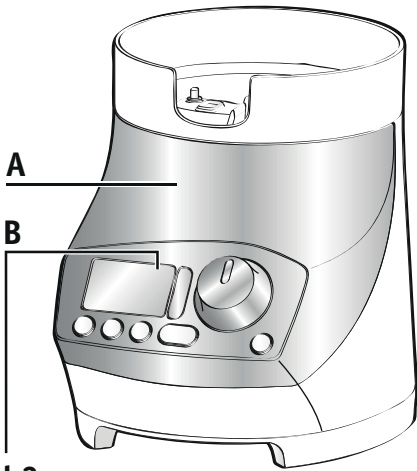
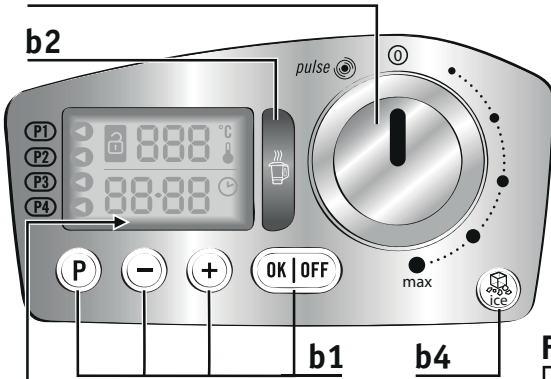


- DE
- IT
- FR
- DA
- FI
- NO
- SV
- NL



b3

b2

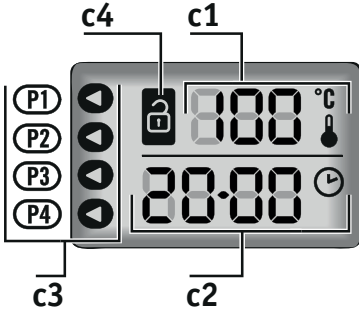


pulse

b1

b4

C



c4

c1

c3

c2

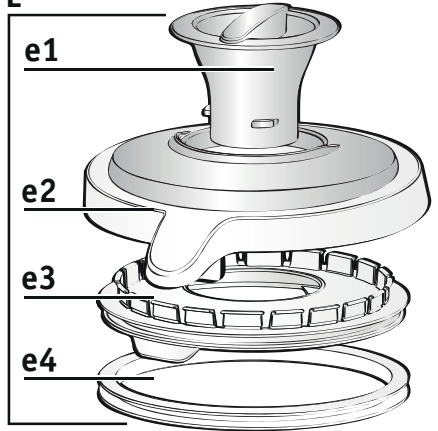
E

e1

e2

e3

e4

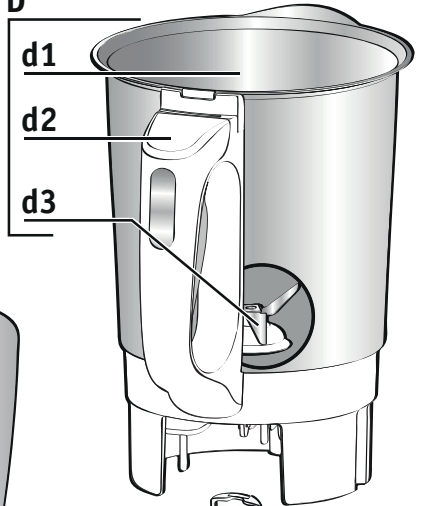


D

d1

d2

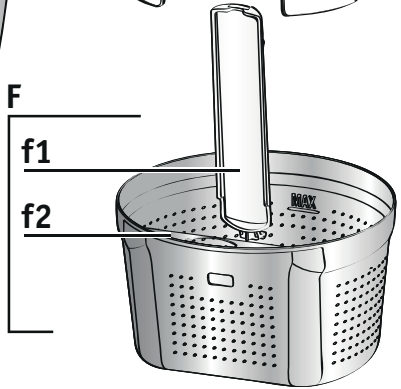
d3



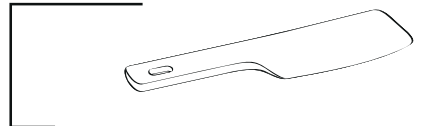
F

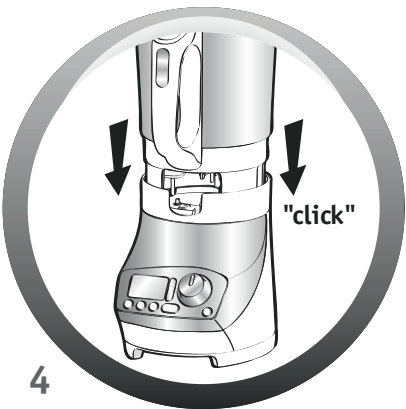
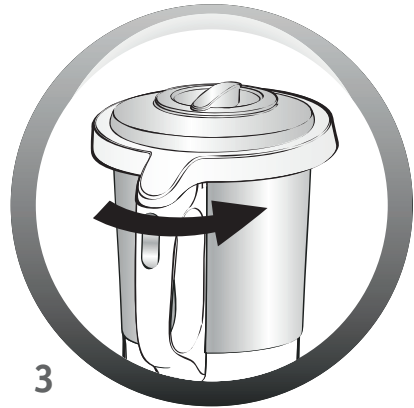
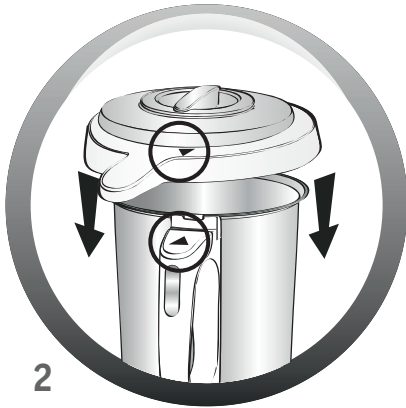
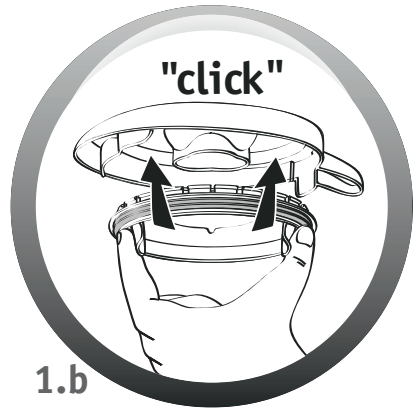
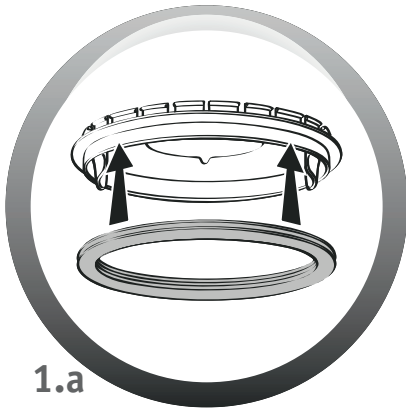
f1

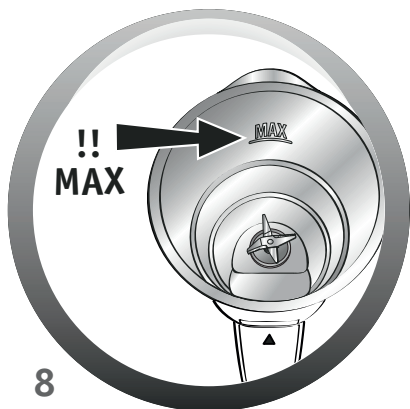
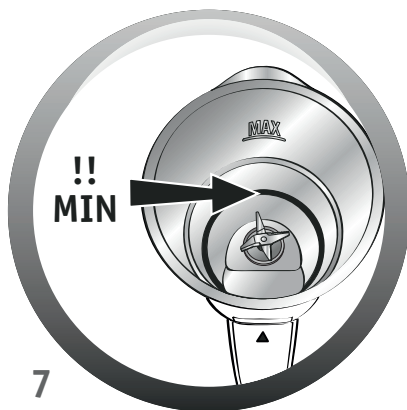
f2



G









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...


BESCHREIBUNG DES GERÄTES

A Motorblock

B Bedienfeld

- b1 Wahlkosten
- b2 Aufheizkontrollleuchte
- b3 Geschwindigkeitsregler
- b4 Ice-Crush-Taste (Crushed-Eis)

C LCD-Display

- c1 Anzeige der eingestellten Temperatur von 60 bis 100 °C
- c2 Timer-Anzeige (einstellbar von 0 bis 59 min)
- c3 Programmanzeige (P1, P2, P3 und P4)
- c4 Sicherheitskontrollleuchte 

D Mixaufsatz

- d1 Edelstahlbehälter (Höchstmarke = 1,8 Liter)
- d2 Griff mit Drücker
- d3 Edelstahlklingen

E Deckeleinheit

- e1 Dosierverschluss
- e2 Deckel
- e3 Dichtungsträger
- e4 Dichtungsring

F Garkorb (je nach Modell)

- f1 Griff
- f2 Korb

G Spatel

Technische Gerätedaten:

Höchsttemperatur: 100 °C

Leistung: 1100 W

Maximal einstellbare Rührzeit: 59 Minuten

SICHERHEITSHINWEISE

► Hinsichtlich der Personensicherheit

• Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch: Bei unsachgemäßem Gebrauch entgegen der Bedienungsanleitung übernimmt der Hersteller keine Haftung.

• Dieses Gerät ist nicht zur Handhabung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn mit Unterstützung und unter Beobachtung einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist und die vorab Anweisungen zur Handhabung des Gerätes gegeben hat.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

• Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

• Während des Betriebs des Gerätes erreichen einige Teile hohe Temperaturen (Edelstahlwand des Behälters, transparente Teile des Deckels und des Dosierstopfens, Metallteile unter dem Behälter, Korb). Diese können Verbrennungen verursachen. Fassen Sie das Gerät an den kalten Kunststoffteilen an (Griff, Motorblock). Die rote



Aufheizkontrollleuchte weist auf Verbrennungsgefahr hin.



• Während des Betriebs entsteht Dampf, der Verbrennungen verursachen kann. Gehen Sie mit Deckel und Dosierverschluss vorsichtig um (verwenden Sie bei Bedarf einen Handschuh, Topflappen usw.). Fassen Sie den Dosierverschluss an seinem Mittelteil an.

• Das Gerät darf nicht eingeschaltet werden, wenn sich der Dosierverschluss nicht im Deckel, der Dichtungsring nicht auf dem Dichtungsträger und der Dichtungsträger nicht im Deckel befinden.

• Gehen Sie vorsichtig mit den Klingen (d3) des Mixaufsatzes um, wenn Sie sie reinigen und wenn Sie den Behälter leeren. Sie sind sehr scharf.

► Hinsichtlich des elektrischen Anschlusses

• Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses über einen Stecker mit Erdung verfügen und es muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.

• Das Gerät ist ausschließlich für den Betrieb mit Wechselstrom ausgelegt. Bitte stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes

angegebenen Spannung übereinstimmt.

- Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Der Hersteller übernimmt weder Garantie noch Haftung für den Fall einer gewerblichen, unsachgemäßen oder nicht den Angaben der Bedienungsanleitung entsprechenden Nutzung des Gerätes.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, jeweils vor dem Einsetzen und Herausnehmen des Zubehörs und vor jeder Reinigung. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes nicht am Kabel aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Stromkabel niemals in die Reichweite von Kindern, in die Nähe von oder in Berührung mit heißen oder sich drehenden Geräteteilen, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.

► Hinsichtlich eines falschen Gebrauches

- Verwenden Sie den Mixaufsatz niemals leer oder nur mit trockenen Zutaten.
- Geben Sie immer zuerst die festen Zutaten in den Behälter und fügen Sie erst dann die flüssigen Zutaten hinzu, ohne jedoch die Höchstmarke von 1,8 Liter zu überschreiten, die auf der Innenseite des Behälters eingraviert ist. (siehe Abb. 8). Ist der Behälter zu voll, kann kochende Flüssigkeit herausspritzen.
- Führen Sie niemals Ihre Finger oder sonstige Gegenstände in den Mixer, wenn dieser in Betrieb ist.
- Benutzen Sie den Mixaufsatz nicht als Behälter zum Tiefgefrieren oder Sterilisieren.

- Verwenden Sie Ihr Gerät nur auf einer stabilen, hitzebeständigen, sauberen und trockenen Arbeitsfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wand oder einem Schrank auf: Der austretende Dampf könnte Schäden verursachen.
- Lassen Sie lange Haare, Schals, Krawatten usw. während des Betriebs nicht über den Mixaufsatz hängen.
- Die Zubehöreile dürfen nicht in den Mikrowellenherd gegeben werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Die in der Bedienungsanleitung angegebene Höchstmenge darf keinesfalls überschritten werden.
- Verstauen Sie das Gerät erst in abgekühltem Zustand.
- Dieses Gerät ist nicht für haushaltsübliche und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie zum Beispiel:
 - Teeküchen für Angestellte in Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen;
 - landwirtschaftlichen Anwesen;
 - Benutzung durch Gäste von Hotels, Motels oder anderen Unterkünften;
 - Unterkünfte wie Pensionen oder Gästehäuser.

► Hinsichtlich des Kundendienstes

- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur für Ihr Gerät geeignete, bei einem autorisierten-Kundendienst erworbene Zubehör- und Ersatzteile.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert, wenn es undicht ist, oder beschädigt wurde oder wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind. Aus Sicherheitsgründen darf das Kabel nur von einem autorisierten-Kundendienst ausgetauscht werden (siehe Liste im Serviceheft).
- Alle Eingriffe, die über die Reinigung und die normale Pflege durch den Kunden hinausgehen, müssen von einem autorisierten Kundendienst ausgeführt werden.

INBETRIEBNAHME

Ihr Gerät verfügt über 3 Betriebsarten:


- Automatikprogramm-Modus: Temperatur, Garzeit und Mixdauer sind für die automatische Zubereitung von Suppen und Dampfgargerichten vorprogrammiert.
- Manueller Betrieb: Temperatur und Kochdauer können individuell eingestellt werden, um die Zubereitung Ihren persönlichen Wünschen anzupassen.
- Standmixerbetrieb: Regelung der Mixgeschwindigkeit ohne Kochfunktion für die Zubereitung wohlschmeckender Smoothies und Cocktails.

Anbringen des Behälters und der Deckeleinheit

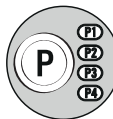
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Zubehöreile (D, E und F) mit heißem Seifenwasser, mit Ausnahme des Motorblocks (A).
- Stellen Sie sicher, dass vor Inbetriebnahme des Gerätes die gesamte Verpackung und Aufkleber entfernt wurden.
- Setzen Sie den Dichtungsring auf den Dichtungsträger (siehe Abb. 1.a) und kliquen Sie die gesamte Einheit auf

den Deckel (siehe Abb. 1.b).

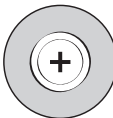
- Für die Zubereitung von Dampfgargerichten setzen Sie den Korb mit dem in Stücke geschnittenen Gemüse an seinen Platz und füllen den Behälter mit 0,5 l kaltem Wasser, ohne die Unterkante des Korbs zu überschreiten.
- Setzen Sie den Deckel (E) auf den Behälter (D) und ordnen Sie die beiden Dreiecke gegenüberliegend an (siehe Abb. 2), verriegeln Sie dann ohne Druckausübung den Deckel durch Drehen in Pfeilrichtung (siehe Abb. 3). Setzen Sie den Mixaufsatz (D) auf den Motorblock (A), bis er hörbar einrastet (siehe Abb. 4).
- Das Gerät lässt sich nur dann einschalten, wenn Behälter und Deckel richtig angeordnet und auf dem Motorblock verriegelt sind.

Bei falscher Anordnung oder schlechter Verriegelung von einem der beiden (siehe Abb. 5 und 6) beginnt die Sicherheitskontrollleuchte  zu blinken, sobald eine Funktion aktiviert wird.

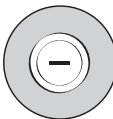
Verwendung des Bedienfeldes (B)



Programmwahl:
P1 Automatisches Programm - Cremesuppe
P2 Automatisches Programm - grob gemixte Suppe
P3 Automatisches Programm
P4 Auto Clean (automatisches Reinigungsprogramm)



Erhöhung von Dauer oder Temperatur



Verringerung von Dauer oder Temperatur



Taste mit 2 Funktionen:
- OK-Bestätigung (Bestätigung von Programmwahl, Temperaturwahl und Wahl der Kochdauer)
- OFF-Abschaltung (Abschaltung des Gerätes, nachdem dieses eingeschaltet wurde. Taste 2 Sekunden lang gedrückt halten, um Dauer und Temperatur zurückzusetzen.)



Regler für die Motorgeschwindigkeit: 5 Geschwindigkeitsstufen und Pulse-Funktion (Intervallbetrieb)



Ice-Crush-Funktion



Aufheizkontrollleuchte: Sie leuchtet beim Start des Kochvorganges auf und erlischt, sobald die Temperatur im Inneren des Behälters auf unter 50 °C abgesunken ist.

Sicherheitsverriegelung

- Das Gerät lässt sich nur dann in Betrieb nehmen, wenn Behälter (D) und Deckel (E) auf dem Motorblock (A) **richtig angeordnet und verriegelt wurden (siehe Abb. 3 und 4).**



Der Drücker (d2) auf der Innenseite des Griffes dient zum Entriegeln des Behälters, um ihn vom Motorblock abzunehmen.

GEBRAUCH

PROGRAMMBETRIEB:

Nachdem Wasser und Zutaten in den Behälter gegeben wurden, können Sie ein automatisches Programm auswählen:



Stecken Sie den Stecker des Gerätes in die Steckdose, auf dem LCD-Display erscheint „00.00“.



1- Drücken Sie die Taste **P**, um das Programm P1 (Cremesuppe) auszuwählen. Die Markierung **➔** erscheint gegenüber dem Programm.



2- Drücken Sie erneut die Taste **P**, um das Programm P2 (grob gemixte Suppe) auszuwählen. Die Markierung **➔** erscheint gegenüber dem gewählten Programm.



3 - Drücken Sie erneut auf die Taste P, um das Programm P3 auszuwählen (Dampfparen). Die Markierung **➔** erscheint gegenüber dem Programm. Achtung, das Programm P4 wird nur zum Reinigen des Behälters verwendet (Auto clean).



4- Das Zeitfeld blinkt: Sie haben die Möglichkeit, diese Angabe zu ändern. Stellen Sie bei Bedarf die Zeit mit den Tasten + (erhöhen) und – (verringern) je nach verwendeten Zutaten und zubereiteter Menge ein (siehe Tabelle mit praktischen Tipps).

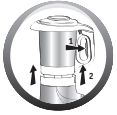


5- Bestätigen Sie dann das gewählte Programm und die eingestellte Zeit durch Drücken der Taste **OK**. Die rote Kontrollleuchte schaltet sich ein, um Ihnen den Start des Kochvorganges anzuzeigen. Bei den Programmen P1 und P2 erfolgt das Mixen automatisch, wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist.

6- 3 Pieptöne signalisieren das Ende der Zubereitung.

7- Nach Abschluss der Programme P1, P2 und P3 schaltet das Gerät automatisch auf die 40-minütige Warmhaltefunktion, um die Zubereitung verzehrbereit zu halten. Zum Abschalten

der Warmhaltefunktion genügt es, die Taste OFF zu drücken. Bei Öffnen des Deckels, Andrücken des Drückers oder Abnehmen des Behälters wird die Warmhaltefunktion automatisch abgeschaltet.



8- Drücken Sie den Drücker (**d2**) und heben Sie dann den Mixaufsatz (**D**) an.

Wurde das Programm gestartet, haben Sie jederzeit die Möglichkeit, das Gerät durch Drücken der Taste **P** anzuhalten. In diesem Fall wird das Programm auf Pause geschaltet; zum Fortfahren drücken Sie einfach erneut auf **P** oder auf die Taste **OK**.

Wenn Sie versehentlich das falsche Programm gedrückt haben oder wenn Sie es abbrechen möchten, halten Sie 2 Sekunden lang die Taste **OFF** gedrückt.

Verfügbare automatische Programme

	Max. Temperatur	Einstellbare Zeit	Rührstufe und -dauer
P1 - Cremesuppe (feine Textur)	100 °C	25 Min. (+ oder -10 Min.)	Max. Geschwindigkeit 1 Min.
P2 - Grob gemixte Suppe (mit kleinen Stückchen)	100 °C	35 Min. (+ oder -10 Min.)	Min. Geschwindigkeit 13 s
P3 - Dampfgaren	100°C	30 Min. (+ oder - 20 Min.)	Nein

Um sich mit Ihrem Gerät vertraut zu machen, empfehlen wir Ihnen, folgende Rezepte zu probieren:

GEMÜSECREMESUPPE P1

150 g Karotten – 150 g Lauch – 100 g Zwiebeln – 300 g Kartoffeln – 800 ml Brühe oder Wasser

ZUCCHINICREMESUPPE P1

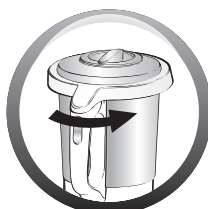
500 g Zucchini, die Hälfte davon ungeschält– 150 g Kartoffeln – 100 g Lauch – 20 g Butter – 700 ml Brühe oder Wasser – Salz und Pfeffer
Je nach Geschmack können Sie einen TL Curry dazugeben.

KÜRBISCREMESUPPE P1

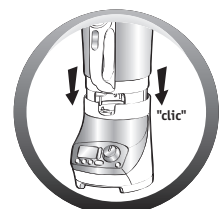
700 g Kürbis – 100 g Kartoffeln – 50 g Butter – 60 g Zwiebeln – 500 ml Brühe oder Wasser – etwas geriebene Muskatnuss – Salz und Pfeffer
garnieren Sie die Suppe beim Servieren mit etwas Crème fraîche



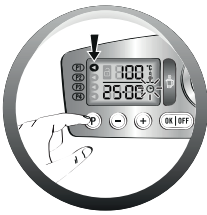
1. Geben Sie zuerst das in Stücke geschnittene Gemüse und dann die Brühe in den Behälter.



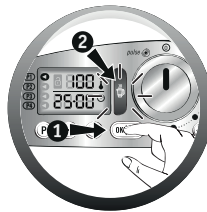
2. Verriegeln Sie den mit dem Dosierverschluss versehenen Deckel.



3. Setzen Sie den Behälter auf den Motorblock.



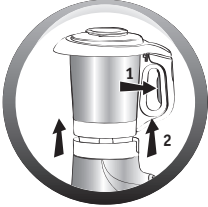
4. Wählen Sie Programm P1 oder P2 durch Drücken der Taste P.



5. Bestätigen Sie das gewählte Programm durch Drücken auf **OK**. Die rote Kontrollleuchte schaltet sich ein.



6. Nach Ablauf der programmierten Zeit signalisieren 3 Pieptöne das Ende der Zubereitung.



7. Entriegeln Sie den Behälter und servieren Sie sofort oder lassen Sie den Behälter aufgesetzt und halten Sie die Zubereitung warm (bis zu 40 Minuten).

GEMÜSESUPPE NACH BAUERNART P2

100 g Karotten – 150 g Kartoffeln – 50 g Zwiebeln – 50 g Rüben – 100 g Lauch – 100 g Wirsing – 40 g Räucherspeck – 800 ml Brühe oder Wasser – Salz und Pfeffer

PROVENZALISCHE GEMÜSESUPPE P2

250 g Tomaten – 100 g rote Paprika – 100 g Zucchini – 100 g Kartoffeln – 100 g Karotten – 50 g Zwiebeln – 1 Knoblauchzehe – 1 Prise Safran – 800 ml Brühe oder Wasser – Salz und Pfeffer

MANUELLER BETRIEB



Stecken Sie den Stecker des Gerätes in die Steckdose, auf dem LCD-Display erscheint „00.00“.



5- Bei Bedarf können Sie den Motor während des Kochvorganges wie folgt einschalten:

- auf langsame Geschwindigkeit (Position 1) zum Verrühren von flüssigen Zutaten (z. B.: Zubereitung von Saucen)
- auf schnelle Geschwindigkeit (ab Position 2) zum Mixen von festen Zutaten.



1- Stellen Sie die Kochzeit mit den Tasten + (erhöhen) und - (verringern) je nach verwendeten Zutaten und zubereiteter Menge ein (siehe Tabelle mit praktischen Tipps).



2- Bestätigen Sie dann die eingestellte Zeit durch Drücken der Taste **OK**.



3- Die Temperaturangabe blinkt und Sie haben die Möglichkeit, diese Angabe zu ändern. Stellen Sie die Kochtemperatur mithilfe der Tasten + (erhöhen) und - (verringern) ein.



4- Bestätigen Sie dann die eingestellte Temperatur durch Drücken der Taste **OK**. Die rote Kontrollleuchte schaltet sich ein, um Ihnen den Start des Kochvorganges anzuzeigen.

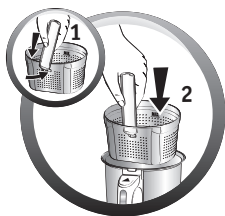


8- Um die Zutaten nach Ihren Belieben zu mixen, stellen Sie mit dem Geschwindigkeitsregler die gewünschte Rührstufe ein. Die Mixdauer und die eingestellte Geschwindigkeit bestimmen die Textur der Zubereitung.

9- Drücken Sie den Drücker (d2) und heben Sie dann den Mixaufsatz (D) an.

Wenn Sie versehentlich etwas falsch gedrückt haben oder wenn Sie abbrechen möchten, halten Sie 2 Sekunden lang die Taste **OFF** gedrückt.

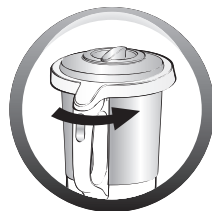
Verwendung des Korbs zum Dampfgaren



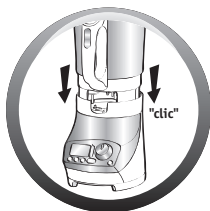
1. Platzieren Sie den Korb mit Hilfe des Griffs im Behälter.



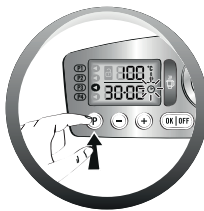
2. Legen Sie das in Stücke geschnittene Gemüse in den Korb und füllen Sie den Behälter mit 0,5 Liter kaltem Wasser, ohne die Unterkante des Korbs zu überschreiten.



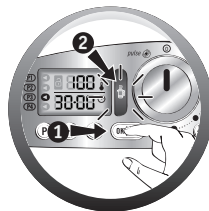
3. Verriegeln Sie den Deckel mit dem Dosierstopfen.



4. Platzieren Sie den Behälter auf dem Motorblock.



5. Wählen Sie das Programm P3.



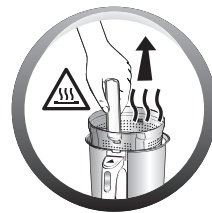
6. Bestätigen Sie das ausgewählte Programm mit der Taste OK. Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf.



7. Nach Ende der programmierten Zeit teilen Ihnen 3 Pieptöne das Ende der Zubereitung mit.



8. Entriegeln Sie den Deckel.



9. Positionieren Sie den Griff und entnehmen Sie den Korb senkrecht. Seien Sie vorsichtig, da der Behälter und der Korb sehr heiß werden.



Praktische Tipps

Für ein optimales Ergebnis: Vor allem ist es wichtig, das Gemüse in Stücke zu schneiden (vor dem Mixen feste Zutaten in 1-2 cm große Würfel schneiden) und es ausreichend lange zu kochen: Stellen Sie die Kochdauer je nach Art und Menge der Zutaten entsprechend der folgenden Tabelle ein:

Garzeit von Suppen			
Zutaten	Max. Menge	Kochdauer	Temperatur
grüner Spargel	600 g	25 Min.	100 °C
Brokkoli	400 g	25 Min.	100 °C
Karotten	600 g	35 Min.	100 °C
Zucchini	700 g	25 Min.	100 °C
Lauch (weißer Teil)	400 g	25 Min.	100 °C
Kartoffeln	600 g	25 Min.	100 °C
Kürbis	700 g	25 Min.	100 °C
Tomaten	700 g	25 Min.	100 °C
Milch (bei Zubereitungen auf Milchbasis ist unbedingt die langsame Geschwindigkeit einzustellen)	1 Liter	25 Min.	85 °C



Praktische Tipps

Um mit Hilfe des Garkorbs dampfzugaren ist es erforderlich, 500 ml kaltes Wasser in den Behälter zu gießen. Bitte überschreiten Sie diese Flüssigkeitsmenge nicht, da sonst die Garleistung des Geräts beeinträchtigt wird.

Dampfgarzeiten		
Zutaten	Mengen (max.)	Ungefähre Kochzeit
Kartoffel	500 g	30 min
Karotten	500 g	40 min
Zucchini	400 g	25 min
Pastinaken	400 g	30 min
Lauchstangen	400 g	30 min
Grüne Bohne	400 g	40 min
Brokkoli	250 g	25 min

Achten Sie darauf, dass das Flüssigkeitsniveau den Mindestfüllstand bedeckt (siehe Abb. 7) und dass die auf der Innenseite des Behälters eingravierte Höchstmarke von 1,8 Liter nicht überschritten wird (siehe Abb. 8).

Einige Rezepte können aufgrund des Auftretens von Blasenbildung besonders stark überkochen, vor allem bei der Verwendung von tiefgefrorenem Gemüse. In diesem Fall müssen Sie die Mengen entsprechend verringern.

STANDMIXERBETRIEB (ohne Kochvorgang)

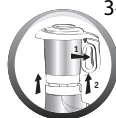


Stecken Sie den Stecker des Gerätes in die Steckdose, auf dem LCD-Display erscheint „00.00“.



1- Wählen Sie eine Geschwindigkeitsstufe durch Drehen des Reglers nach rechts. Der Mixvorgang startet und die Dauer wird auf dem Display angezeigt. Im Standmixerbetrieb können Sie zwischen 5 verschiedenen Mixstufen wählen. Die Pulse-Funktion befindet sich links von der Position 0.

2- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0, um das Gerät anzuhalten.



3- Drücken Sie den Drücker (d2) und heben Sie dann den Mixaufsatz (D) an.

Zum Programmieren einer bestimmten Betriebsdauer mit automatischer Abschaltung:



1- Stellen Sie die Betriebsdauer mithilfe der Tasten + (erhöhen) und – (verringern) ein.



2- Wählen Sie eine Geschwindigkeitsstufe durch Drehen des Reglers. Die eingestellte Zeit läuft auf dem Display ab.

3- Der Motor schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ab.



Ice-Crush-Taste: Durch Drücken der „Ice“-Taste kann Crushed-Eis hergestellt werden. Sie können das Gerät jederzeit durch Drücken der Taste „OFF“ anhalten. Es können maximal 6 bis 8 Eiswürfel zu Crushed-Eis verarbeitet werden.

REINIGUNG

- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Halten Sie den Motorblock (A) niemals unter fließendes Wasser.
- Reinigen Sie Ihren Behälter sofort nach der Verwendung.
- Füllen Sie den Behälter mit 1 Liter Warmwasser und geben Sie 2-3 Tropfen Geschirrspülmittel dazu.
Beachten Sie die empfohlenen Wasser- und

Spülmittelmengen. Zu viel Spülmittel führt zu starkem Schäumen und kann die Flüssigkeit so überlaufen lassen.

- Führen Sie mit dem automatischen Programm P4 (Auto Clean) eine Vorreinigung des Behälters durch.

	Max. Temperatur	Einstellbare Zeit	Rührstufe
P4 - Auto clean	100 °C	30 Sek. (einstellbar bis zu 1 Min.)	Max. Geschwindigkeit

- Nach Abschluss des Programmes ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.
- Drücken Sie den Drücker (d2) und heben Sie dann den Mixaufsatz (D) an.
- Stellen Sie den Behälter auf eine ebene Fläche.
- Entriegeln Sie den Deckel, indem Sie ihn eine Vierteldrehung im Uhrzeigersinn drehen. Nehmen Sie den Deckel vorsichtig ab.
- Wenn die Teile abgekühlt sind, klipsen Sie den Dichtungsträger an den Greifbereichen vom Deckel herunter.
- Reinigen Sie den Behälter abschließend mit einem Schwamm.
- Spülen Sie das Innere des Behälters mitsamt dem Deckel unter fließendem Wasser ab.

- Lassen Sie den heizenden Teil des Behälters bei starker Verschmutzung einige Stunden in Wasser mit Spülmittel einweichen und kratzen Sie mit dem Spatel (G).



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

- Reinigen Sie den Motorblock (A) mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie ihn sorgfältig ab.
- Die abnehmbaren Teile (Deckel, Dichtungshalter, Dichtung, Dosierstopfen, Garkorb) werden mit einem Schwamm und heißem Seifenwasser gereinigt.

WAS TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
	Behälter oder Deckel sind nicht richtig angeordnet oder verriegelt.	Prüfen Sie, ob Behälter und Deckel gemäß den Abbildungen in der Bedienungsanleitung angeordnet und verriegelt sind.
Extrem starke Vibrationen	Das Gerät steht nicht auf einer ebenen Fläche; das Gerät ist nicht stabil.	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
	Eine zu große Menge an Zutaten.	Verringern Sie die Menge der verarbeiteten Zutaten.
Der Deckel leckt.	Eine zu große Menge an Zutaten.	Verringern Sie die Menge der verarbeiteten Zutaten.
	Der Deckel ist nicht richtig angeordnet oder verriegelt.	Verriegeln Sie den Deckel ordnungsgemäß auf dem Behälter.
	Der Dichtungsring ist nicht vorhanden.	Setzen Sie den Dichtungsring auf den Dichtungsträger und klipsen Sie die gesamte Einheit auf den Deckel.
	Der Dichtungsring ist durchgetrennt, beschädigt.	Wechseln Sie die Dichtung, kontaktieren Sie einen Kundendienst.
Die Klingen drehen sich schwer.	Zu große oder zu harte Stücke	Verringern Sie die Größe oder Menge der verarbeiteten Zutaten. Flüssigkeit hinzufügen.
„secu“ wird angezeigt.	Überlastung des Motors aufgrund einer zu großen Menge an Zutaten oder zu harter oder zu großer Stücke.	Lassen Sie den Motor abkühlen und verringern Sie die Menge der Zutaten im Behälter.
„secu“ wird angezeigt + rote LED blinkt.	Behälter ist leer oder fast leer oder die Zubereitung ist zu wenig flüssig.	Geben Sie bis zum Mindestfüllstand des Behälters Flüssigkeit hinzu (siehe Abb. 7).
„Err“ wird angezeigt + rote LED blinkt.	Das Heizelement funktioniert nicht.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
„ntc“ wird angezeigt + rote LED blinkt.	Der Temperaturfühler funktioniert nicht mehr.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.

Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht?

Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst (siehe Liste im Serviceheft).

RECYCLING

- Entsorgung des Gerätes und der Verpackungsmaterialien



Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die nach den gültigen Recycling-Bestimmungen entsorgt werden können.

Für die Entsorgung des Gerätes selbst informieren Sie sich bitte bei den zuständigen Stellen Ihrer Gemeinde.

- Entsorgung elektrischer und elektronischer Geräte:



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet oder recycelt werden können.

➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.



Leggendo questo manuale potrete scoprire tanti consigli e ricette che vi permetteranno di sfruttare al meglio tutto il potenziale dell'apparecchio: creme vellutate o frullate, minestre, salse e composte, frullati, cocktail e ricette al vapore...

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- A** Blocco motore
- B** Pannello comandi
 - b1 Pulsanti di selezione
 - b2 Spia luminosa riscaldamento
 - b3 Selettore di velocità
 - b4 Pulsante Ice crush (ghiaccio tritato)
- C** Display LCD
 - c1 Visualizzazione temperatura regolabile da 60 a 100 °C
 - c2 Visualizzazione timer (tempo regolabile da 0 a 59 min.)
 - c3 Visualizzazione programma (P1, P2, P3 e P4)
 - c4 Visualizzazione spia di sicurezza
- D** Gruppo vaso frullatore
 - d1 Vaso in inox (livello massimo = 1,8 litri)
 - d2 Levetta impugnatura
 - d3 Lame inox

- E** Gruppo coperchio
 - e1 Tappo dosatore
 - e2 Coperchio
 - e3 Porta-guarnizione
 - e4 Guarnizione di tenuta stagna
- F** Cestello (a seconda del modello)
 - f1 Impugnatura
 - f2 Cestello
- G** Spatola

Caratteristiche tecniche dell'apparecchio:

Temperatura massima: 100 °C

Potenza: 1.100 W

Tempo massimo di programmazione: 59 minuti.

NORME DI SICUREZZA

► Per la sicurezza della persona

- Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta: un utilizzo non conforme alle norme d'uso prescritte solleva il produttore da qualsiasi responsabilità
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) le cui abilità fisiche, sensoriali o mentali risultino ridotte o che siano prive dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, fatto salvo il caso in cui una persona responsabile della loro sicurezza provveda alla loro sorveglianza o le abbia precedentemente istruite sulle modalità d'uso dell'apparecchio. Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Durante l'utilizzo, alcune parti dell'apparecchio possono raggiungere temperature elevate (parete in acciaio del recipiente, parti trasparenti del coperchio e del tappo dosatore, parti metalliche sotto il recipiente, cestello). Maneggiare l'apparecchio afferrandolo dalle parti in plastica fredde (impugnatura, blocco motore). La spia luminosa rossa di riscaldamento indica il rischio di bruciate.



- L'apparecchio emette vapore che può provocare bruciate. Maneggiare con attenzione il coperchio e il tappo dosatore (se necessario, utilizzare guanti, presine, ecc).

Maneggiare il tappo dosatore afferrandolo dalla parte centrale.

- Non mettere in funzione l'apparecchio se il tappo dosatore non si trova nel foro del coperchio, la guarnizione non è nel porta-guarnizione e quest'ultimo non è fissato al coperchio.



- restare attenzione nel manipolare le lame (d3) del vaso frullatore durante le operazioni di pulizia e quando si svuota il vaso. Le lame sono estremamente affilate.

► Per il collegamento elettrico

- L'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente dotata di messa a terra.
- L'apparecchio è progettato per funzionare esclusivamente a corrente alternata. Verificare che la tensione dell'apparecchio indicata sulla placca di identificazione corrisponda a quella del proprio impianto elettrico.
- Eventuali errori di collegamento annullano la garanzia.
- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico. Il

produttore declina qualsiasi responsabilità e si riserva il diritto di annullare la garanzia in caso di uso professionale o inappropriato o di mancato rispetto delle presenti istruzioni.

- Scollegare la spina dall'alimentazione prima di lasciare l'apparecchio senza sorveglianza, prima di inserire o rimuovere gli accessori e prima di ogni operazione di pulizia.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la presa elettrica in alcun liquido.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione a portata di mano dei bambini; non lasciarlo vicino o a contatto con le parti calde dell'apparecchio, né vicino a una fonte di calore o a uno spigolo vivo.

► Per evitare un uso scorretto

- Non utilizzare mai il frullatore a vuoto o soltanto con ingredienti secchi.
- Versare per primi gli ingredienti solidi e aggiungere quindi gli ingredienti liquidi, senza oltrepassare il livello 1,8 L MAX indicato all'interno del vaso. (Cfr. Fig. 8). Se il frullatore viene riempito eccessivamente, potrebbero fuoriuscire spruzzi di acqua bollente.
- Non infilare mai le dita né oggetti di alcun tipo all'interno del frullatore durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Non utilizzare il vaso come recipiente (congelamento, sterilizzazione).
- Posizionare il frullatore su una superficie di lavoro stabile, resistente al calore, pulita e asciutta.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a muri o mobili: il vapore prodotto potrebbe danneggiarli.
- Non lasciare che capelli lunghi, sciarpe, cravatte, ecc.

pendano al di sopra del vaso frullatore o degli accessori in funzione.

- Non utilizzare mai gli accessori nel microonde.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aria aperta.
- Non oltrepassare mai il livello massimo indicato nelle istruzioni d'uso.
- Riporre l'apparecchio una volta raffreddato.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso in ambiti domestici e analoghi quali:
 - angoli cucina riservati al personale di punti vendita, uffici e altri ambienti professionali;
 - fattorie/agriturismo;
 - da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture a carattere residenziale;
 - ambienti di tipo B&B.

► Centri assistenza

- Al fine di garantire la sicurezza, non utilizzare accessori e componenti di ricambio diversi da quelli forniti dai centri assistenza autorizzati.
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso non funzioni correttamente, sia stato danneggiato o qualora il cavo di alimentazione o la presa risultino danneggiati. Al fine di evitare ogni possibile pericolo, fare sostituire cavo e presa presso un centro assistenza autorizzato (vedere l'elenco nel libretto).
- Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione effettuate dal cliente devono essere svolti presso un centro assistenza autorizzato.

AVVIAMENTO


L'apparecchio dispone di 3 modalità di funzionamento:

- Modalità programma automatico: temperatura, durata della cottura e del funzionamento del frullatore sono preimpostati per preparare minestre o cotture al vapore in modo automatico.
- Modalità manuale: regolazione personalizzata di temperatura e durata di cottura a seconda delle esigenze.
- Modalità frullatore: selezione della velocità del motore senza utilizzare la funzione cottura per preparare gustosi frullati e cocktail.

Inserimento del vaso e del gruppo coperchio

- Al primo utilizzo, lavare con acqua calda e detersivo per piatti tutti gli accessori (D, E e F), tranne il blocco motore (A).
- Rimuovere interamente l'imballaggio prima di utilizzare l'apparecchio.
- Assurez-vous que tout emballage soit retiré avant le fonctionnement de l'appareil.

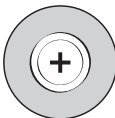
- Posizionare la guarnizione nel porta-guarnizione (Cfr. Fig. 1.a) e fissare il gruppo sul coperchio (Cfr. Fig. 1.b).
- Per le cotture a vapore, inserire il cestello con le verdure tagliate a pezzetti e riempire il recipiente con 0.5 L d'acqua fredda senza oltrepassare il fondo del cestello.
- Posizionare la guarnizione nel porta-guarnizione (Cfr. Fig. 1.a) e fissare il gruppo sul coperchio (Cfr. Fig. 1.b).
- Posizionare il coperchio (E) sul vaso (D) facendo corrispondere i due triangoli (Cfr. Fig. 2), e bloccare il coperchio girandolo nel senso della freccia senza premere (Cfr. Fig. 3). Posizionare il vaso frullatore (D) sul blocco motore (A) fino a sentire un "clic" (Cfr. Fig. 4).
- L'apparecchio funziona esclusivamente se il vaso e il coperchio sono correttamente fissati sul blocco motore.

In caso di posizionamento o fissaggio errato dell'uno o dell'altro (Cfr. Fig. 5 e 6), il simbolo  inizia a lampeggiare quando si avvia una funzione.

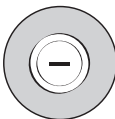
Utilizzo del pannello comandi (B)



Selezione di un programma:
P1 Programma automatico - Vellutata
P2 Programma automatico - Passato
P3 Programma automatico - Cottura a vapore
P4 Auto clean (Programma automatico di pulizia)



Per aumentare la durata o la temperatura



Per diminuire la durata o la temperatura



Questo pulsante ha 2 funzioni:
- Conferma OK (conferma scelta programma, temperatura e tempo di cottura).
- Stop OFF (arresto dell'apparecchio una volta avviato. Tenere premuto per 2 secondi per reimpostare tempi e temperature)



Selezione della velocità del motore.
5 velocità + pulse (funzionamento intermittente)



Funzione ghiaccio tritato



Spia luminosa riscaldamento: si accende all'inizio della cottura e si spegne quando la temperatura all'interno del vaso scende al di sotto dei 50 °C.

Blocco di sicurezza

- L'apparecchio non può funzionare se il vaso (D) e il coperchio (E) non sono correttamente posizionati e fissati sul blocco motore (A) (Cfr. Fig. 3 e 4).



La levetta (d2) all'interno dell'impugnatura permette di sbloccare il vaso per rimuoverlo dal blocco motore.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO


MODALITÀ PROGRAMMA

Una volta inseriti nel vaso l'acqua e gli ingredienti, si può selezionare un programma automatico:




Collegare l'apparecchio, sul display LCD appare "00.00".




1- Premere il tasto **P** per selezionare il programma P1 (Vellutata). Il simbolo  si posiziona di fianco al programma.



2- Premere il tasto **P** per selezionare il programma P2 (Passato). Il simbolo  si posiziona di fianco al programma P3 è utilizzato esclusivamente per pulire il vaso (Auto clean).



3- Premere nuovamente sul tasto P per selezionare il programma P3 (cottura vapore). Posizionare l'indicatore  in corrispondenza del programma. Attenzione: utilizzare il programma P4 esclusivamente per pulire il recipiente (Auto clean).



4- Il valore tempo lampeggia: è possibile modificare il valore. Se necessario, modificare il tempo utilizzando i tasti + (aumentare) e - (diminuire), in funzione degli ingredienti utilizzati e del volume preparato (vedere tabella consigli pratici).



5- Confermare il programma e il tempo selezionato con il tasto **OK**. La spia luminosa rossa si accende per indicare che la cottura è iniziata. Con i programmi P1 e P2, la preparazione verrà frullata automaticamente una volta terminata la cottura.

6- A fine programma, l'apparecchio emette 3 bip.

7- Al termine dei programmi P1, P2 e P3, l'apparecchio passa automaticamente al mantenimento al caldo per 40 minuti affinché il piatto resti pronto per essere consumato. Per arrestare il mantenimento al caldo, premere il tasto OFF.

Il mantenimento al caldo si arresta automaticamente aprendo il coperchio, premendo la levetta o rimuovendo il vaso



8- Premere la levetta (d2) e sollevare il vaso frullatore (D).

Una volta avviato il programma, è possibile arrestare l'apparecchio premendo il tasto P. Il programma passa così in modalità pausa; è possibile riavviarlo premendo nuovamente il tasto P o il tasto OK.

Se si è selezionato il programma sbagliato e si desidera annullare, tenere premuto per 2 secondi il pulsante OFF.

Programmi automatici proposti			
	Temperatura (Max)	Tempo regolabile	Lavorazione
P1 - Vellutata (consistenza cremosa)	100 °C	25 min. (+ o - 10 min.)	Velocità massima 1 min.
P2 - Passato (consistenza densa)	100 °C	35 min. (+ o - 10 min.)	Velocità minima 13 s.
P3 - Cottura a vapore	100°C	30 min. (+ o -20 min)	No

Per un primo approccio con la macchina vi suggeriamo di provare le seguenti ricette:

VELLUTATA DI VERDURE

P1

150 g di carote – 150 g di porri – 100 g di cipolla – 300 g di patate – 800 ml di brodo o acqua



1. Riempire il vaso con le verdure tagliate a pezzi e aggiungere il brodo.

VELLUTATA di ZUCCHINE

P1

500 g di zucchine, per la metà non pelate – 150 g di patate – 100 g di porri – 20 g di burro – 700 ml di brodo o acqua – sale e pepe
È possibile aggiungere un cucchiaino di curry a seconda dei gusti.

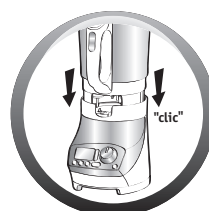


2. Bloccare il coperchio con il tappo dosatore inserito.

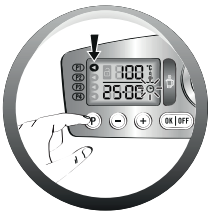
VELLUTATA di ZUCCA

P1

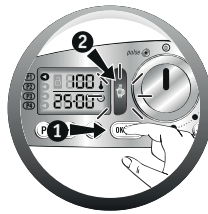
700 g di zucca – 100 g di patate – 50 g di burro – 60 g di cipolla – 500 ml di brodo o acqua – un po' di noce moscata in polvere – sale e pepe
un filo di panna liquida al momento di servire



3. Posizionare il vaso sul blocco motore.



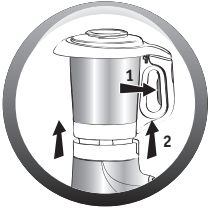
4. Selezionare il programma P1 o P2 premendo il tasto P.



5. Confermare il programma selezionato con il tasto OK. La spia luminosa rossa si accende.



6. Al termine del tempo programmato, 3 bip indicano la fine della preparazione.



7. Sbloccare il vaso e servire subito la vellutata (o lasciare il vaso in posizione al caldo fino a 40 minuti).

PASSATO CAMPAGNOLO P2

100 g di carote – 150 g di patate – 50 g di cipolla – 50 g di rapa – 100 g di porri – 100 g di cavolo verza – 40 g di pancetta affumicata – 800 ml di brodo o acqua – sale e pepe

PASSATO PROVENZALE P2

250 g di pomodori – 100 g di peperone rosso – 100 g di zucchine – 100 g di patate – 100 g di carote – 50 g di cipolla – 1 spicchio d'aglio – 1 bustina di zafferano – 800 ml di brodo o acqua – sale e pepe

MODALITÀ MANUALE



Collegare l'apparecchio, sul display LCD appare "00.00".



5- Durante la cottura, è possibile azionare il motore:

- a velocità lenta (posizione 1) per mescolare alimenti liquidi (es.: preparazione di salse).
- a velocità rapida (a partire dalla posizione 2) per frullare alimenti solidi.



1- Modificare il tempo utilizzando i tasti + (aumentare) e - (diminuire), in funzione degli ingredienti utilizzati e del volume preparato (vedere tabella consigli pratici).



2- Confermare il tempo selezionato con il tasto OK.



3- Il valore temperatura lampeggia: è possibile modificarlo. Regolare la temperatura di cottura utilizzando i tasti + (aumentare) e - (diminuire).



4- Confermare la temperatura selezionata con il tasto OK. La spia luminosa rossa si accende per indicare che la cottura è iniziata.

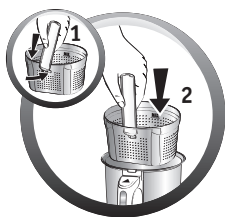


8- Per frullare gli ingredienti a seconda delle esigenze, selezionare la velocità ruotando il selettore. Il tempo di lavorazione e la velocità selezionati determinano la consistenza del preparato.

9- Premere la levetta (d2) e sollevare il vaso frullatore (D)

Se si è selezionato il programma sbagliato e si desidera annullare, tenere premuto per 2 secondi il pulsante OFF.

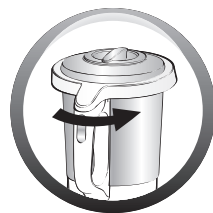
Utilizzo del cestello per le cotture a vapore



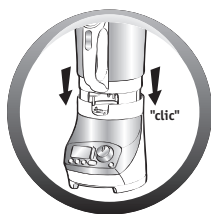
1. Posizionare il cestello nel recipiente aiutandosi con l'impugnatura.



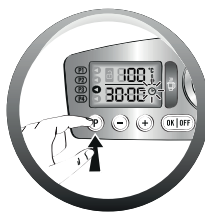
2. Inserire il cestello con le verdure tagliate a pezzetti e riempire il recipiente con 0,5 L d'acqua fredda senza oltrepassare il fondo del cestello.



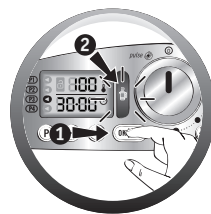
3. Chiudere il coperchio con il tappo dosatore.



4. Posizionare il recipiente sul blocco motore.



5. Selezionare il programma P3.



6. Confermare il programma selezionato premendo OK. La spia rossa si accende.



7. Al termine del tempo programmato, 3 bip segnalano il termine della preparazione.



8. Aprire il coperchio.



9. Inserire l'impugnatura e sfilare il cestello in verticale. Prestare attenzione poiché il recipiente e il cestello raggiungono temperature elevate durante la cottura.



Consigli pratici

Per ottenere un ottimo risultato: tagliare a pezzetti le verdure (tagliare gli ingredienti solidi a cubetti di 1-2 cm prima di frullarli) e assicurarsi di cuocerle sufficientemente: adattare il tempo di cottura in funzione del tipo e della quantità di ingredienti seguendo la seguente tabella.

Tempi di cottura minestre			
Ingredienti	Quantità (Max)	Tempo di cottura	Temperatura
Asparagi verdi	600 g	25 min.	100 °C
Broccoli	400 g	25 min.	100 °C
Carote	600 g	35 min.	100 °C
Zucchine	700 g	25 min.	100 °C
Porri (parte bianca)	400 g	25 min.	100 °C
Patate	600 g	25 min.	100 °C
Zucca	700 g	25 min.	100 °C
Pomodori	700 g	25 min.	100 °C
Latte (utilizzare obbligatoriamente la velocità bassa per tutti i preparati a base di latte)	1 litro	25 min.	85 °C



Consigli pratici

Per realizzare una cottura a vapore con il cestello per le cotture, versare 50 cl di acqua fredda nel recipiente. Si raccomanda di non oltrepassare la quantità indicata. Una dose eccessiva di acqua rischia di compromettere il corretto funzionamento dell'apparecchio.

Tempi di cottura a vapore		
Ingredienti	Quantità (max)	Tempi di cottura
Patate	500 g	30 min
Carote	500 g	40 min
Zucchine	400 g	25 min
Pastinaca	400 g	30 min
Porro	400 g	30 min
Fagiolini	400 g	40 min
Broccoli	250 g	25 min

Assicurarsi di raggiungere il livello minimo di liquido (Cfr. Fig. 7) e di non oltrepassare il livello 1,8 L MAX indicato all'interno del vaso (Cfr. Fig. 8).

Alcune preparazioni possono provocare ebollizioni improvvise, soprattutto nel caso di utilizzo di verdure congelate. In tal caso, ridurre la quantità di verdure inserita.

MODALITÀ FRULLATORE (senza cottura)



Collegare l'apparecchio, sul display LCD appare "00.00"



1- Selezionare una velocità ruotando il selettore a destra. Il frullatore si avvia e il tempo appare sul display. In modalità frullatore è possibile selezionare fino a 5 velocità di lavorazione diverse. La velocità pulse si trova a sinistra della posizione 0.

2- Ruotare il selettore di velocità sulla posizione 0 per arrestare l'apparecchio.



3- Premere la levetta (d2) e sollevare il vaso frullatore (D).

Se si desidera programmare un tempo di funzionamento con arresto automatico:



1- Regolare il tempo di funzionamento utilizzando i tasti + (aumentare) e - (diminuire).



2- Selezionare una velocità ruotando il selettore. Il conteggio del tempo appare sul display.



3- Il motore si arresta automaticamente una volta trascorso il tempo programmato.

Tasto ghiaccio tritato: il tasto "Ice" avvia il funzionamento che permette di tritare il ghiaccio. È possibile arrestare l'apparecchio a seconda delle esigenze premendo il pulsante "OFF". È possibile tritare da 6 a 8 cubetti al massimo.

PULIZIA DELL' APPARECCHIO

- Non immergere l'apparecchio in acqua. Non mettere mai il blocco motore (A) sotto l'acqua corrente.
- Pulire immediatamente il recipiente dopo l'utilizzo.
- Riempire il vaso con 1 litro d'acqua calda e aggiungere 2 o 3 gocce di detersivo per piatti.

Rispettare le quantità d'acqua e di detersivo piatti

raccomandate. Una quantità di detersivo piatti superiore alle dosi indicate può causare una schiuma eccessiva, provocandone la fuoriuscita.

- Utilizzare il programma automatico P4 (Auto clean) per effettuare un prelavaggio del vaso.

	Temperatura (Max)	Tempo regolabile	Lavorazione
P4 - Auto clean	100 °C	30 sec (regolabile fino a 1 min)	Velocità massima

- Al termine del programma, scollegare l'apparecchio.
- Premere la levetta (d2) e sollevare il vaso frullatore (D).
- Posizionare il vaso su una superficie piana.
- Sbloccare il coperchio ruotandolo di un quarto di giro in senso orario. Rimuovere il coperchio con attenzione.
- Quando i pezzi si sono raffreddati, sganciare il porta-guarnizione dal coperchio utilizzando l'impugnatura.
- Completare la pulizia con una spugna.
- Sciacquare l'interno del vaso e il coperchio sotto l'acqua corrente.
- In caso di incrostazioni sulla parte riscaldante del recipiente, lasciare a mollo in acqua calda e detersivo per

piatti, poi rimuovere le incrostazioni aiutandosi con una spatola (G).



• **Prestare attenzione nel manipolare le lame (d3) del vaso frullatore durante le operazioni di pulizia e quando si svuota il vaso. Le lame sono estremamente affilate.**

- Per pulire il blocco motore (A), utilizzare un panno umido e asciugarlo quindi con cura.
- Pulire gli elementi rimovibili (coperchio, giunto, supporto del giunto, tappo dosatore, cestello) con l'aiuto di una spugna e acqua calda insaponata.

SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA

PROBLEMA	CAUSE	SOLUZIONI
L'apparecchio non funziona.	Il cavo non è collegato correttamente.	Collegare l'apparecchio a una presa di corrente.
	Il vaso o il coperchio non sono posizionati o fissati correttamente.	Verificare che il vaso o il coperchio siano posizionati o fissati correttamente secondo gli schemi delle istruzioni d'uso.
Vibrazioni eccessive.	L'apparecchio non è posizionato su una superficie piana, l'apparecchio non è stabile.	Posizionare l'apparecchio su una superficie piana.
	Volume eccessivo di ingredienti.	Ridurre la quantità di ingredienti.
Fuoriuscite dal coperchio.	Volume eccessivo di ingredienti.	Ridurre la quantità di ingredienti.
	Il coperchio non è posizionato o fissato correttamente.	Fissare correttamente il coperchio sul vaso.
	La guarnizione di tenuta stagna non è presente.	Posizionare la guarnizione a tenuta stagna sul porta-guarnizione e agganciare il gruppo sul coperchio.
	La guarnizione a tenuta stagna è tagliata, danneggiata.	Cambiare la guarnizione, contattare un centro assistenza autorizzato.
Le lame non girano facilmente.	Pezzi di alimenti troppo grossi o troppo duri.	Ridurre le dimensioni o la quantità degli alimenti. Aggiungere un po' di liquido.
Visualizzazione "secu".	Sovraccarico del motore provocato da una quantità di ingredienti troppo elevata o da pezzi troppo duri o grossi.	Lasciare raffreddare il motore e ridurre la quantità di ingredienti nel vaso.
Visualizzazione "secu" + spia luminosa rossa lampeggiante.	Vaso vuoto, quasi vuoto o preparato non abbastanza liquido.	Aggiungere liquido fino al livello minimo del vaso (Cfr. Fig. 7).
Visualizzazione "Err" + spia luminosa rossa lampeggiante.	La resistenza riscaldante non funziona.	Contattare un centro assistenza autorizzato.
Visualizzazione "ntc" + spia luminosa rossa lampeggiante.	Il dispositivo di controllo della temperatura non funziona.	Contattare un centro assistenza autorizzato.

L'apparecchio continua a non funzionare?

Rivolgersi a un centro assistenza autorizzato (vedere l'elenco nel libretto).

RICICLAGGIO

- Smaltimento dei materiali di imballaggio e dell'apparecchio



L'imballaggio comprende esclusivamente materiali non nocivi per l'ambiente che possono essere smaltiti conformemente alle vigenti norme in materia di riciclaggio.

Per lo smaltimento dell'apparecchio, rivolgersi al servizio competente della propria zona.

- Prodotti elettronici o elettrici non più utilizzabili



Contribuiamo alla salvaguardia dell'ambiente!

❶ Questo apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere smaltiti o riciclati.

➡ Per il suo smaltimento portarlo in un centro per la raccolta differenziata.



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
 - b2 Témoin lumineux de chauffe
 - b3 Sélecteur de vitesses
 - b4 Touche Ice crush (piler des glaçons)
- C** Ecran LCD
- 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)
 - c4 Affichage témoin de sécurité (ⓐ)
- D** Ensemble Bol blender
- d1 Bol inox (repère Max = 1.8 litre)
 - d2 Gâchette poignée
 - d3 Lames inox
- E** Ensemble couvercle
- e1 Bouchon doseur
 - e2 Couvercle
 - e3 Porte-joint
 - e4 Joint d'étanchéité
- F** Panier de cuisson (selon modèle)
- f1 Poignée
 - f2 Panier
- G** Spatule
- 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 : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait le fabricant de toute responsabilité.

- 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.

- Lors de l'utilisation de l'appareil, certaines pièces atteignent des températures élevées (paroi inox du bol, parties transparentes du couvercle et du bouchon doseur, pièces métalliques sous le bol, panier). Elles peuvent occasionner des brûlures. Manipulez l'appareil par les



pièces plastiques froides (poignée, bloc moteur). Le témoin lumineux de chauffe rouge indique qu'il y a un risque de brûlure.



- **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.**

- **Ne faites pas fonctionner l'appareil si le bouchon doseur n'est pas positionné dans l'orifice du couvercle, si le joint n'est pas positionné sur le support-joint, si le porte-joint n'est pas assemblé dans le couvercle.**



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

► 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 correspond bien à celle de votre installation électrique.

- Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. 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.
- Pensez à débrancher l'appareil de l'alimentation, si vous devez le laisser sans surveillance, avant de placer ou d'enlever les accessoires ou avant de le nettoyer.
- 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.
- 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.
- 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.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - 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.

► 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 1,8 L MAX gravé à l'intérieur du bol. (Cf. Fig. 8). Si le blender est trop rempli, de l'eau bouillante peut-être éjectée.
- 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.

► 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.
- 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).
- 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.

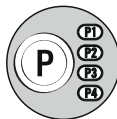
Mise en place du bol et de l'ensemble couvercle

- 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.

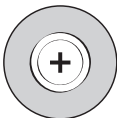
- Placez le joint sur le porte-joint (Cf. Fig. 1.a) et clipsez l'ensemble sur le couvercle (Cf. Fig. 1.b).
- Pour réaliser des cuissons vapeur, positionnez le panier avec les légumes coupés en morceaux et remplissez le bol avec 0.5 l d'eau froide sans dépasser le bas du panier.
- Positionnez le couvercle (E) sur le bol (D) en alignant les deux triangles (Cf. Fig. 2), verrouillez le couvercle sans appuyer en le 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.

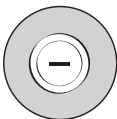
Utilisation du tableau de commande (B)



Sélection d'un programme :
P1 Programme automatique - Soupe veloutée
P2 Programme automatique - Soupe moulinée
P3 Programme automatique - Cuisson vapeur
P4 Auto clean (Programme automatique de nettoyage)



Augmentation de la durée ou de la température



Diminution de la durée ou de la température



2 fonctions pour cette touche :
- Validation OK (validation choix programme, choix température et choix temps de cuisson).
- Arrêt OFF (arrêt de l'appareil une fois celui-ci lancé. Une pression de 2 secondes permet de réinitialiser les temps et les températures)



Sélection de la vitesse moteur.
5 vitesses et Pulse (marche intermittente).



Fonction glace pilée



Témoin lumineux de chauffe : il s'allume au démarrage de la cuisson et s'éteint lorsque la température à l'intérieur du bol passe en dessous des 50°C.

Verrouillage de sécurité

- L'appareil ne peut fonctionner que lorsque le bol (D) et le couvercle (E) ont été correctement positionnés et verrouillés sur le bloc moteur (A) (Cf. Fig. 3 et 4).



La gâchette (d2) située à l'intérieur de la poignée permet de déverrouiller le bol pour le retirer du bloc moteur.

UTILISATION DE L'APPAREIL


MODE PROGRAMME

Une fois l'eau et les ingrédients placés au fond du bol ou dans le panier vapeur, vous pouvez sélectionner un programme automatique :




Branchez l'appareil, l'écran LCD affiche « 00.00 »




1- Appuyez sur la touche **P** pour sélectionner le programme P1 (Soupe Veloutée). Le marquage  se positionne en face du programme.



2- Appuyez de nouveau sur la touche **P** pour sélectionner le programme P2 (Soupe Moulinée). Le marquage  se positionne en face du programme souhaité.



3- Appuyez de nouveau sur la touche **P** pour sélectionner le programme P3 (Cuisson Vapeur). Le marquage  se positionne en face du programme. Attention le programme P4 est utilisé uniquement pour nettoyer le bol (Auto clean).



4- L'information temps 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 conseils pratiques).



5- Validez ensuite le programme et le temps sélectionnés par la touche **OK**. Le témoin lumineux rouge s'allume pour vous informer que la cuisson a démarré. Avec les programmes P1, P2, le mixage se fera en automatique lorsque la cuisson sera terminée.

6- Lorsque le programme est terminé, l'appareil émet 3 bips.

7- A la fin des programmes P1, P2 et P3, 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**. 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**.

Si vous vous êtes trompé de programme et si vous voulez annuler, appuyez pendant 2 secondes sur le bouton **OFF**.



8- Appuyez sur la gâchette (d2) puis soulevez le bol blender (D).

Découvrez les programmes automatiques proposés

	Température (Max)	Temps ajustable	Mixage
P1 - Soupe Veloutée (texture fine)	100°C	25 min. (+ ou -10 min)	Vitesse maxi 1 min
P2 - Soupe Moulinée (texture avec morceaux)	100°C	35 min. (+ ou -10 min)	Vitesse mini 13 s
P3 - Cuisson vapeur	100°C	30 min. (+ ou -20 min)	Non

Pour faire connaissance avec votre machine nous vous suggérons d'essayer les recettes suivantes :

VELOUTÉ de LÉGUMES P1

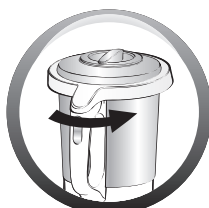
150 g de carottes – 150 g de poireaux
100 g d'oignons – 300 g de pommes
de terre – 800 ml de bouillon ou
d'eau



1. Remplissez le bol avec les légumes coupés en morceaux et ensuite avec le bouillon.

VELOUTÉ de COURGETTES P1

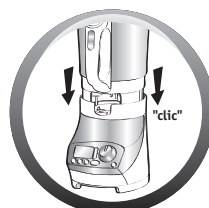
500 g de courgettes dont ½ non
pelée – 150 g de pommes de terre –
100 g de poireaux – 20 g de beurre –
700 ml de bouillon ou d'eau – sel et
poivre
Vous pouvez ajouter une cuillère à
café de curry selon votre goût.



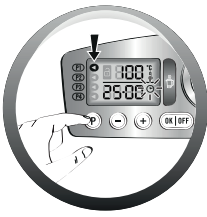
2. Verrouillez le couvercle équipé du bouchon doseur.

VELOUTÉ de POTIRON P1

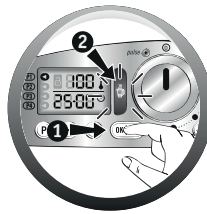
700 g de potiron – 100 g de pommes
de terre – 50 g de beurre – 60 g
d'oignons – 500 ml de bouillon ou
d'eau – un peu de muscade en
poudre – sel et poivre
un filet de crème fraîche sur la
préparation au moment du service



3. Positionnez le bol sur le bloc moteur.



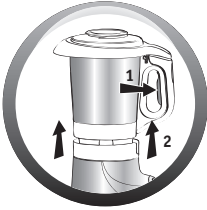
4. Sélectionnez le programme P1 ou P2 en appuyant sur la touche P.



5. Validez le programme sélectionné avec la touche OK. Le témoin lumineux rouge s'allume.



6. A la fin du temps programmé, 3 bips vous indiquent la fin de la préparation.



7. Déverrouillez le bol et servez de suite ou laissez le bol en place en maintien au chaud (jusqu'à 40 minutes).

MOULINÉE PAYSANNE P2

100 g de carottes – 150 g de pommes de terre – 50 g d'oignons – 50 g de navets – 100 g de poireaux – 100 g de chou vert – 40 g de lardons fumés – 800 ml de bouillon ou d'eau – sel et poivre

MOULINÉE PROVENÇALE P2

250 g de tomates – 100 g de poivron rouge – 100 g de courgettes – 100 g de pommes de terre – 100 g de carottes – 50 g d'oignons – 1 gousse d'ail – 1 dose de safran – 800 ml de bouillon ou d'eau – sel et poivre

MODE MANUEL



Branchez l'appareil, l'écran LCD affiche « 00.00 ».



5- Si vous le souhaitez, pendant la cuisson, 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.



1- Ajustez le temps de cuisson à l'aide des touches + (augmenter) et – (diminuer) en fonction des ingrédients utilisés et du volume préparé (voir tableau conseils pratiques).



2- Validez ensuite le temps sélectionné par la touche OK.



3- 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).



4- Validez ensuite la température sélectionnée par la touche OK. Le témoin lumineux rouge s'allume pour vous informer que la cuisson a démarré.



6- Lorsque le temps programmé est écoulé, l'appareil émet 3 bips.

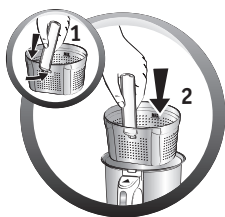
7- L'appareil passe automatiquement en maintien au chaud pendant 40 minutes pour conserver la préparation prête à être consommée.

8- Pour mixer les ingrédients à votre convenance, sélectionnez une vitesse en tournant le sélecteur pour mixer les ingrédients. Le temps de mixage et la vitesse sélectionnée déterminent la texture de la préparation.

9- Appuyez sur la gâchette (d2) puis soulevez le bol blender (D).

A tout moment, si vous vous êtes trompé et si vous voulez annuler, appuyez pendant 2 secondes sur le bouton OFF.

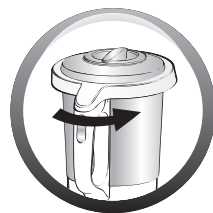
Utilisation du panier pour une cuisson vapeur



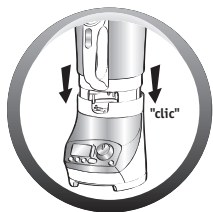
1. Positionnez le panier dans le bol à l'aide de la poignée.



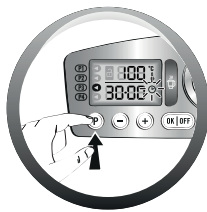
2. Positionnez les légumes coupés en morceaux dans le panier et remplissez le bol avec 0,5 litre d'eau froide sans dépasser le bas du panier.



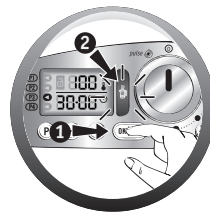
3. Verrouillez le couvercle équipé du bouchon doseur.



4. Positionnez le bol sur le bloc moteur.



5. Sélectionnez le programme P3.



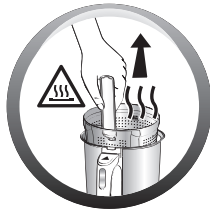
6. Validez le programme sélectionné avec la touche OK. Le témoin lumineux rouge s'allume.



7. A la fin du temps programmé, 3 bips vous indiquent la fin de la préparation.



8. Déverrouillez le couvercle.



9. Positionnez la poignée et otez le panier verticalement. Prenez des précautions car le bol et le panier atteignent des températures élevées.



Conseils pratiques

Pour obtenir un résultat optimal : il faut avant tout que les légumes soient coupés en morceaux (détaillez les aliments solides en cubes de 1-2 cm avant de les mixer) et que les légumes soient suffisamment cuits : adaptez le temps de cuisson en fonction de la nature et de la quantité d'ingrédients suivant le tableau ci-dessous.

Temps de cuisson soupes			
Ingrédients	Quantités (Max)	Temps de cuisson	Température
Asperges vertes	600 g	25 min	100°C
Brocolis	400 g	25 min	100°C
Carottes	600 g	35 min	100°C
Courgettes	700 g	25 min	100°C
Blancs de poireaux	400 g	25 min	100°C
Pommes de terre	600 g	25 min	100°C
Potiron	700 g	25 min	100°C
Tomates	700 g	25 min	100°C
Lait (utilisez obligatoirement la vitesse basse pour toutes les préparations à base de lait)	1 litre	25 min	85°C



Conseils pratiques

Pour réaliser une cuisson vapeur à l'aide du panier cuisson, il est nécessaire de verser 50cl d'eau froide dans le fond du bol. Veuillez ne pas dépasser cette quantité de liquide sous peine de diminuer la performance de cuisson de l'appareil.

Temps de cuisson vapeur		
Ingrédients	Quantités (max)	Temps de cuisson
Pomme de terre	500 g	30 min
Carottes	500 g	40 min
Courgettes	400 g	25 min
Panais	400 g	30 min
Blancs de poireaux	400 g	30 min
Haricots vert	400 g	40 min
Brocolis	250 g	25 min

Attention à avoir un niveau de liquide suffisant pour recouvrir le repère mini (Cf. Fig. 7) et à ne pas dépasser le repère 1,8 L 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.

MODE BLENDER (sans cuisson)

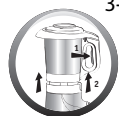


Branchez l'appareil, l'écran LCD affiche « 00.00 ».



1- 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.

2- Tournez le sélecteur de vitesses sur la position 0 pour arrêter l'appareil.



3- Appuyez sur la gâchette (d2) puis soulevez le bol blender (D).

Si vous souhaitez programmer un temps de fonctionnement avec arrêt automatique :



1- Ajustez le temps de fonctionnement à l'aide des touches + (augmenter) et - (diminuer).



2- Sélectionnez une vitesse en tournant le sélecteur. Le décompte temps s'affiche sur l'écran.

3- 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. 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 P4 (Auto clean) pour réaliser un prélavage du bol.

	Température (Max)	Temps ajustable	Mixage
P4 - Auto clean	100°C	30 s (ajustable jusqu'à 1 min)	Vitesse maxi

- 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 les pièces sont refroidies, déclipsez le porte-joint du couvercle à l'aide des zones de préhension.
- 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 et grattez avec une spatule (G).



• **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, porte joint, joint, bouchon doseur, panier de cuisson) se nettoient à l'aide d'une éponge et d'eau chaude savonneuse.

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 porte-joint et clipsez l'ensemble 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 « sécu »	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 « sécu » + 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

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 !

① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.



Læs brugsanvisningen, inden apparatet tages i brug. Den forklarer, hvordan du opnår de bedste resultater med apparatet, når du laver jævne blendede supper, supper med stykker i, saucer, frugtpuréer og kompot, smoothies, cocktails og dampede grøntsager.

BESKRIVELSE

- A** Motorblok
- B** Kontrolpanel
- b1 Indstillingsknapper
 - b2 Kontrollampe for varme
 - b3 Hastighedsvælger
 - b4 Isknuvningsknap (til knusning af isterninger)
- C** LCD-skærm
- c1 Temperaturdisplay, kan indstilles fra 60 til 100 °C
 - c2 Timerdisplay (kan indstilles fra 0 til 59 min)
 - c3 Programdisplay (P1, P2, P3 og P4)
 - c4 Sikkerhedsindikator
- D** Blenderkandeenhed
- d1 Blenderkande i rustfrit stål (Maks. niveaumærke = 1,8 liter)
 - d2 Udløser til håndtag
 - d3 Knive i rustfrit stål
- E** Lågenhed
- e1 Målehætte
 - e2 Låg
 - e3 Holder til tætningsring
 - e4 Tætningsring
- F** Kogekurv (afhængigt af model)
- f1 Håndtag
 - f2 Kurv
- G** Spatel
- Tekniske data:**
- Maks. temperatur: 100 °C
 - Effekt: 1100 W
 - Maks. programmeringstid: 59 minutter.

SIKKERHEDSANVISNINGER

► Personlig sikkerhed

- Læs omhyggeligt brugsanvisningen før første brug af apparatet: hvis maskinen ikke bruges i overensstemmelse med brugsanvisningen, fralægger producenten sig ethvert ansvar.
 - Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer, hvis fysiske, sensoriske eller mentale egenskaber er nedsatte (gælder også børn), eller af personer, som ikke har erfaring med eller kendskab til det, undtagen hvis de forudgående har fået instruktioner i brugen af apparatet eller overvåges af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

- Hold apparatet uden for rækkevidde af børn.

- Når apparatet er i brug, bliver nogle af delene meget varme (kandens rustfrie stålsider, de gennemsigtige dele af låget og målehætten, metaldelene under kanden og kurven). De kan forårsage forbrændinger. Håndter apparatet ved hjælp af de kolde

plastikdele (håndtag, motorblok). Den røde lampe for varme angiver, at der er risiko for forbrændinger.



- Apparatet udsender damp, som kan forårsage forbrændinger. Håndter låg og målehætte med forsigtighed (brug om nødvendigt en handske, grydelap el. lign.). Hold målehætten i den midterste del.

- Brug ikke apparatet, hvis målehætten ikke er placeret i hullet, hvis tætningsringen ikke er placeret i holderen, og hvis holderen ikke er monteret på låget.



- Håndter knivene (d3) i blenderkanden med forsigtighed, når du rengør dem og når du tømmer kanden; de er meget skarpe.

► Elektrisk forbindelse

- Apparatet skal tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse.
- Det er kun beregnet til at køre på vekselstrøm. Kontrollér, at den strøm, der leveres fra din el-installation, svarer til den strømstyrke, som apparatet kræver.

- Forkert tilslutning vil ugyldiggøre garantien.
- Apparatet er kun beregnet til brug i en almindelig husholdning. Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar og garantien bortfalder i tilfælde af erhvervs-mæssig brug, forkert brug eller brug, der ikke er i overensstemmelse med denne brugsanvisning.
- Sørg for at afbryde apparatet fra stikkontakten, hvis det efterlades uden opsyn, før der påsættes eller fjernes tilbehør, og før rengøring.
- Afbryd aldrig apparatet ved at trække i el-ledningen.
- Nedsænk ikke apparatet, el-ledningen eller stikket i væske.
- El-ledningen skal holdes uden for rækkevidde af børn, og må ikke placeres i nærheden af, eller i kontakt med de varme dele på apparatet, varmekilder eller skarpe hjørner.
- Lad ikke langt hår, tørklæder, slips eller lignende hænge ned over blenderkanden, når apparatet kører.
- Put aldrig tilbehøret i mikrobølgeovnen.
- Brug ikke apparatet i fri luft.
- Overstig aldrig den maksimale mængde angivet i brugsvejledningen.
- Stil ikke apparatet på plads, før det er kølet helt af.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug i omgivelser såsom:
 - tekøkkener til personalet i butikker, kontorer og andre erhvervs-mæssige omgivelser.
 - på gårde.
 - til brug af kunder på hoteller, moteller og lignende boligområder.
 - bed and breakfast o. lign.

► Korrekt brug

- Lad aldrig blenderkanden køre uden indhold eller kun med tørre ingredienser.
- Hæld altid først de faste ingredienser i glasskålen, før du tilføjer de flydende ingredienser, og overskrid ikke mærket 1,8 L MAX indgraveret inden i kanden. (se Fig. 8). Hvis blenderen overfyldes, kan der sprøjte kogende vand ud.
- Anbring aldrig fingrene eller nogen form for genstande i blenderkanden, når apparatet kører.
- Brug ikke kanden som beholder (til frysning eller sterilisering).
- Anbring apparatet på en stabil, varmebestandig, ren og tør flade.
- Anbring ikke apparatet i nærheden af en væg eller et skab: den udsendte damp kan forårsage skader.

► Eftersalgsservice

- Af hensyn til din sikkerhed må du kun bruge tilbehør og reservedele, som passer til apparatet, og som sælges på godkendte servicecentre.
- Brug ikke apparatet, hvis det ikke fungerer korrekt, hvis det er blevet beskadiget, eller hvis el-ledningen eller stikket er beskadiget. For at undgå enhver risiko må el-ledningen kun udskiftes af et autoriseret servicecenter (se listen i servicevejledningen).
- Al vedligeholdelse bortset fra rutinemæssig rengøring og brugervedligeholdelse skal udføres af et autoriseret servicecenter.

FØR FØRSTE BRUG

Apparatet har 3 driftstilstande:

- Automatisk programtilstand: temperatur, kogetid og blandetid er forprogrammeret til automatisk at lave supper eller dampede retter.
- Manuel tilstand: du kan tilpasse indstillingerne for temperatur og kogetid efter ønske.
- Blendertilstand: du kan vælge motorhastigheden uden brug af kogefunktionen for at lave lækre smoothies, cocktails, osv.

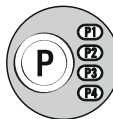
Påsætning af kande og lågenhed

- Før apparatet tages i brug første gang, skal du vaske alt tilbehør (D, E og F) i varmt vand med opvaskemiddel, undtagen motorblokken (A).
- Sørg for at fjerne al emballage, før apparatet betjenes.

- Placer pakningen i holderen (se Fig. 1.a) og klik samlingen på låget (se Fig. 1.b).
- Til dampning placeres kurven med ituskårne grøntsager inden i skålen og fyldes med 5 dl koldt vand uden at dække bunden af kurven.
- Placer låget (E) på kanden (D) ved at anbringe de to trekanter ud for hinanden (se Fig. 2). Lås låget uden at trykke ved at dreje det i retning af pilen (se Fig. 3). Anbring blenderkanden (D) på motorblokken (A). Du vil høre et klik (se Fig. 4).
- Apparatet starter kun, hvis kanden og låget er korrekt placeret og fastlåst på motorblokken.

Hvis en af delene ikke er korrekt placeret eller fastlåst (se Fig. 5 og 6), vil logoet  begynde at blinke, når du aktiverer en funktion.

Brug af kontrolpanelet (B)



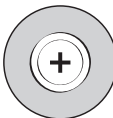
Valg af program:

P1 Automatisk program – Jævn suppe

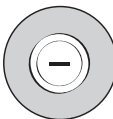
P2 Automatisk program – Suppe med stykker i

P3 Automatisk program - Dampning

P4 Auto clean (Automatisk rengøringsprogram)



Førogelse af tid eller temperatur



Formindskelse af tid eller temperatur



2 funktioner af denne knap:

- OK (for at bekræfte dit valg af program, temperatur og kogetid).

- OFF (for at stoppe apparatet, efter du har startet det. Tryk på knappen i 2 sekunder for at nulstille tid og temperatur)



Valg af motorhastighed.

5 hastigheder og pulsfunction (korte salver).



Funktion til knust is



Kontrollampe for varme: den tændes, så snart kogningen starter, og slukkes, når temperaturen inden i kanden falder til under 50 °C.

Sikkerhedslåsning

- Apparatet fungerer kun, hvis kanden (D) og låget (E) er korrekt placeret og fastlåst på motorblokken (A) (se Fig. 3 og 4).



Brug udløseren (d2) inden i håndtaget til at oplåse kanden og fjerne den fra motorblokken.

BRUG AF APPARATET


PROGRAMFUNKTION:

Du kan vælge et automatisk program efter at have hældt væske (bouillon, vand) og ingredienser i kanden:




Tilslut apparatet; LCD-skærmen viser "00.00".




1- Tryk på tasten **P** for at vælge programmet **P1** (Jævn suppe). Mærket  peger mod det valgte program.



2- Tryk på tasten **P** for at vælge programmet **P1** (Suppe med stykker i). Mærket  peger på det valgte program.



3 - Tryk på knappen **P** igen for at vælge programmet **P3** (Dampning). Mærket  peger mod det valgte program. Bemærk, programmet **P4** bruges kun til rengøring af kanden (Auto-clean).



4- Tidsindstillingen blinker: du kan ændre denne indstilling, hvis du ønsker det. Indstil om nødvendigt tiden ved hjælp af tasterne + (øg) og – (mindsk), afhængigt af de anvendte ingredienser og den mængde, der tilberedes (se nedenstående tabel for praktiske tips).



5- Bekræft derpå det valgte program og tiden med tasten **OK**. Det røde lys tændes for at angive, at kogningen er startet. Med program **P1** og **P2** udføres blandingen automatisk, når kogetiden er færdig.

6- Når programmet er færdigt, bipper apparatet 3 gange.

7- Ved slutningen af program **P1**, **P2** og **P3** vil apparatet automatisk skifte til varmhedefunktion i 40 minutter

for at holde maden varm, indtil den skal serveres. Du skal blot trykke på tasten OFF for at stoppe varmholdefunktionen.

Varmholdefunktionen stopper automatisk, hvis du åbner låget, trykker på udløseren eller fjerner kanden.

Når programmet er startet, kan du stoppe det når som helst ved at trykke på tasten P. Programmet vil derpå være i pausetilstand; du kan starte det igen ved at trykke på P igen eller på tasten OK.

Hvis du har valgt det forkerte program og ønsker at annullere det, trykker du på tasten OFF i 2 sekunder.



8- Tryk på udløseren (d2) og løft blenderkanden op (D).

Se de tilgængelige automatiske programmer

	Temperatur (Maks.)	Tid, der kan indstilles	Blending (hastighed og behandlingstid)
P1 - Jævn suppe (fin tekstur)	100°C	25 min (+ eller -10 min)	Maks. hastighed 1 min
P2 - Suppe med stykker i (tekstur med stykker)	100°C	35 min (+ eller -10 min)	Min. hastighed 13 sek
P3 - Dampning	100°C	30 min (+ eller 20 min)	Nej

For at lære apparatet at kende, foreslår vi dig, at prøve følgende opskrifter:

CREMET GRØNTSAGSSUPPE P1

150 g gulerødder – 150 g porrer – 100 g løg – 300 g kartofler – 8 dl bouillon eller vand.

CREMET SQUASHSUPPE P1

500 g squash, skræl kun halvdelen af dem – 150 g kartofler – 100 g porrer – 20 g smør – 7 dl bouillon eller vand – salt og peber.
Du kan tilføje en teskefuld karry efter smag.

CREMET GRÆSKARSUPPE P1

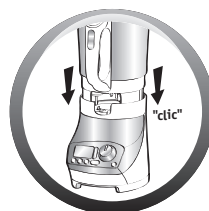
700 g græskar – 100 g kartofler – 50 g smør – 60 g løg – 5 dl bouillon eller vand – en smule revet muskatnød – salt og peber.
Hæld en smule frisk fløde over suppen, før den serveres.



1. Fyld kanden med de ituskårne grøntsager, og tilføj derpå bouillon eller vand.



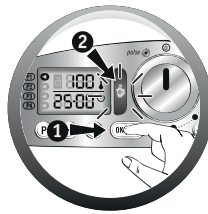
2. Fastlås låget med målehætten.



3. Placer kanden på motorblokken.



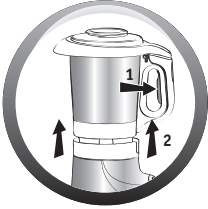
4. Vælg program P1 eller P2 ved at trykke på tasten P.



5. Bekræft det valgte program med tasten OK.
Det røde lys tændes.



6. Ved slutningen af den programmerede tid bipper apparatet 3 gange for at meddele, at maden er færdig.



7. Lås låget op og server straks, eller lad kanden blive siddende i varmholdetilstand (op til 40 minutter).

LANDSUPPE MED STYKKER I P2

100 g gulerødder – 150 g kartofler – 50 g løg – 50 g majroer – 100 g porrer – 100 g savoykål – 40 g groft hakket røget bacon – 8 dl bouillon eller vand – salt og peber

PROVENCALSISK SUPPE MED STYKKER I P2

250 g tomater – 100 g rød peber – 100 g squash – 100 g kartofler – 100 g gulerødder – 50 g løg – 1 fed hvidløg – 1 knivspids safrantråde – 8 dl bouillon eller vand – salt og peber

MANUEL TILSTAND



Tilslut apparatet; LCD-skærmen viser "00.00".



5- Under tilberedningen kan du betjene motoren, hvis du ønsker at:

- blende flydende madvarer ved lav hastighed (position 1) (f.eks. for at lave saucer).
- blende faste fødevarer ved høj hastighed (position 2 og opefter).



1- Indstil om nødvendigt kogetiden ved hjælp af tasterne + (øg) og – (mindsk), afhængigt af de anvendte ingredienser og den mængde, der tilberedes (se nedenstående tabel for praktiske tips).



2- Bekræft derpå den valgte tid med tasten OK.



3- Temperaturindstillingen blinker, og du kan ændre denne indstilling. Indstil kogetemperaturen ved hjælp af tasterne + (øg) og – (mindsk).



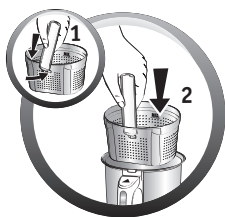
4- Bekræft derpå den valgte temperatur med tasten OK.
Det røde lys tændes for at angive, at kogningen er startet.



9- Tryk på udløseren (d2) og løft blenderkanden op (D).

Hvis du har valgt det forkerte program og ønsker at annullere det, kan du til enhver tid trykke på tasten **OFF** i 2 sekunder.

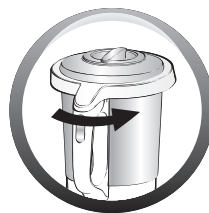
Brug af kurven til dampning



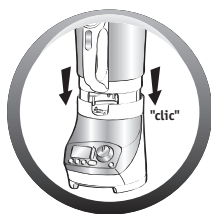
1. Anbring kurven i kanden ved hjælp af håndtaget.



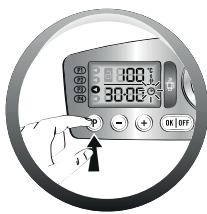
2. Læg de ituskårne grøntsager i kurven og fyld kanden med 0,5 liter koldt vand uden at dække bunden af kurven.



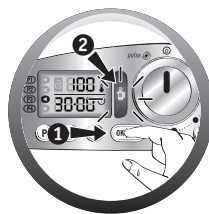
3. Fastlås låget med målehætten på plads.



4. Placer kanden på motorblokken.



5. Vælg program P3.



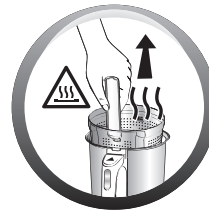
6. Bekræft det valgte program med tasten OK. Det røde lys tændes.



7. Når den programmerede tid er gået, vil 3 bip angive afslutningen af kogetiden.



8. Lås låget op.



9. Anbring håndtaget og løft kurven lodret op. Vær forsigtig, da kanden og kurven kan nå høje temperaturer.



Vejledning for suppe

For at opnå de bedste resultater skal grøntsagerne skæres i små stykker (skær faste fødevarer i terninger på 1-2 cm, før de blendes), og grøntsagerne skal være tilstrækkeligt kogt. Indstil kogetiden i henhold til typen og mængden af ingredienser som angivet i nedenstående tabel:

Kogetider for suppe			
Ingredienser	Mængde (Maks.)	Kogetid	Temperatur
Grønne asparges	600 g	25 min	100°C
Broccoli	400 g	25 min	100°C
Gulerødder	600 g	35 min	100°C
Squash	700 g	25 min	100°C
Porrer, den hvide del	400 g	25 min	100°C
Kartofler	600 g	25 min	100°C
Græskar	700 g	25 min	100°C
Tomater	700 g	25 min	100°C
Blandinger med mælk (du skal bruge lav hastighed til alle blandinger på basis af mælk)	1 liter	25 min	85°C



Vejledning for dampning

Til dampning bruges kogekurven, hæld 5 dl koldt vand i kanden. Sørg for ikke at overstige denne mængde væske, da det kan reducere apparatets ydelse.

Dampningstider		
Ingredienser	Mængde (Maks.)	Kogetid
Kartofler	500 g	30 min
Gulerødder	500 g	40 min
Squash	400 g	25 min
Pastinak	400 g	30 min
Porrer	400 g	30 min
Grønne bønner	400 g	40 min
Broccoli	250 g	25 min

Sørg for, at der er tilstrækkelig væske til at dække minimumsmærket (se Fig. 7), og at du ikke overstiger MAX-mærket på 1,8 liter, som er indgraveret inden i kanden (se Fig. 8).

Nogle ingredienser kan pludselig flyde over, fordi der opstår bobler, især når du benytter frosne grøntsager. I så fald skal du reducere mængderne tilsvarende.

BLENDERTILSTAND (uden kogning)



Tilslut apparatet; LCD-skærmen viser "00.00".



1- Vælg en hastighed ved at dreje vælgeren mod højre. Blendningen starter og tiden vises på skærmen. I blendertilstand kan du vælge op til 5 forskellige blenderhastigheder. Pulshastighed er til venstre for position 0.

2- Drej hastighedsvælgeren til position 0 for at stoppe apparatet.



3- Tryk på udløseren (d2) og løft blenderkanden op (D).

Hvis du ønsker at programmere en driftstid med automatisk slukning:



1- Indstil driftstiden ved hjælp af tasterne + (øg) og - (mindsk).



2- Vælg en hastighed ved at dreje på vælgeren. Nedtællingen vises på skærmen.



3- Motoren stopper automatisk, når nedtællingen er færdig.

Tast til knust is: Tasten "Ice" bruges til at lave knust is. Du kan når som helst stoppe apparatet ved at trykke på tasten "OFF". Du kan højst knuse op til 6-8 isterninger.

RENGØRING AF APPARATET

- Apparatet må ikke nedsænkes i vand. Skyl ikke motorblokken (A) under rindende vand.
- Rengør kanden straks efter brug.
- Fyld kanden med 1 liter varmt vand med 2-3 dråber opvaskemiddel.

Overhold de anbefalede mængder af vand og opvaskemiddel. For meget opvaskemiddel vil øge mængden af skum og få kanden til at flyde over.

- Brug det automatiske program P4 (Auto clean) til forvask af kanden.

	Temperatur (Maks.)	Tid, der kan indstilles	Blendning
P4 - Auto clean	100°C	30 sek (justerbar op til 1 min)	Maks. hastighed

- Når programmet er færdigt, tages apparatets stik ud.
- Tryk på udløseren (d2) og løft blenderkanden op (D).
- Placer kanden på en plan flade.
- Lås låget op ved at dreje det en kvart omgang i urets retning. Fjern forsigtigt låget.
- Når delene er kølet af, klikkes tætningsholderen fri af låget ved hjælp af gribeområderne.
- Afslut rengøringen af kanden ved hjælp af en svamp.
- Skyl indersiden af kanden og låget under rindende vand.
- Hvis den opvarmende del af kanden er meget snavset, skal du lade den ligge i blød et par timer i vand med opvaskemiddel, og skrabe den med en spatel (G).



- **Håndter knivene (d3) i blenderkanden med forsigtighed, når du rengør dem og når du tømmer kanden; de er meget skarpe.**

- Brug en fugtig klud til at rengøre motorblokken (A). Tør den omhyggeligt.
- De aftagelige dele (låg, tætningsholder, tætning, målehætte, kogekurv) kan rengøres ved hjælp af en svamp og varmt vand med opvaskemiddel.

HVAD SKAL DU GØRE, HVIS APPARATET IKKE VIRKER?

PROBLEMER	ÅRSAGER	LØSNINGER
Apparatet virker ikke.	Stikket er ikke sat i.	Tilslut apparatet til en stikkontakt.
	Kanden eller låget er ikke korrekt placeret eller låst.	Kontroller, at kanden eller låget er korrekt placeret og låst som vist i diagrammerne i vejledningen.
For store vibrationer.	Apparatet er ikke anbragt på en plan flade, apparatet er ikke stabilt.	Placer apparatet på en plan flade.
	Mængden af ingredienser er for stor.	Reducer mængden af ingredienser.
Det lækker fra låget.	Mængden af ingredienser er for stor.	Reducer mængden af ingredienser.
	Låget er ikke korrekt placeret eller fastlåst.	Lås låget ordentligt fast på kanden.
	Tætningsringen er ikke påsat.	Placer tætningsringen på tætningsholderen og klik enheden fast på låget.
	Tætningsringen er itu eller beskadiget.	Udskift tætningsringen, kontakt et autoriseret servicecenter.
Knivene roterer ikke frit.	Stykkerne af fødevarer er for store eller for hårde.	Reducer størrelsen eller mængden af ingredienser. Tilføj mere væske.
Displayet viser "secu".	Motoroverbelastning på grund af en meget stor mængde ingredienser eller stykker, der er for hårde eller for store.	Lad motoren køle af og reducer mængden af ingredienser i kanden.
Displayet viser "secu" + rødt lys blinker.	Kanden er tom, næsten tom, eller fødevarerne er ikke flydende nok.	Tilføj væske op til minimumsniveauet i kanden (se Fig. 7).
Displayet viser "Err" + rødt lys blinker.	Varmeelementet virker ikke.	Kontakt et autoriseret servicecenter.
Displayet viser "ntc" + rødt lys blinker.	Temperatursensoren virker ikke.	Kontakt et autoriseret servicecenter.

Virker apparatet stadig ikke?

Henvend dig til et godkendt servicecenter (se listen i servicehåndbogen).

GENBRUG

- Bortskaffelse af apparatet og dets emballagematerialer.



Emballagen består udelukkende af materialer, som ikke er miljøfarlige, og de kan derfor bortskaffes i henhold til de gældende bestemmelser for genbrug i dit område. Vedrørende bortskaffelse af selve apparatet bedes du kontakte den relevante service hos de lokale myndigheder.

- Elektriske og elektroniske produkter efter endt levetid:



Vær med til at beskytte miljøet!

- 1 Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.
- 2 Bring det til et specialiseret indsamlingssted, når det ikke skal bruges mere.



Lue nämä käyttöohjeet ennen laitteen käyttöä. Ne sisältävät ohjeita, joiden avulla voit käyttää laitettasi mahdollisimman optimaalisesti ja valmistaa: samettisen pehmeitä tai paloja sisältäviä keittoja, hedelmäsoseita ja -kiisseleitä, smoothieita, coctailleja ja höyrytettyjä kasviksia.


KUVAUS

A Moottoriosia

B Käyttöpaneeli

- b1 Valintapainikkeet
- b2 Lämmityksen merkkivalo
- b3 Nopeudenvalitsin
- b4 Jäänmurskauspainike (jääpalojen murskaamiseen)

C LCD-näyttö

- c1 Lämpötilänäyttö, säädeltävä: 60 - 100 °C
- c2 Ajastinnäyttö (säädeltävä: 0 - 59 min)
- c3 Ohjelmanäyttö (P1, P2, P3 ja P4)
- c4 Turvamerkkivalo 

D Sekoituskulho

- d1 Ruostumaton teräskulho (Maks.tasomerkki = 1,8 litraa)
- d2 Kahvaliipaisin

d3 Ruostumattomat terästerät

E Kansi

- e1 Mittakorkki
- e2 Kansi
- e3 Tiivisteiden pidike
- e4 Tiiviste

F Keittokori (riippuu mallista)

- f1 Kahva
- f2 Kori

G Lasta

Tekniset tiedot:

Maksimi lämpötila: 100 °C
Teho: 1 100 W
Maksimi ohjelmointiaika: 59 minuuttia.

TURVAOHJEET

► Henkilökohtainen turvallisuus

- Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ensimmäistä kertaa: valmistajaa ei voi pitää vastuussa mistään käyttöohjeiden vastaisesta käytöstä.

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole tarpeeksi kokemusta tai tietoa laitteen käyttämiseksi, ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö ole ohjannut ja neuvonut heitä laitteen käytössä.

Älä anna lasten leikkiä laitteella.

- Pidä laite lasten ulottumattomissa.

- Käytössä olevan laitteen jotkut osat voivat tulla erittäin kuumiksi (kulhon ruostumaton teräsrunko, kannen läpinäkyvät osat ja mittakorkki, kulhon alla olevat metalliosat, kori). Ne voivat aiheuttaa palovammoja. Käsittele laitetta ottamalla kiinni sen kylmistä muoviosista (kahva, moottoriosia). Punaisena palava merkkivalo ilmaisee palovammariskin.



- Laitteesta pääsee höyryä, joka voi aiheuttaa palovammoja. Käsittele kantta ja mittakorkkia varoen (käytä tarvittaessa käsintettä, patalappua jne.). Pidä mittakorkkia kiinni keskeltä.



- Älä käytä laitetta, jos mittakorkki ei ole kiinni kannen aukossa, jos tiiviste ei ole kiinni tiivisteiden pidikkeessä ja jos tiivisteiden pidike ei ole asetettu kanteen.



- Käsittele sekoituskulhon teriä (d3) varoen puhdistaessasi niitä ja tyhjentäessasi kulhoa; ne ovat erittäin teräviä.

► Sähköliitântä

- Laite tulee kytkeä maadoitettuun pistorasiaan.
- Laite on suunniteltu toimimaan vain vaihtovirralla. Tarkista, että laitteen nimikylttiin merkitty syöttöjännite vastaa sähköasennustasi.
- Kaikki liitântävirheet kumoavat takuun.
- Laite on suunniteltu ainoastaan kotikäyttöä varten. Valmistaja ei ole vastuussa ja takuu ei ole voimassa, jos laitetta käytetään kaupallisissa tarkoituksissa ja sopimattomasta tai käyttöohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneesta vahingosta.

- Muista kytkeä laite irti sähköverkosta, jos jätät sen ilman valvontaa, ennen lisätarvikkeiden asettamista tai poistamista tai ennen laitteen puhdistamista.
- Älä koskaan kytke laitetta irti vetämällä johdosta.
- Älä upota laitetta, johtoa tai pistoketta nesteeseen.
- Älä jätä virtajohtoa lasten ulottuville äläkä pidä sitä laitteen kuumien osien, lämpölähteiden tai terävien kulmien lähellä tai kosketuksissa niiden kanssa.

► Oikeanlainen käyttö

- Älä koskaan käytä sekoituskulhoa tyhjänä tai pelkillä kuivilla aineksilla.
- Kaada aina ensin kulhoon kiinteät ainekset ennen nestemäisiä aineksia. Älä ylitä kulhon sisäpuolelle merkittyä 1,8 litran MAX-täyttörajaa. (katso kuva 8). Jos kulho on liian täynnä, kiehuva vesi saattaa valua yli.
- Älä laita koskaan sormiasi tai mitään muuta esinettä sekoituskulhoon, kun laite on käynnissä.
- Älä käytä kulhoa säilytysastiana (pakaste, sterilointi).
- Aseta laite vakaalle, lämpöä kestäväälle, puhtaalle ja kuivalle työtasolle.
- Älä aseta laitetta lähelle seinää tai kaappia: höyry saattaa vahingoittaa seinän tai kaapin pintaa.
- Varmista, etteivät pitkät hiukset, huivit, solmiot tms. roiku sekoituskulhon yllä laitteen ollessa käynnissä.
- Älä laita lisätarvikkeita mikroaaltouuniin.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Älä koskaan ylitä lehtisessä ilmoitettuja ainesten maksimimääriä.
- Varastoi laite vasta kun se on jäähtynyt kunnolla.

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi talous- tai muissa käyttötarkoituksessa, kuten:
 - henkilökunnan käyttöön tarkoitetut keittiötilat liikkeissä, toimistoissa ja muissa ammatillisissa ympäristöissä.
 - maatiiloilla.
 - hotellien, motellien tai muiden majoitustyyppien asiakkaiden käytössä.
 - Bed & Breakfast -tyyppisissä majoituskohteissa.

► Huoltopalvelu

- Turvallisuussyistä käytä vain laitteeseesi sopivia lisätarvikkeita ja varaosia, joita myy valtuutettu huoltopalvelu.
- Älä käytä laitetta, jos se ei toimi kunnolla, jos se on vioittunut tai jos sen virtajohto tai pistoke on vioittunut. Kaikenlaisten riskien välttämiseksi pyydä valtuutettua huoltopalvelua vaihtamaan virtajohto (katso luettelo palveluesitteestä).
- Kaikkien muiden huoltotoimenpiteiden, lukuun ottamatta kuluttajan suorittamaa normaalia puhdistusta ja ylläpitoa, tulee olla valtuutetun huoltopalvelun suorittamia.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ


Laitteessa on 3 käyttötilaa:

- Automaattinen ohjelmatila: lämpötila, keittoaika ja sekoitusaika ovat esiohjelmoituja keittojen tai höyrytettyjen ruokien automaattiseksi valmistamiseksi.
- Manuaalinen tila: voit valita itse lämpötilan ja keittoajan tarpeen mukaan.
- Sekoitus tila: voit valita moottorin nopeuden käyttämättä keittotoimintoa maukkaiden smoothien, cocktailien jne. valmistamiseksi.

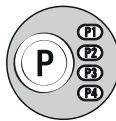
Kulhon ja kannen asettaminen

- Ennen laitteen ensimmäistä käyttöä puhdistu kaikki lisätarvikkeet (D, E ja F) lämpimällä saippuavedellä, lukuun ottamatta moottoriosaa (A).
- Varmista, että kaikki pakkausosat on irrotettu ennen laitteen käyttöönottoa.

- Aseta tiiviste tiivisteiden pidikkeeseen (katso kuva 1.a) ja kiinnitä ne kanteen (katso kuva 1.b).
- Höyrytystoimintoa varten aseta paloitetut kasvikset sisältävä kori kulhon sisään ja täytä se 500 ml kylmällä vedellä, peittämättä korin alustaa.
- Aseta kansi (E) kulhon (D) päälle asettamalla kaksi kolmiota samaan linjaan (katso kuva 2). Kiinnitä kansi (älä paina) kääntämällä sitä nuolen suuntaan (katso kuva 3). Aseta sekoituskulho (D) moottoriosaan (A). Laitteesta tulisi kuulua napsahdus (katso kuva 4).
- Laite käynnistyy vain, jos kulho ja kansi ovat oikein asetettuja ja kiinnitettyjä moottoriosaan.

Jos jompikumpi niistä ei ole oikein asetettu tai kiinnitetty (katso kuva 5 ja 6),  -merkki vilkkuu kun käynnistät haluamasi toiminnon.

Käyttöpaneelin käyttö (B)

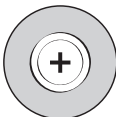


Ohjelman valinta:

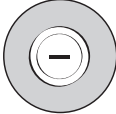
- P1 Automaattinen ohjelma - Sosekeitot
- P2 Automaattinen ohjelma - Palakeitot
- P3 Automaattinen ohjelma - Höyrytys
- P4 Auto clean (automaattinen puhdistusohjelma)



Moottorin nopeuden valinta.
5 nopeutta ja Pulse (lyhyet sykäkset).



Ajan tai lämpötilan lisääminen



Ajan tai lämpötilan vähentäminen



2 toimintoa tälle painikkeelle:

- OK (ohjelman, lämpötilan ja keittoajan vahvistaminen).
- OFF (pysäyttää käynnissä olevan laitteen. Paina painiketta 2 sekuntia ajan ja lämpötilan nollaamiseksi).



Jäänmurskaustoiminto



Lämmityksen merkkivalo: palaa kun keittotoiminto käynnistyy ja sammuu kun kulhon sisäinen lämpötila laskee alle 50 °C.

Turvalukitus

- Laite toimii vain kun kulho (D) ja kansi (E) ovat oikein asennettuina ja kiinnitettyinä moottoriosaan (A) (katso kuvat 3 ja 4).



Käytä kahvan sisäistä liipaisinta (d2) kulhon vapauttamiseksi ja irrottamiseksi moottoriosasta.

LAITTEEN KÄYTTÖ


OHJELMATILA:

Voit valita automaattisen ohjelman sen jälkeen kun olet kaatanut nesteen (liemi, vesi) ja ainekset kulhoon:




Kytke laite verkkovirtaan; LCD-näytössä näkyy "00.00".




1- Paina P-painiketta valitaksesi P1-ohjelman (Sosekeitot). Merkki  osoittaa valittua ohjelmaa.



2- Paina P-painiketta uudelleen valitaksesi P2-ohjelman (Palakeitot). Merkki  osoittaa valittua ohjelmaa.



3 - Paina P-painiketta uudelleen valitaksesi P3-ohjelman (Höyrytys). Merkki  osoittaa valittua ohjelmaa. Huomaa, että P4-ohjelmaa käytetään vain kulhon puhdistukseen (Auto clean).



4- Aika-asetus vilkkuu: voit muokata asetusta halutessasi. Säädä aikaa tarvittaessa käyttämällä painikkeitä + (lisää) ja - (vähennä), riippuen käyttämästäsi aineksista ja valmistamastasi määrästä (katso ohjeet alla olevasta taulukosta).



5- Vahvista sitten valittu ohjelma ja aika OK-painikkeella.

Punainen valo syttyy ilmaisten, että keittotoiminto on käynnistynyt. Sekoitus tapahtuu automaattisesti ohjelmilla P1 ja P2 kun keittotoiminto on päättynyt.

6- Kun ohjelma on päättynyt, laitteesta kuuluu äänimerkki 3 kertaa.

7- Ohjelmien P1, P2 ja P3 lopussa laite menee automaattisesti lämmitystilaan 40 minuutiksi säilyttäen valmiin ruoan lämpimänä tarjoiluun asti. Sammuta lämmitystila painamalla OFF-painiketta. Lämmitystila sammuu automaattisesti kun nostat kannen, painat liipaisinta tai poistat kulhon.

Ohjelman käynnistyttyä voit sammuttaa laitteen milloin tahansa painamalla P-painiketta. Ohjelma menee pausetailaan; voit jatkaa ohjelmaa painamalla P-painiketta uudelleen tai OK-painiketta.

Jos olet valinnut väärän ohjelman ja haluat peruuttaa sen, paina OFF-painiketta 2 sekunnin ajan.



8- Paina liipaisinta (D) ja nosta sekoituskulhoa (D).

Tutustu käytettävissä oleviin automaattisiin ohjelmiin

	Lämpötila (Max)	Säädeltävä aika	Sekoitus (Nopeus & käsittelyaika)
P1 - Sosekeitot (tasainen ja pehmeä)	100°C	25 min. (+/-10 min)	Max. nopeus 1 min
P2 - Palakeitot (sisältää paloja)	100°C	35 min. (+ /10 min)	Min. nopeus 13 s
P3 - Höyrytys	100°C	30 min. (+ /20 min)	Ei

Tutustu paremmin laitteen käyttöön kokeilemalla alla olevia ruokareseptejä:

KERMAINEN KASVISKEITTO P1

150 g porkkanaa – 150 g purjosipulia – 100 g sipulia – 300 g perunaa – 800 mllientä tai vettä.

KERMAINEN KESÄKURPITSAKEITTO P1

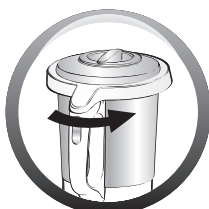
500 g kesäkurpitsaa, joista puolet kuorimattomia – 150 g perunaa – 100 g purjosipulia – 20 g voita – 700 mllientä tai vettä – suolaa ja pippuria.
Voit lisätä mausteeksi teelusikallisen currya.

KERMAINEN KURPITSAKEITTO P1

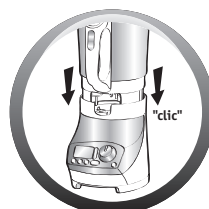
700 g kurpitsaa – 100 g perunaa – 50 g voita – 60 g sipulia – 500 mllientä tai vettä – hiukkanen muskottipähkinäjauhetta – suolaa ja pippuria.
Lisää noro tuoretta kermaa valmiin keiton päälle ennen tarjoilua.



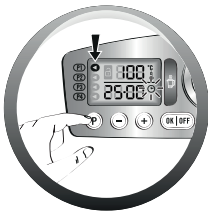
1. Täytä kulho paloitteluilla kasviksilla ja lisää sitten liemi tai vesi.



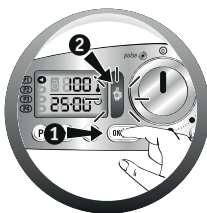
2. Kiinnitä mittakorkilla varustettu kansi.



3. Aseta kulho moottoriosaan.



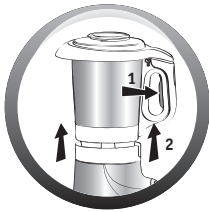
4. Valitse ohjelma P1 tai P2 painamalla P-painiketta.



5. Vahvasta valittu ohjelma OK-painikkeella. Punainen valo syttyy.



6. Ohjelmoidun ajan loputtua laitteesta kuuluu äänimerkki 3 kertaa, mikä ilmaisee että valmistamasi ruoka on valmis.



7. Vapauta kulho ja tarjoile välittömästi tai jätä kulho paikalleen lämmitystilan ajaksi(enint.40 minuuttia).

COUNTRY-PALAKEITTO P2

100 g porkkanaa – 150 g perunaa – 50 g sipulia – 50 g naurista – 100 g purjosipulia – 100 g vihreää kaalia – 40 g karkeasti paloittelua savukekonia – 800 ml lientä tai vettä – suolaa ja pippuria

PROVENCELAINEN PALAKEITTO P2

250 g tomaattia – 100 g punaista paprikaa – 100 g kesäkurpitsaa – 100 g perunaa – 100 g porkkanaa – 50 g sipulia – 1 valkosipulin kynsi – 1 hyppysellinen sahmia – 800 ml lientä tai vettä – suolaa tai pippuria

MANUAALINEN TILA



Kytke laite verkkovirtaan; LCD-näytössä näkyy "00.00".



1- Säädä keittoaika käyttämällä painikkeita + (lisää) ja - (vähennä), riippuen käyttämästäsi aineksista ja valmistamastasi määrästä (katso ohjeet alla olevasta taulukosta).



2- Vahvasta sitten valittu aika OK-painikkeella.



3- Kun lämpötila-asetus vilkkuu, voit muokata asetusta. Säädä keittolämpötilaa käyttämällä painikkeita + (lisää) ja - (laske).



4- Vahvasta sitten valittu lämpötila OK-painikkeella. Punainen valo syttyy ilmaisten, että keittotoiminto on käynnistynyt.



5- Keittotoiminnon aikana voit käyttää halutessasi moottoria, joko:

- hitaalla nopeudella (asento 1) nestemäisten ruokien sekoittamiseksi (esim. kastikkeiden valmistuksessa).
- nopealla nopeudella (asennosta 2 eteenpäin) kiinteiden ruokien sekoittamiseksi.

6- Kun ohjelmoitu aika on kulunut, laitteesta kuuluu äänimerkki 3 kertaa.

7- Laite menee automaattisesti lämmitystilaan 40 minuutin ajaksi säilyttäen valmiin ruoan lämpimänä tarjoiluun asti.

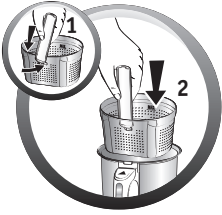
8- Sekoittaaksesi ainekset haluamallasi tavalla valitse nopeus valitsimen avulla. Sekoitusaika ja valittu nopeus määrittävät valmiin ruoan rakenteen.



9- Paina liipaisinta (d2) ja nosta sekoituskulhoa (D).

Jos olet valinnut väärän ohjelman ja haluat peruuttaa sen, paina OFF-painiketta 2 sekunnin ajan milloin tahansa.

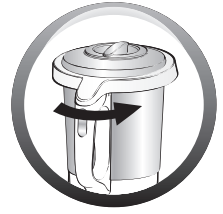
Korin käyttäminen höyrytykseen



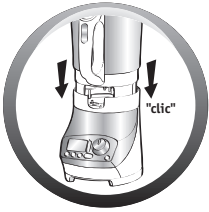
1. Aseta kori kulhoon kahvan avulla.



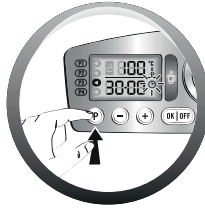
2. Lisää paloittelut kasvikset koriin ja täytä kulho 0,5 litralla vettä peittämättä korin alustaa.



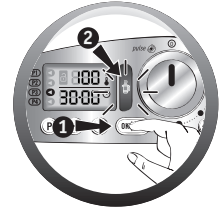
3. Kiinnitä mittakorkilla varustettu kansi.



4. Aseta kulho moottoriosaan.



5. Valitse P3-ohjelma.



6. Vahvasta valittu ohjelma OK-painikkeella. Punainen valo syttyy.



7. Ohjelmoidun ajan loputtua 3 äänimerkkiä ilmaisee keittotajan päättymisen.



8. Vapauta kansi.



9. Aseta kahva ja nosta kori kulhosta pystysuunnassa. Ole varovainen, sillä kulho ja kori voivat olla erittäin kuumia.



Ohjeet keittojen valmistamiseen

Parhaan lopputuloksen takaamiseksi: leikkaa kasvikset pieniksi paloiksi (leikkaa kiinteät ruoat 1-2 cm kuutioiksi ennen niiden sekoittamista). Kasvisten tulee olla tarpeeksi kypsennettyjä: säädä kypsennysaika aineksen tyyppin ja määrän mukaan, kuten alla olevassa taulukossa on ilmoitettu:

Keittojen kypsennysajat			
Ainekset	Määrä (Max)	Kypsennysaika	Lämpötila
Vihreä parsa	600 g	25 min	100°C
Parsakaali	400 g	25 min	100°C
Porkkana	600 g	35 min	100°C
Kesäkurpitsa	700 g	25 min	100°C
Purjosipulin valkoiset osat	400 g	25 min	100°C
Perunat	600 g	25 min	100°C
Kurpitsa	700 g	25 min	100°C
Tomaatit	700 g	25 min	100°C
Maitovalmisteet (käytä hidasta nopeutta kaikille maitopohjaisille valmisteille)	1 litra	25 min	85°C



Ohjeet höyrytykseen

Käytä höyrytykseen höyrytyskoriä. Kaada 500 ml kylmää vettä kulhoon. Varmista, ettei ylitä tätä nestemäärää. Muuten se saattaa vähentää laitteesi keittotehoa.

Höyrytysajat		
Ainekset	Määrä (max)	Kypsennysaika
Peruna	500 g	30 min
Porkkana	500 g	40 min
Kesäkurpitsa	400 g	25 min
Palsternakka	400 g	30 min
Purjosipuli	400 g	30 min
Vihreät pavut	400 g	40 min
Parsakaali	250 g	25 min

Varmista, että olet kaatanut tarpeeksi nestettä niin, että minimimerkki peittyy (**katso kuva 7**). Älä ylitä kulhon sisäpuolelle merkittyä 1,8 litran MAX-merkkiä (**katso kuva 8**).

Jotkin ainekset voivat valua yli odottamattomalla tavalla niiden muodostamien kuplien vuoksi. Tämä koskee erityisesti pakastettuja kasviksia. Siinä tapauksessa vähennä aineiden määrää.

SEKOITUSTILA (ilman keittämistä)



Kytke laite verkkovirtaan; LCD-näytössä näkyy "00.00".



1- Valitse nopeus kääntämällä valitsinta oikealle. Sekoitus alkaa ja aika näkyy näytöllä. Voit valita sekoitusstilassa enintään 5 erilaista sekoitusnopeutta. Pulse-nopeus on 0-asennon vasemmalla puolella.

2- Käännä nopeusvalitsin asentoon 0 laitteen pysäyttämiseksi.



3- Paina liipaisinta (d2) ja nosta sekoituskulho (D).

Jos haluat ohjelmoida käyttäjän automaattisella kytkintoiminnalla:



1- Säädä käyttöaika käyttämällä painikkeita + (lisää) ja – (vähennä).



2- Valitse nopeus kääntämällä valitsinta. Ajastin näkyy näytöllä.



3- Moottori sammuu automaattisesti kun ajastimen aika on kulunut.

Jäänmurskauspainike: "Ice"-painiketta käytetään jään murskaamiseen. Voit pysäyttää laitteen milloin tahansa painamalla "OFF"-painiketta. Voit murskata enintään 6 - 8 jääpalaa.

LAITTEEN PUHDISTUS

- Älä upota laitetta veteen. Älä laita moottoriosaa (A) juoksevan veden alle.
- Puhdista kulho heti käytön jälkeen.
- Täytä kulho litralla kuumaa vettä ja 2 - 3 tipalla nestemäistä astianpesuainetta.

Noudata suositeltuja veden ja nestemäisen astianpesuaineen määriä. Jos laitat liikaa astianpesuainetta, se vaahdottaa ja saattaa valua kulhosta yli.

- Käytä automaattista P4-ohjelmaa (Auto clean) kulhon esipuhdistamiseksi.

	Lämpötila (Max)	Säädeltävä aika	Sekoitus
P4 - Auto clean	100°C	30 s (säädettävissä 1 min)	Max. nopeus

- Kun ohjelma on päättynyt, kytke laite irti verkkovirrasta.
- Paina liipaisinta (d2) ja nosta sekoituskulho (D).
- Aseta kulho tasaiselle pinnalle.
- Vapauta kansi kääntämällä sitä neljänneskierroksen verran myötäpäivään. Poista kansi varoen.
- Kun osat ovat jäähtyneet, irrota tiivisteiden pidike kannesta.
- Viimeistele kulhon puhdistus pesusienellä.
- Huuhtele kulhon sisäosa ja kansi juoksevan veden alla.
- Jos kulhon lämmittävä osa on erittäin likainen, anna sen liota muutaman tunnin ajan vedessä ja nestemäisessä astianpesuaineessa. Raaputa se puhtaaksi lastalla (G).



- **Käsittele sekoituskulhon teriä (d3) varoen puhdistaessasi niitä ja tyhjentäessäsi kulhoa: ne ovat erittäin terävät.**

- Puhdista moottoriosaa (A) käyttämällä kosteaa liinaa. Kuivaa huolella.
- Irrotettavat osat (kansi, tiivisteiden pidike, tiiviste, mittakorkki, keittokori) voidaan puhdistaa pesusienellä ja kuumalla saippuavedellä.

MITÄ JOS LAITTEESI EI TOIMI?

ONGELMAT	SYYT	RATKAISUT
Laite ei toimi.	Pistoketta ei ole kytketty.	Kytke laite pistorasiaan.
	Kulho tai kansi ei ole oikeassa asennossa tai kunnolla kiinni.	Tarkista, että kulho tai kansi on oikeassa asennossa ja kunnolla kiinni lehtisen kaavioiden.
Laite tärisee liikaa	Laitetta ei ole asetettu tasaiselle pinnalle; laite ei ole vakaa.	Aseta laite tasaiselle pinnalle.
	Laitteessa on liikaa aineksia.	Vähennä ainesten määrää.
Kansi vuotaa	Laitteessa on liikaa aineksia.	Vähennä ainesten määrää.
	Kantta ei ole asetettu kunnolla tai se ei ole kunnolla kiinni.	Kiinnitä kansi kunnolla kulhoon.
	Kannessa ei ole tiivistettä.	Aseta tiiviste tiivisten pidikkeeseen ja kiinnitä kokonaisuus kanteen.
	Tiiviste on rikki, vioittunut.	Vaihda tiiviste, ota yhteys valtuutettuun huoltopalveluun.
Terät eivät pyöri vapaasti.	Ruokapalat ovat liian isoja tai liian kovia.	Pienennä paloja tai vähennä palojen määrää. Lisää nestettä.
Näytössä näkyy viesti "secu".	Moottorin ylikuormitus johtuu siitä, että laitteessa on liikaa aineksia tai ruokapalat ovat liian isoja tai liian kovia.	Anna moottorin jäähtyä ja vähennä kulhossa olevien ainesten määrää.
Näytössä näkyy viesti "secu" + punainen valo vilkkuu.	Kulho on tyhjä, melkein tyhjä tai valmiste ei ole tarpeeksi nestemäinen.	Lisää nestettä kulhossa merkittyyn minimitasoon asti (katso kuva 7).
Näytössä näkyy viesti "Err" + punainen valo vilkkuu.	Lämmitysosa ei toimi.	Ota yhteys valtuutettuun huoltopalveluun.
Näytössä näkyy viesti "ntc" + punainen valo vilkkuu.	Lämpötila-anturi ei toimi.	Ota yhteys valtuutettuun huoltopalveluun.

Eikö laitteesi vieläkään toimi?

Ota yhteys valtuutettuun huoltopalveluun (katso luettelo huoltoesitteestä).

KIERRÄTYS

- Laitteen ja pakkausmateriaalien hävittäminen



Pakkaus sisältää vain materiaaleja, jotka eivät ole vaarallisia ympäristölle, ja jotka voidaan hävittää alueesi voimassa olevien kierrätysmenetelmien mukaisesti.

Jos haluat hävittää laitteen itse, ota yhteys paikallisten viranomaisten sopivaan palveluun.

- Käytöstä poistetut sähköiset ja elektroniset tuotteet:



Edistäkäämme ympäristönsuojelua!

① Laite sisältää monia arvokkaita tai kierrätettäviä materiaaleja.

➡ Toimita se tähän tarkoitukseen varattuun keräyspisteeseen, jotta se käsiteltäisiin asianmukaisesti.



Vennligst les denne bruksanvisningen før du bruker apparatet. Du vil da oppnå de beste resultatene: tilberedning av jevne supper, supper med biter, sauser, fruktpuréer og kompotter, smoothie, drinker og dampede grønnsaker.

BESKRIVELSE

A Motorenhet

B Kontrollpanel

- b1 Valgknapper
- b2 Varmeindikatorlys
- b3 Hastighetsknapp
- b4 «Knuse is»-knapp (for å knuse isbiter)

C LCD-skjerm

- c1 Visning av temperatur, justerbar fra 60 til 100 °C
- c2 Visning av timer (justerbar fra 0 til 59 min)
- c3 Visning av program (P1, P2, P3 og P4)
- c4 Visning av sikkerhetsindikator

D Oppbygning av blendermugge

- d1 Mugge i rustfritt stål (Maks.-nivåmerke = 1,8 liter)
- d2 Håndtaksutløser

d3 Knivblader i rustfritt stål

E Oppbygning av lokk

- e1 Målebeger
- e2 Lokk
- e3 Holder for pakning
- e4 Pakning

F Kokekurv (avhengig av modell)

- f1 Håndtak
- f2 Kurv

G Spatel

Tekniske data:

Maksimal temperatur: 100 °C

Effekt: 1100 W

Maksimal programmeringstid: 59 minutter.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

► Personlig sikkerhet

- Les bruksanvisningen nøye før du bruker apparatet for første gang. Bruk i strid med bruksanvisningen fritar produsenten fra ethvert ansvar.
- Dette apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene overvåkes eller får nødvendige instruksjoner i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Pass på at barn ikke leker med apparatet.

- Apparatet skal holdes utenfor barns rekkevidde.

- Når apparatet er i bruk, vil noen av delene oppnå høye temperaturer (muggens vegg i rustfritt stål, de transparente delene av lokket, metalldelene under muggen, kurven). De kan forårsake brannskader. Håndter apparatet ved hjelp av de kalde plastdelene (håndtak, motorenhet). Det røde varmelyset indikerer at risikoen for brannskader er til stede.



- Apparatet avgir damp som kan forårsake brannskader. Håndter lokket og målebegeret med forsiktighet (bruk hansker, grytekluter etc. om nødvendig). Målebegeret håndteres ved å bruke midten.

- Apparatet må ikke startes hvis ikke målebegeret er på plass i hullet på lokket, hvis ikke pakningen er plassert på pakningholderen og hvis pakningen ikke er satt på lokket.



- Knivbladene (d3) i blendermuggen må håndteres med forsiktighet ved rengjøring og tømming av muggen; de er meget skarpe.

► Elektrisk tilkobling

- Apparatet må kobles til en jordet stikkontakt.
- Det er kun utviklet for vekselstrøm. Kontroller at nettspenningen stemmer overens med det som er angitt på apparatets merkeskilt før første gangs bruk.
- Enhver tilkoblingsfeil opphever garantien.
- Dette produktet er ment for bruk i hjemmet. Fabrikantens garanti og erstatningsansvar gjelder ikke ved profesjonell bruk eller dersom apparatet ikke blir brukt i henhold til bruksanvisningen.

- Koble alltid fra strømmen hvis apparatet skal stå uten tilsyn, før tilbehør skal settes inn eller tas ut og før rengjøring.
- Aldri trekk i strømledningen for å koble fra apparatet.
- Aldri nedsenk apparatet, ledningen eller støpselet i væske.
- Strømledningen må holdes utenfor barns rekkevidde. Den må ikke plasseres nær eller komme i kontakt med de varme delene av apparatet, varmekilder eller skarpe kanter.
- Apparatet skal ikke brukes ute.
- Aldri overskrid maksimumsmengdene som er angitt i heftet.
- Dette apparatet er ikke ment for husholdningsbruk og lignende tilfeller som:
 - på personalekjøkken, i butikker, kontorer og andre profesjonelle miljøer.
 - gårder.
 - bruk av kunder på hoteller, moteller eller andre overnattingssteder.

► Riktig bruk

- Blenderen må aldri brukes uten innhold eller utelukkende med tørre produkter.
- De solide ingrediensene skal alltid helles i muggen før tilsetning av væsker. Aldri overskrid maks.-merket 1,8 l på innsiden av muggen (se Fig. 8). Hvis blenderen overfylles, kan kokende vann komme ut.
- Fingrene må aldri holdes i nærheten av objekter i blendermuggen når apparatet er i gang.
- Ikke bruk muggen som oppbevaring (frysing, sterilisering).
- Apparatet skal plasseres på en stabil, varmebestandig, ren og tørr arbeidsbenk.
- Apparatet må ikke plasseres i nærheten av en vegg eller et overskap da dampen som produseres kan forårsake skade.
- Unngå at langt hår, skjerf, slips etc. henger over blendermuggen når det er i gang.
- Tilbehørsdelene skal aldri i mikrobølgeovn.

► Service etter salg

- Av sikkerhetsmessige årsaker skal det bare brukes tilbehør og reservedeler solgt av et godkjent servicesenter og som passer til apparatet.
- Apparatet må ikke brukes hvis det ikke fungerer slik det skal, har blitt skadet eller strømledningen eller støpselet er skadet. Av sikkerhetsmessige årsaker må strømledningen skiftes ut av et godkjent servicesenter (se liste i serviceheftet).
- Ethvert vedlikehold annet en vanlig rengjøring og vedlikehold utført av kunden, skal gjøres av et godkjent servicesenter.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

Apparatet har 3 driftsmoduser:

- Automatisk program: temperatur, koketid og blandetid er forhåndsprogrammert til å lage supper eller dampede retter automatisk.
- Manuell modus: du bestemmer innstillingene av temperatur og koketid alt etter hva du ønsker.
- Blendermodus: du kan velge motorhastighet uten kokefunksjonen for å lage deilige smoothies, drinker etc.

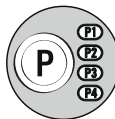
Sette sammen muggen og lokket

- Før du bruker apparatet for første gang, vask alle tilbehørsdelene (D, E og F) i varmt såpevann, unntatt motorenheten (A).
- Sørg for at all emballasjen er fjernet før du starter apparatet.
- Plasser pakningen på holderen (se fig. 1.a) og klikk det på lokket (se fig. 1.b).

- For damping settes kurven med oppskårne grønnsaker inn i bollen, og det fylles på med 5 dl kaldt vann (ikke dekk bunnen av kurven).
- Plasser lokket (E) på muggen (D) ved å sette de to trekantene sammen (se Fig. 2). Lås lokket uten å trykke ved å dreie det i pilens retning (se fig. 3). Plasser blendermuggen (D) på motorenheten (A). Du vil høre et klikk (se fig. 4).
- Apparatet starter bare hvis muggen og lokket er plassert korrekt og låst på motorenheten.

Hvis en av dem ikke er plassert eller låst korrekt (se fig. 5 6), vil dette tegnet  blinke når du starter en funksjon.

Bruk av kontrollpanelet (B)



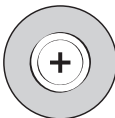
Valg av program:

P1 Automatisk program – Jevn suppe

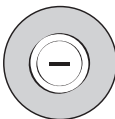
P2 Automatisk program – Suppe med biter

P3 Automatisk program - Damping

P4 Auto-rengjøring (Automatisk rengjøringsprogram)



Øker tiden eller temperaturen.



Minsker tiden eller temperaturen.



2 funksjoner for denne knappen:

- OK (for å bekrefte valget av program, temperatur og koketid).

- AV (stopper apparatet etter at du har startet det. Trykk ned knappen i 2 sekunder for å nullstille tid og temperatur).



Valg av motorhastighet.

5 hastigheter og puls (korte intervaller).



«Knut is»-funksjon



Varmeindikatorlys: slår seg på med det samme tilberedningen starter og slås av når temperaturen i muggen kommer under 50 °C.

Sikkerhetslåsing

- Apparatet fungerer bare når muggen (D) og lokket (E) er plassert riktig og låst på motorenheten (A) (se fig. 3 og 4).



Bruk utløseren (d2) på innsiden av håndtaket for å løsne muggen, og gjerne den fra motorenheten.

BRUK AV APPARATET

PROGRAMMODUS:

Du kan velge et automatisk program etter at væske (kraft, vann) og ingredienser er tilsatt muggen:



Koble til apparatet; LCD-skjermen viser "00.00".



1- Trykk på **P**-knappen for å velge program P1 (Jevn suppe). Merket **➔** peker på valgt program.



2- Trykk på **P**-knappen igjen for å velge program P2 (Tykk suppe). Merket **➔** peker på programmet.



3- Trykk på **P** igjen for å velge programmet P3 (Damping). Merket **➔** peker på valgt program. Merk deg at programmet P4 bare brukes for rengjøring av muggen (Auto-rengjøring).



4- Tidsinnstillingen blinker og den kan endres hvis du ønsker det. Hvis det er nødvendig, tilpass tiden ved å bruke + (øke) og – (minske) knappene, avhengig av ingrediensene som brukes og volumet på tilberedningen (se tabellen under for praktiske råd).



5- Bekreft valgt program og tid med **OK**-knappen. Det røde lyset tennes og indikerer at kokingen har startet. Med programmene P1 og P2 vil blandingen være ferdig automatisk når kokingen er ferdig.

6- Apparatet piper tre ganger når programmet er ferdig.

7- På slutten av programmene P1, P2 og P3 vil apparatet automatisk gå over i «holde-varm»-modus og holde

tilberedningen din varm i opptil 40 minutter. For å stoppe «holde-varm»-modusen, bare trykk på AV-knappen.

“Holde-varm”-modusen stopper automatisk når du tar av lokket, trykker ned utløseren eller fjerner muggen.

Etter at programmet har startet, kan du når som helst stoppe det ved å trykke på P-knappen. Programmet er da satt på vent; du kan starte det igjen ved å trykke på P eller OK-knappen.

Hvis du har valgt feil program og ønsker å avbryte det, trykk ned AV-knappen i 2 sekunder.



8- Trykk ned utløseren (D2) og løft av blendermuggen (D).

Oppdag de automatiske programmene

	Temperatur (Maks)	Justerbar tid	Blanding (Hastighet og tilberedningstid)
P1 – Jevn suppe (fin tekstur)	100 °C	25 min. (+ eller -10 min)	Maks hastighet 1 min
P2 – Suppe med biter (tekstur med biter)	100 °C	35 min. (+ eller -10 min)	Min. hastighet 13 sek
P3 - Damping	100 °C	30 min. (+ eller -20 min)	Nei

For å bli kjent med apparatet, foreslår vi at du prøver oppskriftene under:

KREMET GRØNNSAKSSUPPE P1

150 g gulrøtter – 150 g purre – 100 g løk – 300 g poteter – 8 dl kraft eller vann.

KREMET SQUASH-SUPPE P1

500 g squash hvor halvparten ikke er skrellet – 150 g poteter – 100 g purre – 20 g smør – 7 dl kraft eller vann – salt og pepper.
Du kan tilsette en teskje karri for litt ekstra smak.

KREMET GRESSKARSUPPE P1

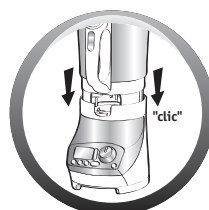
700 g gresskar – 100 g poteter – 50 g smør – 60 g løk – 5 dl kraft eller vann – litt revet muskat – salt og pepper.
Hell litt fersk kremfløte over før servering.



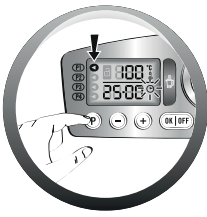
1. Fyll muggen med grønnsaker i biter og tilsett vann eller kraft.



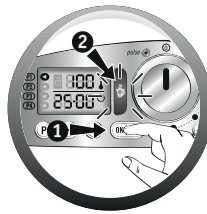
2. Lås på lokket med målebegeret.



3. Plasser muggen på motorenheten.



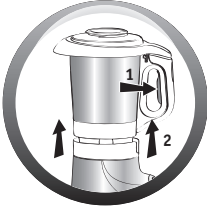
4. Velg program P1 eller P2 ved å trykke på P-knappen.



5. Bekreft valgt program med OK-knappen. Det røde lyset slås på.



6. På slutten av den programmerte tiden vil apparatet gi beskjed om at tilberedningen er ferdig med tre pip.



7. Løsn muggen og server umiddelbart, eller la muggen stå og holde seg varm (opptil 40 minutter).

TYKK BONDESUPPE P2

100 g gulrøtter – 150 g poteter – 50 g løk – 50 g neper – 100 g purre – 100 g hodekål – 40 g grovt hakket bacon – 8 dl kraft eller vann – salt og pepper

TYKK SUPPE FRA PROVENCE P2

250 g tomater – 100 g rød paprika – 100 g squash – 100 g poteter – 100 g gulrøtter – 50 g løk – 1 hvitløksfedd – 1 klype safran – 8 dl kraft eller vann – salt og pepper

MANUELL MODUS



Koble til apparatet; LCD-skjermen viser "00.00".



1- Tilpass koketiden ved hjelp av + (øke) og – (minske) knappene, avhengig av ingrediensene du bruker og volumet av tilberedningen (se tabellen under for praktiske råd).



2- Bekreft valgt tid med OK-knappen.



3- Temperaturinnstillingen blinker og du kan endre den. Tilpass koketemperaturen med + (øke) og – (minske) knappene.



4- Bekreft valgt temperatur med OK-knappen. Det røde lyset tennes, indikerer at kokingen har startet.



5- Under kokingen kan du betjene motoren ved å:

- blande retter i væskeform ved lav hastighet (posisjon 1) (f.eks. lage sauser).
- blande faste retter ved høy hastighet (fra posisjon 2 og høyere).

6- Når den programmerte tiden ender, vil apparatet pipe tre ganger.

7- Apparatet slår seg automatisk over i "holde- varm"-modus (40 minutter) for å holde tilberedningen varm til du skal servere den.

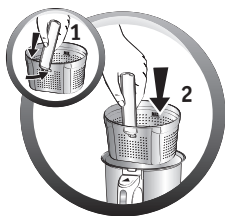
8- For å blande ingrediensene slik du ønsker, velg en hastighet ved å vri på knappen. Blandingstiden og valgt hastighet bestemmer teksturen på tilberedningen.



9- Trykk ned utløseren (d2) og løft av blendermuggen (D).

Hvis du har valgt feil program og ønsker å endre det, kan du når som helst trykke på AV-knappen i to sekunder.

Bruk av kokekurven for damping



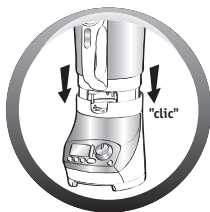
1. Sett kurven i muggen ved hjelp av håndtaket.



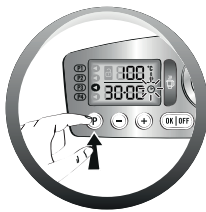
2. Ha de oppskårne grønnsakene i kurven, og fyll muggen med 5 dl kaldt vann uten å dekke bunnen av kurven.



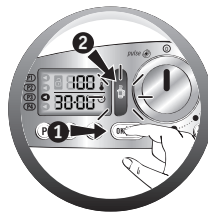
3. Lås lokket med målebegeret på plass.



4. Plasser muggen på drivhjulet.



5. Velg programmet P3.



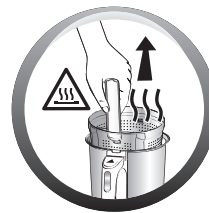
6. Bekreft valgt program med OK-knappen. Det røde lyset kommer på.



7. Tre pipelyder høres ved slutten av den programmerte tiden og indikerer endt koketid.



8. Lås opp lokket.



9. Plasser håndtaket og trekk kurven rett opp. Vær forsiktig ettersom muggen og kurven kan bli meget varme.



Kokeguide for supper

For best resultat bør grønnsakene skjæres i små biter (skjær opp faste matvarer i terninger på 1-2 cm før de puttes i blenderen), og grønnsakene må kokes tilstrekkelig som angitt i tabellen under:

Koketider for supper			
Ingredienser	Mengde (Maks)	Koketid	Temperatur
Grønn asparages	600 g	25 min	100 °C
Brokkoli	400 g	25 min	100 °C
Gulrøtter	600 g	35 min	100 °C
Squash	700 g	25 min	100 °C
Den hvite delen av purre	400 g	25 min	100 °C
Poteter	600 g	25 min	100 °C
Gresskar	700 g	25 min	100 °C
Tomater	700 g	25 min	100 °C
Melketilberedninger (du må bruke lav hastighet for alle tilberedninger med melk)	1 liter	25 min	85 °C



Kokeguide for damping

Når kokekurven brukes for damping, hell 5 dl kaldt vann i muggen. Sørg for at du ikke overskrider denne mengden væske da det kan redusere apparatets yteevne.

Damptider		
Ingredienser	Mengde (maks)	Koketid
Poteter	500 g	30 min
Gulrøtter	500 g	40 min
Squash	400 g	25 min
Pastinakk	400 g	30 min
Purre	400 g	30 min
Grønne bønner	400 g	40 min
Brokkoli	250 g	25 min

Kontroller at du har tilstrekkelig væske til å komme over minimumsmerket (se fig. 7) og at du ikke overskrider maksimumsmerket på 1,8 l som sees på innsiden av muggen (se fig. 8).

Noen ingredienser kan forårsake uventet overløp på grunn av dannelsen av bobler, spesielt ved bruk av frosne grønnsaker. I slike tilfeller bør volumet reduseres.

BLENDERMODUS (uten koking)

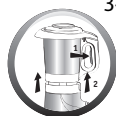


Koble til apparatet; LCD-skjermen viser "00.00".



1- Velg en hastighet ved å vri knappen til høyre. Blandingen starter og tiden vises på skjermen. I blendermodus kan du velge mellom 5 forskjellige hastigheter. Puls-hastigheten er til venstre for posisjonen «0».

2- Vri knappen til posisjonen 0 for å stoppe apparatet.



3- Trykk ned utløseren (d2) og løft av blandermuggen.

Hvis du ønsker å programmere en driftstid hvor den slår seg av automatisk:



1- Tilpass driftstiden med + (øke) og – (minsk)- knappene.



2- Velg en hastighet ved å vri på knappen. Nedtellingen vises på skjermen.

3- Motoren stopper automatisk når nedtellingen er ferdig.



"Knust is"-knappen: "is"-knappen brukes til å lage knust is. Du kan stoppe apparatet når du vil ved å trykke på "AV"-knappen. Du kan maksimalt knuse mellom 6 til 8 isbiter.

RENGJØRING AV APPARATET

- Apparatet må ikke nedsenkes i vann. Ikke hold motorenheten (A) under rennende vann.
- Rengjør muggen like etter bruk.
- Fyll muggen med 1 liter varmt vann med 2 eller 3 dråper oppvaskmiddel.

Hold deg til den anbefalte mengden vann og oppvaskmiddel. For mye oppvaskmiddel øker mengden skum og vil gjøre at det renner over.

- Bruk det automatiske programmet P4 (Auto-rengjøring) for å forhåndsvaske muggen.

	Temperatur (Maks)	Justerbar tid	Blanding
P4 – Auto-rengjøring	100 °C	30 sek (justerbar opp til 1 min)	Maks hastighet

- Med det samme programmet er ferdig, koble fra apparatet.
- Trykk ned utløseren (d2) og løft blandermuggen (D).
- Plasser muggen på en jevn overflate.
- Lås opp lokket ved å vri det en kvart omgang med klokken. Fjern lokket forsiktig.
- Når delene har kjølt seg ned, kan pakningsholderen klikkes av lokket ved hjelp av gripetakene.
- Avslutt med å rengjøre muggen med en svamp.
- Skyll innsiden av muggen og lokket under rennende vann.
- Hvis varmedelen av muggen er meget skitten, la det stå i bløt i vann i noen timer med oppvaskmiddel og skrap med en spatel (G).



• **Knivbladene (d3) i blandermuggen må håndteres forsiktig ved rengjøring og når du tømmer muggen; de er meget skarpe.**

- Bruk en fuktig klut for å rengjøre motorenheten (A). Tørk forsiktig.
- De avtakbare delene (lokk, pakning, pakningsholder, målebeger, kokekurv) kan vaskes med en svamp og varmt såpevann.

HVA GJØR DU HVIS APPARATET IKKE VIRKER?

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
Apparatet virker ikke.	Støpselet er ikke satt i.	Koble apparatet til en stikkontakt.
	Muggen eller lokket er ikke satt korrekt på eller låst.	Kontroller at muggen og lokket er satt på og låst slik det er vist på tegningen i bruksanvisningen.
Overdreven vibrasjon.	Apparatet er ikke plassert på en jevn overflate; apparatet er ikke stabilt.	Plasser apparatet på en jevn overflate.
	For mye ingredienser.	Reduser mengden av ingredienser som tilberedes.
Lekkasje fra lokket.	For mye ingredienser.	Reduser mengden av ingredienser som tilberedes.
	Lokket er ikke satt riktig på plass eller låst.	Lås lokket riktig på muggen.
	Pakningen mangler.	Plasser pakningen på pakningsholderen og klikk det på lokket.
	Pakningen er skadet eller mangler.	Skift pakningen, kontakt et godkjent servicesenter.
Knivbladene roterer ikke fritt.	Matbitene er for store eller harde.	Reduser størrelsen eller mengden av ingrediensene som tilberedes.
Skjermen viser meldingen «secu».	Motoren er overbelastet på grunn av meget stor mengde ingredienser eller biter som er for harde eller store.	La motoren kjøle seg ned, og reduser mengden av ingredienser i muggen.
Skjermen viser meldingen «secu» + et rødt lys blinker.	Muggen er tom, nesten tom eller tilberedningen er ikke flytende nok.	Tilsett litt væske opp til minimumsmerket på muggen (se fig. 7).
Skjermen viser meldingen «Err» + et rødt lys blinker.	Varmeelementet virker ikke.	Kontakt et godkjent servicesenter.
Skjermen viser meldingen «ntc» + et rødt lys blinker.	Temperatursensoren virker ikke.	Kontakt et godkjent servicesenter.

Vil apparatet fremdeles ikke fungere?

Kontakt et godkjent servicesenter (se liste i serviceheftet).

RESIRKULERING

- Avhending av apparatet og emballasjen



Emballasjen består utelukkende av materialer som ikke er miljøskadelige. Disse kan avhendes i samsvar med resirkuleringsrutinene der du bor.

- Avhending av elektriske eller elektroniske apparater:



Ta del i miljøvern!


- ① Apparatet inneholder mange gjenvinnbare og resirkulerbare materialer.

- ➡ Ta det med til et oppsamlingssted slik at avfallet kan behandles.



Läs dessa instruktioner innan du använder apparaten då de förklarar hur man får de bästa resultaten med din apparat: bered jämnt blandade soppor, soppor med grov konsistens, såser, frukt puréer och kompotter, smoothies, cocktails och ångande grönsaker.

BESKRIVNING

- A** Motorenhet
- B** Kontrollpanel
- b1 Knappar för inställning
 - b2 Kontrollampa för värme
 - b3 Varvtalsväljare
 - b4 Iskrossningsknapp
- C** LCD-skärm
- c1 Temperaturvisning justerbar från 60 till 100° C
 - c2 Timerdisplay (justerbar från 0 till 59 min)
 - c3 Programdisplay (P1, P2, P3 och P4)
 - c4 Display för säkerhetsindikator 
- D** Mixerbehållarenhet
- d1 Kanna i rostfritt stål (Max. nivåärke = 1,8 liter)
 - d2 Avtryckare för att lossa kannan från motorenheten
- d3 Blad i rostfritt stål
- E** Lockenhet
- e1 Mätlock
 - e2 Lock
 - e3 Packningshållare
 - e4 Packning
- F** Ångkorg (beroende på modell)
- f1 Handtaget
 - f2 Korg
- G** Slickepott

Tekniska data:
 Högsta temperatur: 100° C
 Effekt: 1100 W
 Maximal programmeringstid: 59 minuter.

SÄKERHETSANVISNINGAR


► Personssäkerhet

• Läs bruksanvisningen noga innan du använder apparaten för första gången: tillverkaren tar inget ansvar för konsekvenser i händelse av användning som inte överensstämmer med instruktionerna.

• Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med fysiska, sensoriska eller mentala funktionshinder eller personer som saknar erfarenhet eller kunskap, såvida de inte övervakas av en person som ansvarar för deras säkerhet, eller inledande instruktioner om användningen av apparaten.

Barn måste övervakas så att de inte leker med apparaten.

• Håll apparaten utom räckhåll för barn.

• När maskinen är i drift, när några av delarna höga temperaturer (kannans sidor av rostfritt stål, de transparenta delarna av locket och mätlocket, metalldelar under kannan, korgen). De kan orsaka brännskador. Hantera apparaten med de kalla plastdelarna (handtag, motorenhet). Den röda kontrollampen indikerar att det finns risk för brännskador. 



• Apparaten avger ånga som kan orsaka brännskador. Hantera locket och mätlocket försiktigt (om nödvändigt, använd en handske, grytlapp, etc.). Hantera mätlocket genom att hålla i mittdelen.

• Använd inte apparaten om mätlocket inte är placerat i hålet på locket, om packningen inte är placerad på packningshållaren och om packningshållaren inte sitter på locket.



• Hantera bladen (D3) i mixern kannan med försiktighet när du rengör dem och när du tömmer kannan, de är väldigt vassa.

► Elanslutning

- Apparaten ska anslutas till ett jordat uttag.
- Den är endast utformad för att fungera med växelström. Kontrollera att spänningen som anges på märkskylten på apparaten motsvarar din elanläggning.
- Alla anslutningsfel upphäver garantin.
- Denna apparat är endast för privat bruk. Tillverkaren tar inget ansvar och garantin gäller inte för kommersiellt

bruk, olämplig användning eller underlåtenhet att följa instruktionerna.

- Var noga med att koppla ur apparaten om du måste lämna den obebakad, innan du sätter i eller tar bort tillbehör eller före rengöring.
- Dra aldrig i sladden för att dra ur kontakten.
- Sänk inte ner apparaten, sladden eller kontakten i vätska.
- Elsladden måste hållas utom räckhåll för barn och får inte placeras i närheten av eller komma i kontakt med heta delar av apparaten, värmekällor eller skarpa hörn.

► Korrekt användning

- Använd aldrig mixer Kannan utan ingredienser eller med torra produkter.
- Häll alltid de fasta ingredienserna först i kannan innan du tillsätter flytande ingredienser och överskrid inte 1,8 L MAX-markeringen graverad på insidan av kannan. (se fig. 8). Om mixern är överfylld, kan kokande vätska komma ut.
- Stoppa aldrig ner fingrar eller andra föremål i mixer Kannan när apparaten är igång.
- Använd inte kannan som en behållare (frysning, sterilisering).
- Placera apparaten på en stabil, värmebeständig, ren och torr bänkskiva.
- Placera inte apparaten i närheten av en vägg eller ett skåp: Den ånga som produceras kan orsaka skador.
- Låt inte långt hår, halsdukar, slipsar, etc. hänga över mixer Kannan när apparaten är igång.
- Placera aldrig tillbehören i en mikrovågsugn.
- Använd inte apparaten utomhus.

- Överskrid aldrig den högsta kvantitet som anges i broschyren.
- Ställ undan apparaten när den har svalnat helt.
- Denna apparat är enbart avsedd att användas för hushållsändamål. Den är inte avsedd att användas i följande verksamheter:
 - Personalentry, butiker, kontor och andra professionella miljöer.
 - Gårdar.
 - Användas av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer.
 - Miljöer som Bed & Breakfast.

► Kundservice

- För din säkerhet, använd endast tillbehör och reservdelar som passar till din apparat som säljs av ett godkänt servicecenter.
- Använd inte apparaten om den inte fungerar korrekt, om den har blivit skadad eller om strömsladden eller kontakten är skadad. För att undvika alla risker ska strömsladden endast bytas av ett auktoriserat servicecenter (se listan i servicebroschyren).
- Allt underhåll utöver rutinmässig rengöring och skötsel måste utföras av en godkänd serviceverkstad.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING


Din apparat har tre driftlägen:

- Automatiskt programläge: temperatur, tillredningstid och blandningstid är förprogrammerade till att göra soppor eller ångade rätter.
- Manuellt läge: Du kan anpassa temperatur och inställningarna för tillagningstid efter dina önskemål.
- Mixerläge: du kan välja motorns varvtal utan att använda tillagningsfunktionen för att göra läckra smoothies, cocktails, etc.

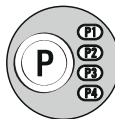
Montering av kannan och locket

- Innan du använder apparaten för första gången, rengör alla tillbehören (D, E och F) i varmt vatten, med undantag för motorenheten (A).
- Se till att allt förpackningsmaterial har tagits bort innan du använder apparaten.
- Placera packningen på packningshållaren (se Fig. 1.a) och fäst anordningen på locket (se Fig. 1.b).

- För ångkokning, fyll korgen med hackade grönsaker inuti kannan och fyll på med 500 ml kallt vatten, utan att täcka botten av korgen.
- Placera locket (E) på kannan (D) genom att rikta de två trianglarna mot varandra (se Fig. 2). Lås locket utan att trycka genom att vrida det i samma riktning som pilen (se fig. 3). Placera mixer Kannan (D) på motorenheten (A). Du bör då höra ett klick (se Fig. 4).
- Apparaten startar endast om kannan och locket är korrekt placerade och låsta på motorenheten.

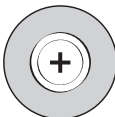
Om någon av dem är inte korrekt placerad eller låst (se Fig. 5 och 6) kommer logotypen  börjar blinka när du aktiverar en funktion.

Att använda kontrollpanelen (B)

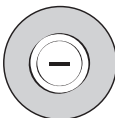


Val av ett program:

- P1 Automatiskt program - Slät soppa
- P2 Automatiskt program - Tjock soppa
- P3 Automatiskt program - Ånga
- P4 Auto ren (Automatiskt rengöringsprogram)



Att förlänga tiden eller höja temperaturen



Att minska på tiden eller sänka temperaturen



2 funktioner för den här knappen:

- OK (för att bekräfta ditt val av program, temperatur och tillagningstid).
- OFF (för att stoppa apparaten när du har startat den. Tryck på knappen i två sekunder för att återställa tid och temperatur.)



Val av motorhastighet.
5 hastigheter och puls (korta stötar).



Funktion för krossad is.



Kontrollampa för värme: den slår på så snart tillredningen startar och stängs av när temperaturen inuti kannan sjunker under 50 ° C.

Säkerhetslås

- Apparaten fungerar bara när kannan (D) och lock (E) är korrekt placerade och låsta på motorenheten (A) (se Fig. 3 och 4).



Använd avtryckaren (d2) inuti handtaget för att låsa upp kannan och ta bort den från motorenheten.

ANVÄNDNING AV APPARATEN


PROGRAMMERINGSFUNKTION

Du kan välja ett automatiskt program efter att ha haft vätska (buljong/vatten) och ingredienser i kannan:




Anslut apparaten, LCD-skärmen visar "00.00".




1- Tryck på **P** knappen för att välja programmet P1 (slät soppa). Märket  pekar på det valda programmet.



2- Tryck på **P**-knappen igen för att välja programmet P2 (Tjock soppa). Märket  pekar på det valda programmet.



3 - Tryck på knappen **P** igen för att välja P3 (Ånga). Märket  pekar på det valda programmet. Observera programmet P4 används endast för rengöring av kannan (Autorengöring).



4- Tidsinställningen blinkar: du kan ändra denna inställning om du vill. Om nödvändigt, justera tiden med + (öka) och - (minska) knapparna beroende på vilka ingredienser som använts och volymen som framställts (se tabell nedan för praktiska tips).



5- Bekräfta sedan det valda programmet och tiden med knappen **OK**. Den röda lampan tänds, vilket visar att tillagningen har startat. Med program P1 och P2, kommer mixing att ske automatiskt när tillagningen är klar.

6- När programmet är avslutat, piper apparaten 3 gånger.

7- I slutet av programmen P1, P2 och P3, kommer apparaten att automatiskt växla till hålla-varmt läge i

40 minuter för att hålla din tillredning varm tills den är färdig att serveras. För att avbryta hålla-varmt läge, tryck bara på OFF knappen.

Hålla-varmt läget stannar automatiskt om du öppnar locket eller tar bort kannan genom att trycka på avtryckaren.

När programmet har startat, kan du stoppa apparaten när som helst genom att trycka på P-tangenten. Programmet kommer sedan ligga i pausläge; du kan starta om den genom att trycka på P igen eller knappen OK.

Om du har valt fel program och vill avbryta, tryck på OFF knappen i 2 sekunder.



8- Tryck på avtryckaren (d2) och lyft mixerkannan (D).

Upptäck de tillgängliga automatiska programmen

	Temperatur (Max)	Inställbar tid	Mixning (hastighet & bearbetningstid)
P1 – Slät soppa (fin konsistens)	100°C	25 min. (+ eller -10 min)	Maxhastighet 1 min
P2 – Tjock soppa (konsistens med klumpar)	100°C	35 min. (+ eller -10 min)	Minimihastighet 13s
P3 - Ångkokning	100°C	30 min. (+ eller -20 min)	Nej

För att bli förtrogen med apparaten, föreslår vi att du provar ut recepten nedan:

KRÄMIG GRÖNSAKSSOPPA P1

150 g morötter - 150 g purjolök - 100 g lök - 300 g potatis - 800 ml buljong eller vatten.

ZUCCHINISOPPA P1

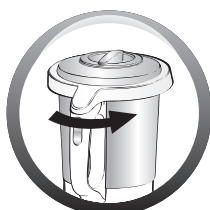
500 g zucchini varav hälften lämnas oskalade - 150 g potatis - 100 g purjolök - 20 g smör - 700 ml buljong eller vatten - salt och peppar.
Du kan lägga till en tesked curry efter smak.

PUMPASOPPA P1

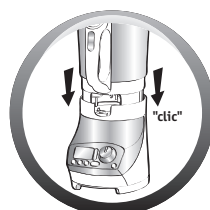
700 g pumpa - 100 g potatis - 50 g smör - 60 g lök - 500 ml buljong eller vatten - lite muskot pulver - salt och peppar.
Häll över lite gräddolja över beredningen före servering.



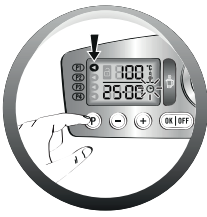
1. Fyll kannan med de hackade grönsakerna och häll på buljong eller vatten.



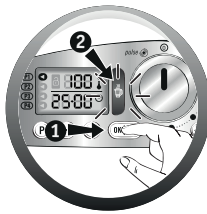
2. Lås locket med måttlocket på kannan.



3. Placera kannan på motorenheten.



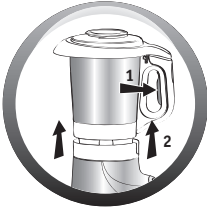
4. Välj program P1 eller P2 genom att trycka P-knappen.



5. Bekräfta det valda programmet med knappen OK. Den röda lampan tänds.



6. Vid slutet av den programmerade tiden, piper apparaten 3 gånger för att informera dig om att din soppa är klar.



7. Lås upp kannan och servera genast eller lämna kannan på plats i hålla-varmt läge (upp till 40 minuter).

TJOCK LANTSOPPA P2

100 g morötter - 150 g potatis - 50 g lök - 50 g rovor - 100 g purjolök - 100 g grönkål - 40 g grovhackat rökt sidfläsk - 800 ml buljong eller vatten - salt och peppar

TJOCK PROVENÇALSISK SOPPA P2

250 g tomater - 100 g röd paprika - 100 g zucchini - 100 g potatis - 100 g morötter - 50 g lök - 1 vitlöksklyfta - 1 nypa saffransträngar - 800 ml buljong eller vatten - salt och peppar

MANUELLT LÄGE



Anslut apparaten, LCD-skärmen visar "00.00".



1- Anpassa tillredningstiden med knapparna + (öka) och - (minska), beroende på de ingredienser som används och den volym som framställdes (se tabell nedan för praktiska tips).



2- Bekräfta sedan den valda tiden med OK knappen.



3- Temperaturinställningen blinkar och du kan ändra denna inställning. Justera tillagningstemperaturen med knapparna + (öka) och - (minska).



4- Bekräfta sedan den valda temperaturen med knappen OK. Den röda lampan tänds, vilket visar att tillagningen har startat.



5- Under tillredningen kan du styra motorn om du vill, antingen:

- I låg hastighet (position 1) för att blanda flytande livsmedel (t ex för framställning av såser).
- I hög hastighet (från position 2 och framåt) för att mixa fast föda.

6- När den programmerade tiden har gått, piper apparaten 3 gånger.

7- Apparaten växlar automatiskt till hålla-varmt läge i 40 minuter för att hålla din tillredning varm tills den är färdig att serveras.

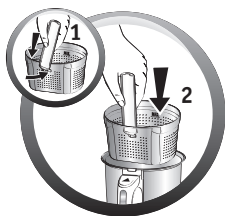
8- För att blanda ingredienserna enligt dina önskemål, välj en hastighet genom att vrida väljaren. Blandningstiden och den valda hastigheten kommer att bestämma konsistensen hos tillredningen.



9- Tryck på avtryckaren (d2) och lyft av mixerkannan (D).

Om du har valt fel program och vill avbryta, tryck på OFF knappen när som helst i 2 sekunder.

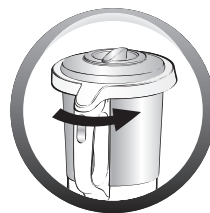
Att använda korgen för ångkokning



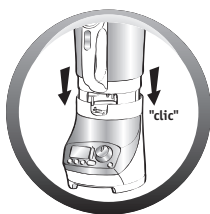
1. Placera korgen i kannan med hjälp av handtaget.



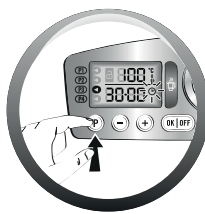
2. Tillsätt hackade grönsaker i korgen och fyll kannan med 0,5 liter kallt vatten utan att täcka korgens botten.



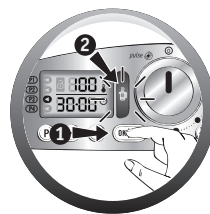
3. Lås locket försett med måttlocket på plats.



4. Placera kannan på motorenheten.



5. Välj program P3.



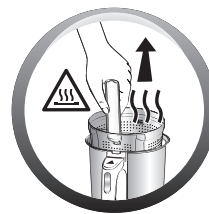
6. Bekräfta det valda programmet med OK-knappen. Den röda lampan tänds.



7. Vid slutet av den programmerade tiden, indikerar 3 pip slutet på tillagningstiden.



8. Lås upp locket.



9. Sätt dit handtaget och lyft korgen rakt upp. Var försiktig eftersom kannan och korgen kan nå höga temperaturer.



Tillredningsinstruktioner för soppa

För bästa resultat: grönsakerna måste skäras i små bitar (skär upp fast föda på 1-2 cm kuber innan du mixar dem) och grönsakerna ska vara tillräckligt kokta: justera tillagningstiden beroende på typ och mängd av ingredienser som anges i nedanstående tabell:

Tillredningstider för			
Ingredienser	Mängder (Max)	Tillredningstider	Temperatur
Grön sparris	600 g	25 min	100°C
Broccoli	400 g	25 min	100°C
Morötter	600 g	35 min	100°C
Zucchini	700 g	25 min	100°C
Purjolökens vita del	400 g	25 min	100°C
Potatis	600 g	25 min	100°C
Pumpa	700 g	25 min	100°C
Tomat	700 g	25 min	100°C
Mjölkberedningar (du måste använda låg hastighet för alla beredningar med mjölkbas)	1 liter	25 min	85°C



Tillredningsinstruktioner för ångkokning

För ångkokning med ångkorgen, häll 500 ml kallt vatten i kannan. Se till att du inte överskrider denna mängd vätska eftersom det kan minska apparatens tillagningsprestanda.

Ångkokningstider		
Ingredienser	Mängder (max)	Tillredningstid
Potatis	500 g	30 min
Morötter	500 g	40 min
Zucchini	400 g	25 min
Palsternacka	400 g	30 min
Purjolök	400 g	30 min
Gröna bönor	400 g	40 min
Broccoli	250 g	25 min

Se till att du har tillräckligt med vätska för att täcka minimimärket (se fig. 7). Och att du inte överskrider 1,8 L MAX-markeringen ingraverat på insidan av kannan (se Fig. 8).

Vissa ingredienser kan oväntat koka över på grund av uppkomsten av bubblor, speciellt vid användning av frysta grönsaker. I detta fall bör du minska volymen i enlighet med detta.

MIXERLÄGE (utan tillredning)

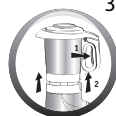


Anslut apparaten, LCD-skärmen visar "00.00".



1- Välj en hastighet genom att vrida väljaren till höger. Mixningen startar och tiden visas på skärmen. I mixerläge kan du välja upp till 5 olika mixningshastigheter. Puls hastigheten är till vänster om läge 0.

2- Vrid hastighetsväljaren till läge 0 för att stoppa.



3- Tryck på avtryckaren (d2) och lyft av mixer kannan (D).

Om du vill programmera en drifttid med automatisk avstängning:



1- Justera drifttid med knapparna + (öka) och - (minska).



2- Välj en hastighet genom att vrida väljaren. Nedräkningen visas på skärmen.

3- Motorn stannar automatiskt när nedräkningen är över.



Knappen för krossad is : "Is"-knappen används för att göra krossad is. Du kan stoppa apparaten när du vill genom att trycka på "OFF"-tangenten. Du kan maximalt krossa upp till 6 till 8 isbitar.

RENGÖRING AV APPARATEN

- Sänk inte ner apparaten i vatten. Placera inte motorenheten (A) under rinnande vatten.
- Rengör kannan direkt efter användning.
- Fyll kannan med 1 liter varmt vatten med 2 eller 3 droppar diskmedel.

Håll dig till de rekommenderade mängderna vatten • diskmedel. För mycket diskmedel ökar mängden skumning och leder till översvämningar..

- Använd det automatiska programmet P4 (autorengöring) för att i förväg rengöra kannan.

	Temperatur (Max)	Inställbar tid	Mixning
P4 - Autorengöring	100°C	30 sek (justerbar upp till 1 min)	Maxhastighet

- När programmet är klart, dra ur kontakten.
- Tryck på avtryckaren (d2) och lyft mixerkannan (D).
- Placera kannan på en plan yta.
- Lås upp locket genom att vrida det ett kvarts varv medurs. Ta bort locket försiktigt.
- När delarna har svalnat, lossa packningens hållare från locket med hjälp av greppytorna .
- Avsluta rengöringen av kannan med en svamp.
- Skölj kannans och lockets insida under rinnande vatten.
- Om uppvärmningsdelen av kannan är mycket smutsig, låt den ligga i blöt i några timmar i vatten med diskmedel och skrapa den med slickepotten (G).



• Hantera bladen (d3) i mixerkannan försiktigt när du rengör dem och när du tömmer kannan, de är väldigt vassa.

- För att rengöra motorenheten (A), använd en fuktig trasa. Torka den nogga.
- De löstagbara delarna (lock, packningshållare, packning, mätlock, ångkorgen) kan rengöras med en svamp, varmt vatten och handdiskmedel.

VAD GÖR MAN OM APPARATEN INTE FUNGERAR?

PROBLEM	ORSAKER	LÖSNINGAR
Apparaten fungerar inte.	Strömmen är inte inkopplad.	Anslut din apparat till ett uttag.
	Kannan eller locket är inte korrekt positionerade eller låsta.	Kontrollera att kannan och locket är korrekt positionerade och låsta som visas på diagrammen i broschyren.
Kraftiga vibrationer.	Apparaten har inte placerats på en platt yta; apparaten är inte stabil.	Placera apparaten på en plan yta.
	Mängden ingredienser är för stor.	Minska mängden ingredienser.
Locket läcker.	Mängden ingredienser är för stor.	Minska mängden ingredienser.
	Locket är inte korrekt positionerat och låst.	Lås locket på rätt sätt på kannan.
	Ingen packning.	Passa in packningen på packningens hållare och placera anordningen på locket.
	Packningen är repad, skadad.	Byt ut packningen, kontakta ett auktoriserat servicecenter.
Skärbladen roterar inte fritt.	För hårda eller för stora matbitar.	Minska mängden eller storleken på ingredienserna som tillreds och tillsätt vatten.
Skärmen visar "secu".	Motorn är överbelastad orsakad av en mycket stor mängd ingredienser eller bitar som är för hårda eller för stora.	Tillåt motorn att svalna och reducera mängden av ingredienserna i kannan.
Skärmen visar "secu" + röd lampa blinkar.	Kannan är tom, nästan tom eller beredningen är inte flytande nog.	Tillsätt lite vätska upp till kannans minimimängd (se Fig. 7).
Skärmen visar "Err" + röd lampa blinkar.	Värmelementet fungerar inte.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter.
Skärmen visar "ntc" + röd lampa blinkar.	Värmesensorn fungerar inte.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter.

Apparaten fungerar fortfarande inte?

Kontakta ett auktoriserat servicecenter (se listan i servicebroshyren).

ÅTERVINNING

- Elektronisk produkt vars livslängd är slut.
- Kassering av apparaten och dess förpackningsmaterial.



Förpackningen består uteslutande av material som inte utgör någon fara för miljön och som därför kan tas om hand i enlighet med de gällande bestämmelserna för återvinning i ditt område. För att ta hand om själva enheten, kontakta lämplig tjänst i din kommun.




Tänk på miljön!

- ① Produkten innehåller material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ➡ Lämna in den till en återvinningsstation eller en auktoriserad serviceverkstad.



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

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- A** Motorblok
- B** Bedieningspaneel
- b1 Selectietoetsen
 - b2 Controlelampje verwarming
 - b3 Snelheidsschakelaar
 - b4 Toets Ice crush (ijs vermalen)
- C** LCD-display
- c1 Weergave ingestelde temperatuur tussen 60 en 100°C
 - c2 Weergave timer (tijd instelbaar tussen 0 en 59 min.)
 - c3 Weergave programma (P1, P2, P3 en P4)
 - c4 Weergave veiligheidslampje 
- D** Blenderkomset
- d1 Inox kom (max. maatstreef = 1,8 liter)
 - d2 Pal handgreep
 - d3 Inox bladen
- E** Complete deksel
- e1 Doseerstop
 - e2 Deksel
 - e3 Pakkinghouder
 - e4 Pakkingring
- F** Kookmandje (afhankelijk van het model)
- f1 handvat
 - f2 mand
- G** Spatel

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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN


► Betreffende de persoonlijke veiligheid

• Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt: in geval van verkeerd gebruik vervalt elke aansprakelijkheid van de fabrikant.

• Dit apparaat is niet bestemd voor een gebruik door personen (inclusief kinderen) waarvan de lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens verminderd zijn of door personen zonder enige ervaring of kennis, tenzij zij via een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon onder toezicht staan of van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van het apparaat.

Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.

• Houd uw apparaat buiten het bereik van kinderen.

• Tijdens het gebruik kunnen de onderdelen van het apparaat zeer warm worden (randen van de inox kom, doorzichtige delen van het deksel en de doseerstop, metalen delen onder de kom, mand). Deze kunnen brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat vast aan de koude kunststof onderdelen (handgreep, motorblok). Het rode controlelampje voor het verwarmen geeft aan dat er gevaar van brandwonden is. 



• Uw apparaat geeft stoom af die tot brandwonden kan leiden. Ga voorzichtig om met het deksel en de doseerstop (gebruik, indien nodig, een ovenwant of een pannenlap, enz.). Pak de doseerstop vast in het midden.

• Laat het apparaat nooit werken als de doseerstop niet in de opening van het deksel is geplaatst, als de pakking niet op de pakkinghouder is geplaatst en als de pakkinghouder niet in het deksel is geassembleerd.



• Wees voorzichtig met de bladen (d3) van de blenderkom tijdens het reinigen en wanneer u de kom leegt, deze zijn vlijmscherp.

► Betreffende de elektrische aansluiting

• De stekker van het apparaat moet in een geaard stopcontact gestoken worden.

• Het apparaat is uitsluitend geschikt om op wisselstroom te werken. Controleer of de op het typeplaatje van het apparaat vermelde netspanning van uw apparaat overeenkomt met de netspanning van het elektriciteitsnet.

• Bij een verkeerde aansluiting is de garantie niet geldig.
 • Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor een

huishoudelijk gebruik. De fabrikant kan geen aansprakelijkheid erkennen en behoudt zich het recht voor de garantie op te zeggen, in geval van een commercieel of ongeschikt gebruik of het niet in acht nemen van de voorschriften.

- Vergeet niet de stekker uit het stopcontact te halen als u het zonder toezicht moet laten, voordat u accessoires plaatst of verwijdert of voordat u het apparaat reinigt.
- Trek nooit aan het netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Doe het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit in een vloeistof.
- Houd het netsnoer buiten het bereik van kinderhanden, blijf uit de buurt en vermijd contact met de hete delen van het apparaat, hittebronnen en scherpe randen.

Voorkom verkeerd gebruik

- Gebruik de blenderkom nooit zonder ingrediënten of met uitsluitend droge producten.
- Doe altijd eerst de vaste ingrediënten in de kom, voordat u vloeibare ingrediënten toevoegt, zonder de maatstreep MAX 1,8 L aan de binnenzijde van de kom te overschrijden. (Zie Fig. 8). Indien de blender te vol is, kan kokend water eruit spatten.
- Plaats tijdens de werking van het apparaat niet uw vingers of enig voorwerp in de blenderkom.
- Gebruik de kom niet om in te bewaren (diepvries, sterilisatie).
- Plaats het apparaat op een stabiel, hittebestendig, schoon en droog werkblad.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van een muur of een kast: de geproduceerde damp kan de elementen beschadigen.

- Laat tijdens de werking van het apparaat uw haar, een sjaal of een stropdas niet boven de kom hangen.
- Doe de accessoires nooit in een magnetron.
- Gebruik het apparaat niet in de buitenlucht.
- Overschrijd nooit de in de handleiding aangegeven maximum hoeveelheid.
- Berg het apparaat pas op, wanneer dit is afgekoeld.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. De garantie is niet van toepassing in geval van gebruik van uw apparaat:
 - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
 - op boerderijen,
 - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
 - in bed & breakfast locaties.

Service

- Gebruik voor uw eigen veiligheid uitsluitend accessoires of onderdelen die door erkende aftersales servicediensten worden geleverd.
- Gebruik uw apparaat niet als dit niet goed werkt, als het beschadigd is of als het netsnoer of de stekker beschadigd zijn. Laat het netsnoer altijd vervangen door een door erkende reparatieservice om ieder risico te voorkomen (zie de lijst in het serviceboekje).
- Met uitzondering van de gebruikelijke reinigings- en onderhoudswerkzaamheden die de consument zelf kan uitvoeren, dienen alle werkzaamheden door een erkende servicedienst te worden uitgevoerd.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK


Uw apparaat heeft 3 werkwijzen:

- Automatische programmeermodus: temperatuur, bereidingsduur en mengduur zijn voorgeprogrammeerd om soepen of stoomgerechten te bereiden.
- Handbediening: aangepaste instelling van de temperatuur en de kooktijd voor een gebruik naar eigen smaak.
- Blenderwijze: selectie van het motortoerental zonder gebruik van de kookfunctie voor het bereiden van heerlijke smoothies, cocktails.

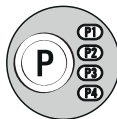
Plaatsing van de kom en het complete deksel

- Reinig voor het eerste gebruik alle accessoires (D, E en F) met een warm sopje, behalve het motorblok (A).
- Controleer of al het verpakkingsmateriaal verwijderd is, voordat u het apparaat aanzet.

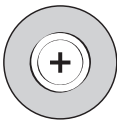
- Plaats de pakking op de pakkinghouder (zie Fig. 1.a) en klik het geheel op het deksel vast (zie Fig. 1.b).
- Om stoomgerechten te bereiden plaatst u het mandje met de in stukjes gesneden groenten en vult u de kom met 0,5l koud water.
- Plaats het deksel (E) op de kom (D) door de twee driehoekjes tegenover elkaar te plaatsen (zie Fig. 2), vergrendel het deksel zonder te drukken en draai dit in de richting van de pijl (zie Fig. 3). Plaats de blenderkom (D) op het motorblok (A) tot u een "klik" hoort (zie Fig. 4).
- Het apparaat start pas als de kom en het deksel goed op het motorblok geplaatst en vergrendeld zijn.

In geval van een verkeerde plaatsing of slechte vergrendeling van één van beide (zie Fig. 5 en 6) begint het logo  te knippen, wanneer u een functie inschakelt.

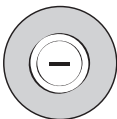
Gebruik van het bedieningspaneel (B)



Selectie van een programma:
P1 Automatisch programma - Roomsoep
P2 Automatisch programma - Gepureerde soep
P3 Automatisch programma - Stomen
P4 Auto clean (Automatisch reinigingsprogramma)



Verhoging van de tijdsduur of de temperatuur



Verlaging van de tijdsduur of de temperatuur



2 functies voor deze toets:
- Bevestigen OK (bevestigen programmakeuze, temperatuurkeuze en keuze kooktijd).
- Uit OFF (uitschakeling van het apparaat wanneer dit eenmaal gestart is. Door deze 2 seconden ingedrukt te houden, kunnen de tijden en temperatuur opnieuw geïnitieerd worden)



Selectie van het motortoerental.
5 snelheden en Pulse (werking met tussenpulzen).



Functie gestampt ijs



Controlelampje verwarming: dit gaat branden bij het starten van de kooktijd en dooft wanneer de temperatuur in de kom onder de 50°C komt.

Veiligheidsvergrendeling

- Het apparaat kan uitsluitend werken wanneer de kom (**D**) en het deksel (**E**) goed op het motorblok geplaatst en vergrendeld zijn (**A**) (zie Fig. 3 en 4).



Met de pal (**d2**) aan de binnenzijde van de handgreep kan de kom ontgrendeld worden om deze van het motorblok te verwijderen.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

PROGRAMMAWIJZE

Wanneer het water en de ingrediënten in de kom geplaatst zijn, kunt u een automatisch programma kiezen:



Schakel het apparaat in, het LCD-display geeft "00.00" aan.



1- Druk op de toets **P** om het programma P1 (roomsoep) te selecteren. De merkstreep ◀ wordt tegenover het programma geplaatst.



2- Druk nogmaals op de toets **P** om het programma P2 (gepureerde soep) te selecteren. De merkstreep ▶ wordt tegenover het gewenste programma geplaatst. Let op, het programma P3 wordt uitsluitend gebruikt voor het reinigen van de kom (Auto clean).



3- Druk opnieuw op de knop **P** om het programma P3 te selecteren (Stomen). De markering ◀ verschijnt voor het programma. Opgelet: het programma P4 wordt enkel gebruikt om de kom schoon te maken (Auto clean).



4- De informatie tijd knippert: u kunt deze informatie wijzigen. Pas, indien nodig, de tijd aan met behulp van de toetsen + (meer) en - (minder), afhankelijk van de gebruikte ingrediënten en het te bereiden volume (zie de tabel met praktische tips).



5- Bevestig vervolgens het programma en tijden die u geselecteerd heeft met de toets **OK**. Het rode controlelampje gaat branden om u te melden dat het koken begonnen is. Met de programma's P1 en P2 gaat het mixen automatisch wanneer het koken voltooid is.

6- Wanneer het programma klaar is, laat het apparaat 3 pieptonen horen.

7- Aan het einde van de programma's P1, P2 en P3 gaat het apparaat automatisch over op de warmhoudfunctie gedurende 40 minuten, zodat het gerecht onmiddellijk

gegeten kan worden. Om de warmhoudfunctie uit te schakelen, drukt u op de toets OFF.

Als u het deksel opent, op de pal drukt of de kom verwijderd, schakelt de warmhoudfunctie automatisch uit.



8- Druk op de pal (d2) en til de blenderkom op (D).

Wanneer het programma gestart is, kunt u het apparaat op ieder moment uitschakelen door een druk op de toets P. Het programma gaat dan over op de pauzestand en u kunt dit opnieuw starten door opnieuw te drukken op P of op de toets OK.

Als u zich in het programma vergist heeft en wilt annuleren, houdt u de knop OFF 2 seconden ingedrukt.

Ontdek de diverse automatische programma

	Temperatuur (Max)	Aan te passen tijd	Mixen
P1 - Roomsoep (fijne textuur)	100°C	25 min. (+ of -10 min.)	Max. snelheid 1 min.
P2 - Gepureerde soep (textuur met stukjes)	100°C	35 min. (+ of -10 min.)	Min. snelheid 13 s
P3 - Stomen	100°C	30 min. (+ of -20 min)	Neen

Om kennis te maken met uw apparaat, stellen wij u voor de volgende recepten uit te proberen:

ROMIGE GROENTESOEP

P1

150 g wortels – 150 g prei – 100 g uien
300 g aardappelen – 800 ml bouillon
of water

ROMIGE COURGETTESOEP

P1

500 g courgettes waarvan ½ niet
geschild – 150 g aardappelen – 100 g
prei – 20 g boter – 700 ml bouillon of
water – zout en peper
U kunt naar eigen smaak een
theelepel kerrievoer toevoegen.

ROMIGE POMPOENSOEP

P1

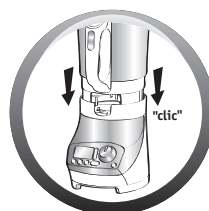
700 g pompoen – 100 g aardappelen
– 50 g boter – 60 g uien – 500 ml
bouillon of water – een beetje
nootmuskaatpoeder – zout en peper
een scheutje verse room over het
gerecht bij het opdienen



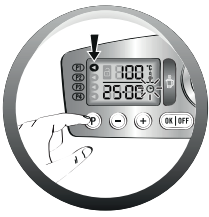
1. Vul de kom met de in stukjes
gesneden groenten en schenk er
daarna de bouillon op.



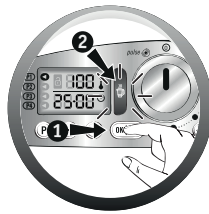
2. Vergrendel het met de
doseerstop uitgeruste deksel.



3. Zet de kom op het motorblok.



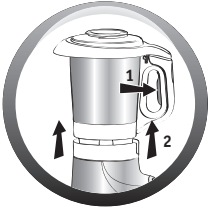
4. Selecteer het programma P1 of P2 door een druk op de toets P.



5. Bevestig het geselecteerde programma met de toets OK. Het rode controlelampje gaat branden.



6. Aan het einde van de geprogrammeerde tijd geven 3 pieptonen aan dat de bereiding klaar is.



7. Ontgrendel de kom en dien de soep onmiddellijk op of laat de kom op zijn plaats in de warmhoudfunctie (tot 40 minuten).

GEPUREERDE BOERENSOEP P2

100 g wortels – 150 g aardappelen – 50 g uien – 50 g meiknolletjes – 100 g prei – 100 g groene kool – 40 g gerookte spekjes – 800 ml bouillon of water – zout en peper

GEPUREERDE PROVENÇAALSE SOEP P2

250 g tomaten – 100 g rode paprika – 100 g courgettes – 100 g aardappelen – 100 g wortels – 50 g uien – 1 teentje knoflook – 1 dosis saffraan – 800 ml bouillon of water – zout en peper

HANDBEDIENING



Schakel het apparaat in, het LCD-display geeft "00.00" aan.



1- Pas de kooktijd aan met behulp van de toetsen + (meer) en – (minder), afhankelijk van de gebruikte ingrediënten en het te bereiden volume (zie de tabel met praktische tips).



2- Bevestig vervolgens de geselecteerde tijd met de toets **OK**.



3- De informatie temperatuur knippert, u kunt deze informatie wijzigen. Stel de kooktemperatuur in met behulp van de toetsen + (meer) en – (minder).



4- Bevestig vervolgens de geselecteerde temperatuur met de toets **OK**. Het rode controlelampje gaat branden om u te melden dat het koken begonnen is.



5- Als u dat wilt, kunt u tijdens het koken de motor als volgt inschakelen:

- in de langzame stand (stand 1) voor het mengen van vloeibare bestanddelen (bijv.: bereiding van sauzen).
- in de snelle stand (vanaf stand 2) voor het mixen van vaste bestanddelen.

6- Wanneer het programma klaar is, laat het apparaat 3 pieptonen horen.

7- Het apparaat gaat automatisch over op de warmhoudfunctie gedurende 40 minuten, zodat het gerecht onmiddellijk gegeten kan worden.

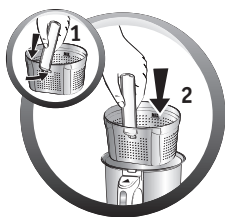
8- Selecteer voor het mixen van de ingrediënten van uw keuze een snelheid door de selectieknop te draaien voor het mixen van de ingrediënten. De mixtijd en de geselecteerde snelheid zijn bepalend voor de textuur van het gerecht.



9- Druk op de pal (d2) en til de blenderkom op (D).

Als u zich in het programma vergist heeft en wilt annuleren, kunt u op ieder moment de knop **OFF** gedurende 2 seconden ingedrukt houden.

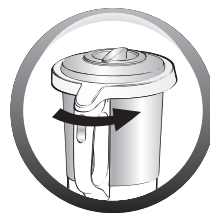
Het mandje gebruiken om te stomen



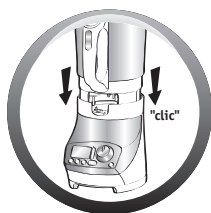
1. Neem het handvat vast en zet het mandje in de kom.



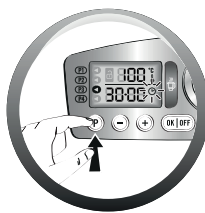
2. Leg de in stukjes gesneden groenten in de mand en vul de kom met 0,5l koud water.



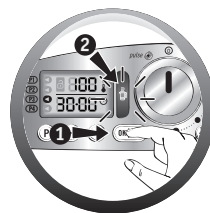
3. Vergrendel het deksel met de doseerstop.



4. Plaats de kom op het motorblok.



5. Selecteer programma P3.



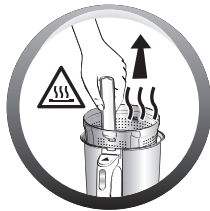
6. Druk op de "Ok"-knop om het geselecteerde programma te valideren. Het rode controlelampje licht op.



7. Drie pieptonen geven het einde van de geprogrammeerde tijd aan.



8. Ontgrendel het deksel.



9. Plaats het handvat en verwijder het mandje met een verticale beweging. Wees voorzichtig. De kom en de mand kunnen zeer warm worden.



Praktische tips

Voor het verkrijgen van een optimaal resultaat: de groenten moeten in blokjes gesneden worden (snijd vaste ingrediënten in blokjes van 1-2 cm voordat u ze gaat mixen) en voldoende gaar zijn: pas de kooktijd aan de aard en de hoeveelheid van de ingrediënten aan, aan de hand van de tabel:

Kooktijd soepen			
Ingrediënten	Hoeveelheden (Max)	Kooktijd	Temperatuur
Groene asperges	600 g	25 min.	100°C
Broccoli	400 g	25 min.	100°C
Wortels	600 g	35 min.	100°C
Courgettes	700 g	25 min.	100°C
Witte deel prei	400 g	25 min.	100°C
Aardappelen	600 g	25 min.	100°C
Pompoen	700 g	25 min.	100°C
Tomaten	700 g	25 min.	100°C
Melk (gebruik altijd de lage snelheid voor alle bereidingen op basis van melk)	1 liter	25 min.	85°C



Praktische tips

Giet 50cl koud water in de kom om voedsel te stomen. Giet nooit meer vloeistof in de kom. Als u te veel water gebruikt, verminderen de prestaties van het apparaat.

Kooktijd stomen		
Ingrediënten	Hoeveelheden (max)	Kooktijd
Aardappelen	500 g	30 min
Wortelen	500 g	40 min
Courgettes	400 g	25 min
Pastinaak	400 g	30 min
Preiwitten	400 g	30 min
Sperziebonen	400 g	40 min
Broccoli	250 g	25 min

Zorg voor een voldoende vloeistofniveau om de min. merkstreep te bedekken (zie Fig. 7) en de merkstreep MAX 1,8 L aan de binnenzijde van de kom niet te overschrijden (zie 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.

BLENDERFUNCTIE (zonder koken)

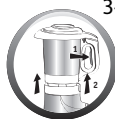


Schakel het apparaat in, het LCD-display geeft "00.00" aan.



1- Selecteer een snelheid door de keuzeknop naar rechts te draaien. Het mixen start en de tijd wordt op het display weergegeven. In de blenderfunctie kunt u tot 5 verschillende mixsnelheden selecteren. De pulse snelheid bevindt zich links van de stand 0.

2- Draai de keuzeknop voor de snelheden op stand 0 om het apparaat uit te schakelen.



3- Druk op de pal (d2) en til de blenderkom op (D).

Als u een werkingstijd met automatische uitschakeling wilt programmeren:



1- Stel de werkingstijd in met behulp van de toetsen + (meer) en - (minder).



2- Selecteer een snelheid door aan de keuzeknop te draaien. Het aftellen van de tijd wordt weergegeven op het display.



3- De motor schakelt automatisch aan het einde van het aftellen uit.

Toets gestampd ijs: de toets "Ice" schakelt de functie voor het bereiden van gestampd ijs in. U kunt het apparaat uitschakelen door een druk op de toets "OFF". U kunt maximaal 6 tot 8 ijsblokjes fijnstampen.

REINIGING VAN HET APPARAAT

- Het apparaat mag niet ondergedompeld worden. Houd het motorblok (A) niet onder de kraan.
- Maak de kom onmiddellijk schoon na gebruik.
- Vul de kom met 1 liter warm water en 2 of 3 druppels afwasmiddel.

Houdt 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 P4 (Auto clean) om de kom voor te wassen.

	Temperatuur (Max)	Aan te passen tijd	Mixen
P4 - Auto clean	100°C	30 sec (instelbaar tot een min)	Max. snelheid

- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het programma klaar is.
- Druk op de pal (d2) en til de blenderkom op (D).
- Plaats de kom op een vlakke ondergrond.
- Ontgrendel het deksel door dit een kwartslag met de klok mee te draaien. Verwijder het deksel voorzichtig.
- Klik, wanneer de onderdelen zijn afgekoeld, de pakkinghouder van het deksel los met behulp van de grijpzones.
- Eindig het reinigen van de kom met een spons.
- Spoel de binnenkant van de kom en het deksel af onder de kraan.
- Als het verwarmingselement zeer vuil is, laat u het onderdeel enkele uren in zeepwater weken en krabt u het

vervolgens met een spatel (G) schoon.



- **Wees voorzichtig met de bladen (d3) van de blenderkom tijdens het reinigen en wanneer u de kom leegt, deze zijn vlijmscherp.**

- Gebruik voor het reinigen van het motorblok (A) een vochtige doek. Droog het vervolgens zorgvuldig af.
- De verwijderbare elementen (deksel, rubberhouder, rubber, doseerstop, kookmand) kunnen met een spons en warm zeepwater schoongemaakt worden.

WAT TE DOEN ALS UW APPARAAT NIET WERKT?

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Doe de stekker van het apparaat in het stopcontact.
	De kom of het deksel zijn niet goed geplaatst of vergrendeld.	Controleer of de kom of het deksel goed geplaatst en vergrendeld zijn volgens de schema's van de handleiding.
Overmatige trillingen	Het apparaat staat niet op een vlakke ondergrond, het apparaat staat niet stabiel.	Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond.
	Te groot volume ingrediënten.	Verminder de hoeveelheid behandelde ingrediënten.
Het deksel lekt.	Te groot volume ingrediënten.	Verminder de hoeveelheid behandelde ingrediënten.
	Het deksel is niet goed geplaatst of vergrendeld.	Vergrendel het deksel goed op de kom.
	De pakkingring is afwezig.	Plaats de pakkingring op de pakkinghouder en klik het geheel op het deksel vast.
	De pakkingring is gebroken, beschadigd.	Vervang de pakking, neem contact op met een door erkende servicedienst.
De bladen draaien niet gemakkelijk.	Stukjes voedsel te groot of te hard.	Verminder de mat of de hoeveelheid behandelde ingrediënten. Voeg vloeistof toe.
Weergave "secu".	Oververhitting van de motor veroorzaakt door een te grote hoeveelheid ingrediënten of te harde of te grote stukjes.	Laat de motor afkoelen en doe een minder grote hoeveelheid ingrediënten in de kom.
Weergave "secu" + rood controlelampje knippert.	Kom is leeg of bijna leeg of de bereiding is niet voldoende vloeibaar.	Voeg vloeistof toe tot het minimum niveau van de kom (zie Fig. 7).
Weergave "Err" + rood controlelampje knippert.	Het verwarmingselement werkt niet.	Neem contact op met een door erkende servicedienst.
Weergave "ntc" + rood controlelampje knippert.	De temperatuursensor werkt niet meer.	Neem contact op met een door erkende servicedienst.

Werkt het apparaat nog steeds niet?

Neem contact op met een door erkende servicedienst (zie de lijst in het serviceboekje).

RECYCLING

- Verwijdering van de verpakkingsmaterialen en van het apparaat



De verpakking omvat uitsluitend voor het milieu ongevaarlijke stoffen die weggegooid kunnen worden overeenkomstig de geldende bepalingen voor recycling.

Vraag voor het weggooiden van het apparaat om inlichtingen bij de bevoegde dienst in uw gemeente.

- Elektronische of elektrische producten aan het einde van hun levensduur:



Wees zuinig op het milieu!

① Uw apparaat bevat veel materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.

➡ Breng het naar een inzamelpunt voor de juiste verwerking hiervan.

INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra /
Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inkøpsdatum /
Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / [sigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa /
Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data
cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng/ Satın alma
tarihi / Дата продажи / Дата продажу / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған
мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Чыдаһарһи өрп / วันที่ซื้อ / 購買日期/購入日/구입일자/ تاريخ
خرید/ تاريخ الشراء

Product reference: / Référence du produit / Referencia del
producto / Nome do produto / tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het
apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikelnummer / Tuotenumero / referenčja
produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ
výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk
tujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда /
Модели / Κωδικός προϊόντος / Уηηηη / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品レファレンス番号 / 제품명/
مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address:
/ Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor
/ Nome e indirizzo delnegozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer /
Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse /
Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului /
Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine /
Tipusszám / Název a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje /
Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a
adresa prodejece / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa
hàng bán/ Satici firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця /
Търговски обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы /
Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Чыдаһарһи ынйыһыныр һ һууһыһ /
ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/
نام و آدرس خرده فروش / اسم بائع التجزئة و عنوانه

Distributor stamp / Cachet distributeur / Sello del distribuidor /
Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer /
Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć
sprzedawcy / Ștampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/
Razitko predajcu / Zimogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ștampila
vânzătorului/ Razitko prodejece/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/
Satici Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект /
Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Чыдаһарһи ыһһһрр /
ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印/販売店印/소매점 직인/ ختم بائع التجزئة / مهر خرده
فروش

			
ALGERIA	GROUPE SEB EXPORT Chemin du Petit Bois, Les 4M 69130 ECULLY - FRANCE	213-41-28-18-53	1 year
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	0800-122-2732	2 años
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	«Գրուպա ՍԵԲ-Առտոնկ»ՓԲԸ, 119180 Մոսկվա, Ռուսաստան Ստարոմոսկովսկի քրթ., ս.14, շ.2	(010) 55-76-07	2 տարի/ years
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	02 97487944	1 year
ÖSTERREICH	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	01 866 70 299 00	2 Jahre
BELGIQUE / BELGIE	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	32 70 23 31 59	2 ans / years
БЕЛАРУСЬ / BELARUS	ЗАО «Група СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомосковский пер. д.14 стр.2	017 2239290	2 года/ years.
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Représentation u BiH Vrazova B/II 71000 Sarajevo	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine
BRASIL	SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMESTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433/437/447, Pompéia, São Paulo/SP	0800-119933	1 ano
БЪЛГАРИЯ/ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	0700 10 330	2 години
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1-800-418-3325	1 year
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Avda, Nueva Los Leones 0252 Providencia, Santiago	+56 2 232 77 22	2 años
COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá Cajica Cundinamarca	18000919288	2 años
HRVATSKA Croatia	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	01 30 15 294	2 godine
ČESKÁ REPUBLIK / CZECH REPUBLIC	GROUPE SEB ČR spol. s r. o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	731 010 111	2 roky
DANMARK	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	44 663 155	2 år
DEUTSCHLAND	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	0212 387 400	2 Jahre

			
EESTI/ ESTONIA	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	5 800 3777	2 aastat
SUOMI / FINLAND	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	09 622 94 20	2 Vuotta
FRANCE Inclus Martinique, Guadeloupe, Réunion & St. Martin	GRUPE SEB France SAS Place Ambroise Courtois 69355 Lyon Cedex 08	09 74 50 10 14	1 an
GREECE / ΕΛΛΑΔΑ	Groupe Seb Ελλάδος Α.Ε. Φραγκοκκλησιός 7 15125 Παρόδιος Μαρousi Αθήνα Ελλάδα	2106371251	2 χρόνια
HONG KONG	SEB ASIA Ltd Room 901, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon	852 8130 8998	1 year
MAGYARORSZÁG/ Hungary	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Taviró köz 4 2040 Budaörs	(1) 8018434	2 év
INDONESIA	Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor Jl. Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	+62 21 5793 6881	1 year
ITALIA	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	1 99 207 892	2 anni
JAPAN	GRUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	0570-077772	1 year
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	«Группа СЕБ-Восток» ЖАҚ, 119180 Мәскеу, Ресей Старомонетный түйық көш. 14-үй, 2-жұрылыс	727 378 39 39	2 жыл / years
KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 중로구 서린동 88 서린빌딩 3층 110-790	1588-1588	1 year
LATVJA / LATVIA	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	6 716 2007	2 gadi
LIETUVA/ LITHUANIA	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	6 470 8888	2 metai
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София, България	(0)2 20 50 022	2 години / years
MALAYSIA	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Sq, No. 17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya Petaling Jaya, Selangor	65 6550 8900	1 year
MEXICO	Groupe SEB MEXICO, S.A. de C.V. Calle Goldsmith 38 401 Piso 4, Polanco Distrito Federal CP 11 560 Mexico	(01800) 112 8325	1 años

			
MOLDOVA	TOB «Грун СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	(22) 929249	2 ani / years
NEDERLAND	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	0318 58 24 24	2 jaar
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	0800 700 711	1 year
NORGE	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	815 09 567	2 år
PERU	GROUPE SEB COLOMBIA Av. Camino Real N° 111 of, 805 B San Isidro - Lima - Perú	+511 441 4455	1 años
POLSKA/ POLAND	Groupe SEB Polska SP Z O.O.ul. Bukowińska 22B 02 - 703 Warszawa	0 801 300 423 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1900 - 796 Lisboa	808 284 735	2 anos
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	01 677 4003	1 year
ROMÂNIA/ ROMANIA	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	0 21 316 87 84	2 ani
РОССИЯ/ RUSSIA	Официальный представитель и импортер в России ЗАО «Группа СЕБ Восток» 125171, Москва, Ленинградское ш., д. 16А, стр. 3, тел.	+7 (495) 213 32 32	2 года/ years
SRBIJA Serbia	SEB Developpement Antifasisticke borbe 17/13 11070 Novi Beograd	060 0 732 000	2 godine
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	65 6550 8900	1 year
SLOVENSKO/ SLOVAKIA	GROUPE SEB SLOVENSKO s.r.o. Rybničná 40 831 07 Bratislava	233 595 224	2 roky
SLOVENIJA	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	02 234 94 90	2 leti
ESPAÑA	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. Almogáveres, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	0902 31 22 00	2 años
SVERIGE	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	08 594 213 30	2 år
SUISSE SCHWEIZ	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	044 837 18 40	2 ans / Jahre
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	886-2-27333716	1 year

			
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/86 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	02723 4488	2 years
TÜRKIYE	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	216 444 40 50	2 YIL
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Milville, NJ 08332	800-395-8325	1 year
Україна/ UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	044 492 06 59	2 роки/ years
UNITED KINGDOM	Groupe SEB UK Ltd Riverside House, Riverside Walk Windsor Berkshire, SL4 1NA	0845 602 1454	1 year
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	0800-7268724	2 anno
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	+84-8 3821 6395	1 year

DE	p. 1 - 9
IT	p. 10 - 18
FR	p. 19 - 27
DA	p. 28 - 36
FI	p. 37 - 45
NO	p. 46 - 54
SV	p. 55 - 63
NL	p. 64 - 72