu große Zutatenmenge oder zu grobe oder harte Stücke. o.	Lassen Sie den Motor abkühlen und verringern Sie die Zutatenmenge im Behälter.
Anzeige "SECU" + Kontrollleuchte blinkt rot	Behälter leer, fast leer oder zu flüssiges Rezept	Fügen Sie bis zur Min-Markierung des Behälters Flüssigkeit hinzu **(siehe Fig. 7)**
Anzeige „Err" + Kontrollleuchte blinkt rot	Das Heizelement funktioniert nicht.	Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienstwerkstatt.
Anzeige „ntc" + Kontrollleuchte blinkt rot	Der Temperatursensor funktioniert nicht mehr.	Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienstwerkstatt.
Stillstand des Motors während der Zubereitung ohne Störungsanzeige.	Bei korrekter Positionierung und Verriegelung des Mixaufsatzes und des Deckels wird die Motorsicherung ausgelöst.	Lassen Sie das Gerät 30 Min. abkühlen und verringern Sie die Menge der zu verarbeitenden Zutaten.

Das Gerät funktioniert immer noch nicht?
Wenden Sie sich in diesem Fall an eine autorisierte Kundendienstwerkstatt (siehe Liste im Serviceheft):

RECYCLING

- Entsorgung der Verpackungsmaterialien und des Geräts



Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die nach den gültigen Recycling-Bestimmungen entsorgt werden können.
Informieren Sie sich bei den geeigneten Stellen Ihrer Gemeinde über die Entsorgung des Geräts.

- Entsorgung elektronischer oder elektrischer Altgeräte:



Helfen Sie, unsere Umwelt zu schützen!

- Ihr Gerät enthält zahlreiche wieder verwertbare oder recycelbare Materialien.
- Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde

In deze handleiding vindt u enkele gebruikstips om optimaal van de mogelijkheden van uw apparaat gebruik te maken: veloutésoepen of gepureerde soepen, soepen met stukjes, sauzen en compotes, smoothies, cocktails, stoomrecepten ...

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

A Motorblok
B Bedieningspaneel
- b1 Selectieknoppen
  - P - Automatische programma's
  P1 : Veloutésoep / P2 : Gepureerde soep/ Stomen: P3 (afhankelijk van het model*)
  Autoclean : P3 of P4 (afhankelijk van het model*)
  - **-/+** - De kooktijd verkorten/verlengen of de kooktemperatuur verlagen/verhogen
  - **OK/OFF** De keuze van het programma, de kooktijd of de kooktemperatuur bevestigen / Het apparaat uitschakelen
- b2 Verwarmingscontrolelampje (als >50°C aan de binnenkant van de kom)
- b3 Snelheidsselectieknop
- b4 Knop Ice crush (ijsblokjes crushen)

C Beeldscherm
- c1 Weergave ingestelde temperatuur van 60 tot 100°C
- c2 Weergave timer (tijd instelbaar van 0 tot 59 min)
- c3 Weergave programma (P1, P2, P3 en P4 afhankelijk van het model*)
- c4 Weergave beveiligingscontrolelampje

D Blenderkom met toebehoren
- d1 Roestvrijstalen kom
- d2 Pal handgreep
- d3 Roestvrijstalen messen (niet demonteerbaar)

(afhankelijk van het model*)
- d4 Demonteerbaar mes
- d5 Ring
- d6 Vergrendelingsring

E Deksel met toebehoren
- e1 Doseerdop
- e2 Deksel
- e3 Afdichtingsring

F Kookmandje (afhankelijk van het model*)
- f1 Handgreep
- f2 Mand

Technische gegevens van het apparaat
Maximum temperatuur: 100°C
Vermogen: 1100W
Maximum programmeertijd: 59 minuten.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Ten aanzien van de persoonlijke veiligheid

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig voor het eerste gebruik en bewaar deze zorgvuldig: Niet-naleving ontheft de fabrikant van alle aansprakelijkheid.
- Laat kinderen dit apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
  Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.
  Bewaar dit apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door personen (of kinderen) met verminderde, fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of personen die te weinig ervaring of kennis hebben tenzij ze onder de supervisie staan van een persoon die voor hen verantwoordelijk is of als ze genoeg richtlijnen gekregen hebben om het apparaat correct te hanteren.
- Er moet toezicht op kinderen zijn, zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.

- Bewaar uw apparaat buiten bereik van kinderen.
- OPGELET: Tijdens het gebruik kunnen de onderdelen van het apparaat zeer warm worden en na gebruik nog even warm blijven (randen van de roestvrijstalen kom, doorzichtige delen van het deksel en de dop, metalen delen onder de kom, mand). Ze kunnen brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat vast aan de koude, plastic onderdelen (handvatten, motorblok) tijdens het opwarmen en tot alles volledig is afgekoeld. Het rode verwarmings-controlelampje geeft aan dat er gevaar voor verbranding bestaat.
- Gebruik uw apparaat niet als het niet correct werkt of als het apparaat, het netsnoer of de stekker is beschadigd. Om gevaarlijke situaties te voorkomen, dient u het netsnoer door een erkend service center te laten vervangen (zie bijgevoegde lijst).
- Uw apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik en op een hoogte van minder dan 2000 m. De fabrikant is niet verantwoordelijk en behoudt zich het recht voor de garantie te annuleren in geval van commercieel of oneigenlijk gebruik of niet-naleving van de instructies.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik in huishoudelijke toepassingen zoals

- in keukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
- in personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
- door de gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.

◗ **Uitsluitend voor de Europese markten:**

- Bewaar het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, mentale of zintuiglijke capaciteiten of personen die te weinig ervaring of kennis hebben als ze onder toezicht staan of als ze richtlijnen hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen hanteren en de risico's kennen.



- **OPGELET: apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar als ze onder toezicht staan of als ze richtlijnen hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen hanteren en de risico's kennen. De reinigings- en onderhoudswerkzaamheden**

mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan van een volwassene.

- Uw apparaat geeft hete stoom af die brandwonden kan veroorzaken.

Ga voorzichtig om met het deksel en de doseerdop (gebruik indien nodig een handschoen, een pannenlap ...). Houd de doseerdop vast aan het middelste gedeelte.

- Wees voorzichtig wanneer u een warme vloeistof in de keukenrobot of menger giet. De vloeistof kan uit het apparaat spuiten wanneer haar kookpunt wordt bereikt.
- Laat het apparaat niet werken als de doseerstop niet in de opening van het deksel zit en/of als de afdichtingsring niet in het deksel zit.
- OPGELET: Let op voor verwondingen door slecht gebruik van het apparaat.



- De messen zijn heel scherp: neem ze voorzichtig vast zodat je je niet verwondt bij het leegmaken van de kom, het reinigen, monteren en demonteren van het mes.
- OPGELET: Ga voorzichtig te werk als u het apparaat hanteert (voor het reinigen, vullen of uitgieten): zorg ervoor dat er geen vloeistof op de contacten terechtkomt.
- Raadpleeg de gebruiksaanwijzing om de snelheden in te stellen en voor de werkingsduur van elk programma.
- Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het in elkaar zetten en om de accessoires op het apparaat te monteren.
- Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het reinigen en onderhouden van uw apparaat.
- Volg voor de reiniging van uw apparaat steeds de reinigingsinstructies:
  - Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
  - Reinig het apparaat niet wanneer het nog warm is.
  - Gebruik voor het reinigen een vochtige doek of spons.
  - Dompel het apparaat nooit onder in water en houd het niet onder de kraan.

◗ Ten aanzien van de elektrische aansluiting

- U moet de stekker van het apparaat in een geaard stopcontact steken.

- Het apparaat is uitsluitend geschikt om op wisselstroom te werken. Controleer of de voedingsspanning op de gegevensplaat van het apparaat overeenkomt met de spanning van uw elektrische installatie.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u het apparaat zonder toezicht laat en voordat u het monteert, demonteert, en schoonmaakt.
- Als u het apparaat niet correct aansluit, vervalt de garantie.
- Trek nooit aan het snoer om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit in vloeistof.
- Houd het apparaat nooit onder de kraan.
- Laat het netsnoer niet binnen het handbereik van kinderen hangen of in aanraking komen met of in de buurt hangen van de warme onderdelen van het apparaat, een warmtebron of scherpe randen

◗ Ten aanzien van een slecht gebruik

- Gebruik de blenderkom nooit zonder ingrediënten of alleen met droge voedingsmiddelen.
- Doe altijd eerst de vaste ingrediënten in de kom en voeg daarna de vloeibare ingrediënten toe. Respecteer altijd de MAX-aanduiding aan de binnenkant van de kom. **(Cf. Fig. 8)**. Als de blender te vol is, kan er kokend water uit spuiten. Zorg voor voldoende vloeistof. Vul het apparaat tot boven de MIN-aanduiding **(Cf. Fig. 7)**.
- Tijdens bepaalde bereidingen worden luchtbelletjes gevormd en kan de kom overlopen. Wees vooral voorzichtig als u diepvriesgroenten gebruikt. Gebruik kleinere hoeveelheden om overlopen te voorkomen.
- Steek nooit uw vingers of andere voorwerpen in de blenderkom wanneer het apparaat in werking is.
- Gebruik de kom niet om ingrediënten in te bewaren (in te vriezen, te steriliseren).
- Zet het apparaat op een stabiel, hittebestendig, schoon en droog werkvlak.
- Zet het apparaat niet naast een muur of kast: de geproduceerde stoom kan de elementen beschadigen.
- Zorg ervoor dat er geen lang haar, sjaals, stropdassen, etc. boven de kom hangen wanneer het apparaat in werking is.
- Plaats de accessoires nooit in een magnetron.
- Het apparaat niet in de open lucht gebruiken.

- Overschrijd nooit de maximale hoeveelheid die wordt aangegeven in de gebruiksaanwijzing.
- Berg het apparaat op wanneer het is afgekoeld.

◗ Service

- Voor uw eigen veiligheid dient u geen andere accessoires of reserveonderdelen te gebruiken dan die door de erkende service centra worden geleverd.
- Elke handeling anders dan gewone onderhouds- of schoonmaakwerkzaamheden dient door een erkend service center uitgevoerd te worden.

Ingebruikname

Uw apparaat is voorzien van 3 werkingsmodi:

- Automatische programmeermodus: temperatuur, bereidingsduur en mengduur zijn voorgeprogrammeerd om soepen of stoomgerechten te bereiden.
- Handmatige modus: persoonlijke instellingen van de temperatuur en de kooktijd voor een gebruik dat aangepast is aan uw wensen.
- Blendermodus: keuze van de motorsnelheid zonder de kookfunctie te activeren om heerlijke smoothies, cocktails, etc te bereiden.

Montage van de kom en het deksel met toebehoren

- Maak alle accessoires **(D, E en F)** , uitgezonderd het motorblok **(A)**. met warm zeepwater schoon voor het eerste gebruik.
- Vóór het eerste gebruik controleert u of al het verpakkingsmateriaal is verwijderd.
- Plaats de ring op het deksel **(Cf. Fig. 1)**.
- Om stoomgerechten te bereiden plaatst u het mandje met de in stukjes gesneden groenten en vult u de kom met 0,5 liter koud water **(Cf. Fig.13 a; b; c)**.
- Zet het deksel **(E)** op de kom **(D) (Cf. Fig.2)**, vergrendel het deksel zonder te duwen door te draaien in de richting van de pijl **(Cf. Fig.3)**.
- Zet de blenderkom **(D)** op het motorblok **(A)** totdat je een "klik" hoort **(Cf. Fig. 4)**.
- **Het apparaat werkt alleen als de kom en het deksel correct zijn geplaatst en zijn vergrendeld op het motorblok.**

Wanneer een van beide onderdelen niet correct is geplaatst of vergrendeld (Cf. Fig. 5 en 6), begint het logo ⓐ te knipperen wanneer we een functie activeren.

Het mes op de kom zetten (*afhankelijk van model)

- Montage van het demonteerbare mes (*afhankelijk van model **Cf. Fig. 11 a; b; c**):

1. Controleer of de ring goed op het mesgedeelte zit **(Cf. 11.a)**.
2. Neem het mes vast met een doek en zet het in zijn behuizing onderaan de kom. Zorg ervoor dat de pennen van het mes in de inkepingen van de kom passen **(Cf. 11.b)**.
3. Draai de kom om en houd intussen het mes in zijn behuizing **(Cf. 11.c)**.
4. Vergrendel het mesgedeelte met de vergrendelingsring **(Cf. 11.c)**.

- Demontage van het demonteerbare mes (*afhankelijk van model **Cf. Fig. 11.d**):
  Zet de kom op een werkblad.

1. Houd het mes vast met een doek.
2. Draai de kom om en houd intussen het mes vast.
3. Draai de vergrendelingsring om het mes te ontgrendelen.

Waarschuwing: de messen zijn heel scherp: neem ze voorzichtig vast zodat je je niet verwondt bij het monteren, demonteren en reinigen van de kom het mes.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

PROGRAMMEERMODUS

Wanneer u het water en de ingrediënten in de kom of in het stoommandje heeft gedaan, vergrendelt u het deksel en plaatst u de kom op het motorblok (zie 'Ingebruikname').
Selecteer een van de hieronder voorgestelde, automatische programma's (knop P) en bevestig uw keuze (knop OK). Het rode controlelampje licht op en er klinkt een pieptoon om aan te geven dat de bereiding is gestart.

Ontdek de geadviseerde, automatische programma's			
	Temperatuur (Max)	**Instelbare tijd**	**Mixen**
P1 – Veloutésoep (fijne textuur)	100°C	30 min **(+ of -10 min.)**	Max. snelheid 1 min
P2 – Gepureerde soep (dichte textuur)	100°C	40 min **(+ of -10 min.)**	Min. snelheid 13s
P3 – (alleen voor het model met kookmandje) – Stomen met het kookmandje en 50 cl water (afhankelijk van het model*)	100°C	30 min. **(+ of -20 min)**	Nee
P3 – (of P4 voor het model met kookmandje) - Auto clean : automatisch schoonmaakprogramma	100°C	30 s **(instelbaar tot 1 min)**	Max. snelheid

Wanneer het programma stopt, klinken er 3 pieptonen.
Druk op de pal (d2) aan de binnenkant van de handgreep (cf. Fig. 9) om de kom te ontgrendelen en dien onmiddellijk op of laat de kom staan en maak gebruik van de warmhoudfunctie (tot 40 minuten).

HANDIGE TIPSS

- Zorg voor voldoende vloeistof. Vul het apparaat tot boven de MIN-aanduiding (Cf. Fig. 7). Respecteer de MAX-aanduiding aan de binnenkant van de kom (Cf. Fig. 8).
- Tijdens bepaalde bereidingen worden luchtbelletjes gevormd en kan de kom overlopen. Wees vooral voorzichtig als u diepvriesgroenten gebruikt. Gebruik kleinere hoeveelheden om overlopen te voorkomen.
- De informatie over tijd of temperatuur knippert: u heeft de mogelijkheid om deze informatie te wijzigen. Stel de tijd in met de knoppen + (verlengen) en - (verkorten) afhankelijk van de gebruikte ingrediënten en de bereide hoeveelheid (zie tabel met de kooktijden van de soepen in het receptenboekje).
- Met het stoommandje (afhankelijk van het model) kunt u stoomgerechten bereiden (op P3 met 0.5 liter water), of hele ingrediënten zoals vlees, vis, groenten koken als u soep met stukjes wilt maken (op P1 of P2).
- Na afloop van de programma's, schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoudmodus om de bereiding serveerklaar te houden. Deze fase duurt 40 minuten. Druk op de knop OFF om de warmhoudmodus uit te schakelen.
- Als u het deksel opent, op de pal drukt of de kom verwijdert, wordt de warmhoudmodus automatisch uitgeschakeld.
- Wanneer het programma is gestart, kunt u het op elk moment onderbreken door op de knop P te drukken (er klinken 2 pieptonen). Het programma schakelt over naar de pauzemodus. Druk opnieuw op P of op de knop OK om de bereiding voort te zetten (er klinkt een pieptoon).
- Als u het verkeerde programma heeft gekozen en u het programma wilt annuleren, houdt u de knop OFF 2 seconden ingedrukt. Daarna kunt u de tijd en de temperatuur opnieuw instellen.

HANDMATIGE MODUS

- Stel de kooktijd in met de knoppen + (verlengen) en - (verkorten) afhankelijk van de gebruikte ingrediënten en de bereide hoeveelheid (zie tabel met de kooktijden van de soepen in het receptenboekje).

- Druk op de knop OK om het geselecteerde programma te bevestigen.
- De informatie over temperatuur knippert : u heeft de mogelijkheid om deze informatie te wijzigen. Regel de kooktemperatuur met de + (verlengen) en - (verkorten) knoppen.
- Druk vervolgens op de knop OK om de gekozen temperatuur te bevestigen.
- Het rode controlelampje licht op en er klinkt een pieptoon om aan te geven dat de bereiding is gestart.
- U kunt de motor op elk moment in bedrijf stellen:
- op een lage snelheid (stand 1) om vloeibare ingrediënten te mengen (bv.: om sauzen te bereiden).
- op een hoge snelheid (vanaf stand 2) om vaste ingrediënten te mengen.

BLENDERMODUS (zonder koken)



- Draai de selectieknop naar rechts om een snelheid te kiezen. Het mixen start en de tijd wordt op het display weergegeven.

In de blendermodus kunt u tot 5 verschillende mixsnelheden selecteren.

De pulse snelheid bevindt zich links van de stand 0.

- Draai de snelheidsselectieknop op stand 0 om het apparaat uit te schakelen.
- Druk op de pal (d2) en verwijder de blenderkom (D).

Als u een werkingstijd met automatische uitschakeling wilt programmeren:

- Regel de werkingstijd met de + (verlengen) en - (verkorten) knoppen.
- Draai aan de selectieknop om een snelheid te kiezen. Het aftellen van de tijd wordt weergegeven op het display.
- De motor schakelt automatisch uit aan het einde van het aftellen.

Knop gecrusht ijs: de knop "Ice" activeert de functie voor het bereiden van gecrusht ijs; deze functie duurt 30s. U kunt het apparaat uitschakelen door op de knop “OFF” te drukken. U kunt maximaal 6 tot 8 ijsblokjes fijnstampen.

HET APPARAAT SCHOONMAKEN

- Houd het apparaat nooit onder de kraan. Houd het motorblok **(A)** niet onder stromend, warm water.
- Maak de kom onmiddellijk schoon na gebruik.
- Vul de kom met 1 liter warm water en voeg 2, 3 druppels afwasmiddel toe. Houd u aan de vastgestelde hoeveelheden water en afwasmiddel. Als u te veel afwasmiddel gebruikt, wordt er te veel schuim gevormd en wordt de kans op overlopen vergroot.
- Gebruik het automatische programma Autoclean : P3 of P4 (afhankelijk van het model*) om de kom voor te wassen.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact na afloop van het programma.
- Druk op de pal (d2) en verwijder de blenderkom **(D)**.
- Zet de kom op een vlak werkblad.
- Draai het deksel een kwartslag in tegen de klok in om het te ontgrendelen. Verwijder het deksel voorzichtig.
- Verwijder de afdichtingsring wanneer het deksel is afgekoeld. Neem hiervoor de ring vast tussen duim en wijsvinger en trek om hem te verwijderen. Je kunt de ring verwijderen zonder gevaar voor beschadiging **(Cf. fig.12)**.
- Eindig het reinigen van de kom met een spons.
- Spoel de binnenkant van de kom en het deksel onder stromend water.
- Als het verwarmingselement zeer vuil is, laat u het onderdeel enkele uren in zeepwater weken om het schoonmaken te vergemakkelijken.



- **Wees voorzichtig wanneer u de messen (d3) van de blenderkom schoonmaakt en de kom leegt. De messen zijn zeer scherp.**

- Gebruik een vochtige doek om het motorblok **(A)**, schoon te maken. Droog het daarna zorgvuldig af.
- De verwijderbare elementen (deksel, rubber, doseerdop, kookmand) kunnen met een spons en warm zeepwater schoongemaakt worden.
- Vermijd het gebruik van de schurende kant van de spons om het glazen deksel te reinigen, om krassen op het glas te voorkomen.
- Je kunt het demonteerbare mes (afhankelijk van het model) afwassen onder de kraan of met een borstel.

UW APPARAAT WERKT NIET. WAT NU?

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
	De kom of het deksel zijn niet correct geplaatst of vergrendeld.	Controleer of de kom en het deksel correct zijn geplaatst en vergrendeld volgens de schema's in de gebruiksaanwijzing
Overmatige trillingen	Het apparaat staat niet op een vlakke	Zet het apparaat op een vlakke
	en stabiele ondergrond.	ondergrond.
Het deksel lekt	De hoeveelheid ingrediënten is te groot.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten
	De hoeveelheid ingrediënten is te groot.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten
	Het deksel is niet correct geplaatst of vergrendeld.	Zet de afdichtingsring op het deksel.
	De afdichtingsring is niet geplaatst.	afdichtingsringhouder en klik het geheel op het deksel. Vervang de afdichtingsring. Neem
De messen draaien niet vrij rond	De afdichtingsring is gebarsten of versleten.	contact op met een erkend service center.
Weergave 'STOP'	De stukjes zijn te groot of te hard.	Maak kleinere stukjes of verminder de hoeveelheden. Voeg vloeistof toe.
'SECU' verschijnt op het scherm + rood controlelampje knippert	De motor is overbelast door een te grote hoeveelheid ingrediënten of te	Laat de motor afkoelen en verminder de hoeveelheden in de kom.
Weergave « Err » + rood controlelampje knippert	harde of te grote stukjes.	Voeg vloeistof toe tot het minimum niveau van de kom **(Cf. Fig. 7)**.
Weergave « ntc » + rood controlelampje knippert	De kom is leeg of bijna leeg of de bereiding is niet vloeibaar genoeg	Neem contact op met een Erkend Service Center.
De motor stopt tijdens de bereiding, zonder foutmelding	Indien de kom en het deksel goed zijn geplaatst en vergrendeld, is het veiligheidssysteem van de motor ingeschakeld	Laat het apparaat 30 min. afkoelen en verminder de hoeveelheid ingrediënten

Uw apparaat werkt nog steeds niet?
Ga naar een erkend service center (zie bijgevoegde lijst).

AFVALVERWERKING

- Vernietiging van de verpakking en het apparaat



De verpakking bestaat voor 100 % uit milieuvriendelijk materiaal dat in overeenstemming met de bepalingen omtrent afvalverwerking kan worden vernietigd.
Breng het apparaat naar een gemeentelijk afvalinzamelpunt.

- Elektrisch of elektronisch product aan het eind van de levenscyclus



Bescherm het milieu!

- Uw apparaat bevat verschillende, voor terugwinning of recycling geschikte materialen.
- Breng het apparaat naar een afvalinzamelpunt voor een correcte verwerking.

FR p. 1 - 8
EN p. 9 - 16
IT p. 17 - 24
ES p. 25 - 32
PT p. 33 - 40
DE p. 41 - 48
NL p. 49 - 56

Réf. 8080015207