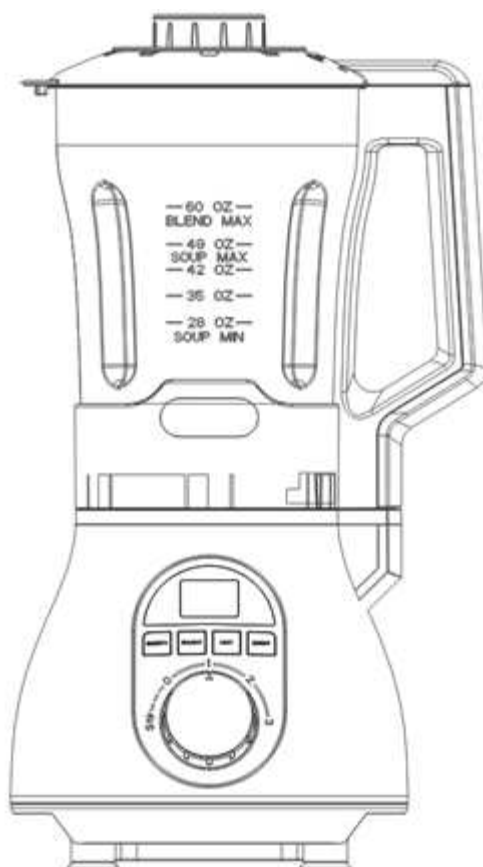


HappyCook

TELEFUNKEN



HCBL-36-BL

HCBL-36-O

Notice d'utilisation

Table des matières

1.	CONSIGNES DE SECURITE	2
2.	BANDEAU DE CONTRÔLE.....	6
a.	Bouton Marche / Arrêt.....	6
b.	Boutons de programmes.....	6
c.	Affichage.....	6
d.	Réglage de la vitesse	6
3.	UTILISATION DU ROBOT EN MODE MANUEL.....	7
4.	RECETTES PRE-PROGRAMMEES	7
5.	NETTOYAGE	8
6.	STOCKAGE.....	8
7.	CARATERISTIQUES TECHNIQUES	8
8.	EXEMPLES DE RECETTES	9

1. CONSIGNES DE SECURITE

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser le multicuiseur et conservez-le pour un usage ultérieur.

- Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes promotionnelles de la machine à soupe avant la première utilisation. Inspectez toujours l'appareil avant de l'utiliser pour vérifier s'il ne comporte pas de signes apparents de dommages. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé, ou s'il a été exposé à une chute.
- Cet appareil peut être utilisé par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles sont correctement surveillées ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été

appréhendés.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. L'appareil et son câble d'alimentation doivent toujours être gardés hors de portée des enfants.
- Avertissement: Une mauvaise utilisation peut causer des blessures. Prenez des précautions lorsque vous manipulez les lames de coupe, lorsque vous videz le bol et pendant le nettoyage.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise d'alimentation si vous devez le laisser sans surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau.
- **AVERTISSEMENT :**
N'enlevez pas le couvercle

lorsque l'eau est en train de bouillir.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, par son représentant ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout risque de danger.
- Avertissement: Une mauvaise utilisation peut causer des blessures. Prenez des précautions lorsque vous manipulez les lames de coupe, lorsque vous videz le bol et pendant le nettoyage.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise d'alimentation si vous devez le laisser sans surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.
- Lorsque l'appareil est en marche, ses surfaces deviennent extrêmement chaudes. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil.
- Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale lorsque l'appareil

n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton Marche / Arrêt puis débranchez son câble d'alimentation de la prise électrique murale.

- Pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure, n'immergez pas le câble, la prise ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Cet appareil est destiné à un usage en intérieur et domestique exclusivement.
- Cet appareil doit être utilisé uniquement pour la préparation de boissons / d'aliments comme décrit dans les instructions d'utilisation qui l'accompagnent. Veuillez conserver ces instructions pour toute future référence.
- Assurez-vous d'avoir les mains sèches avant de débrancher le câble d'alimentation de la prise

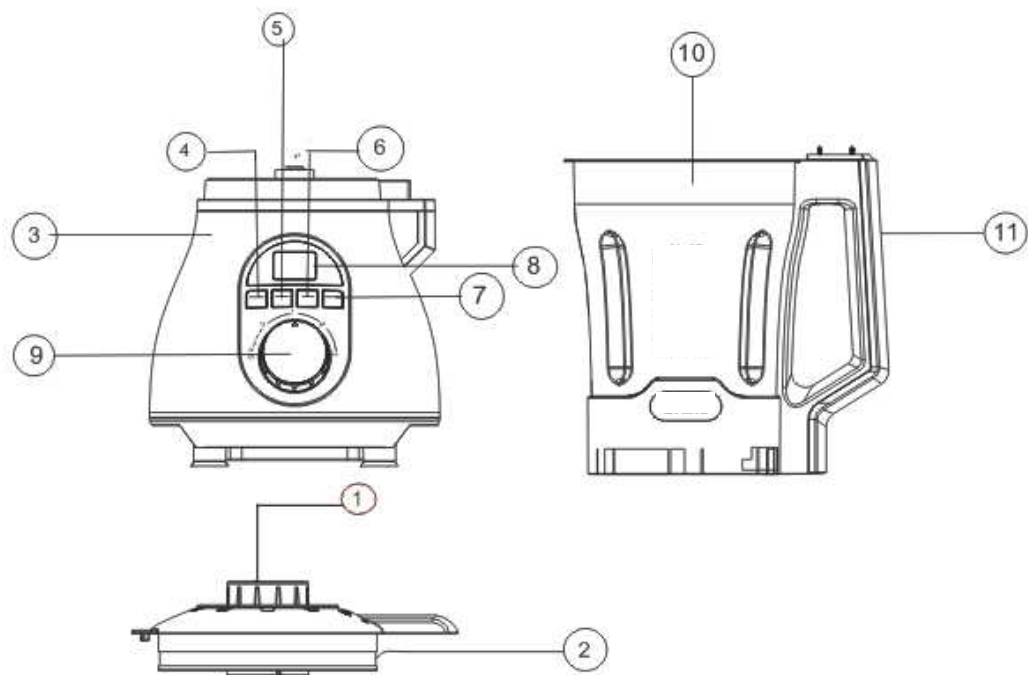
murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher la prise.

- Pour éviter toute blessure ou incendie, ne couvrez pas l'appareil lors de son utilisation.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance séparé.
- Remarque : Prenez soin d'installer correctement la machine car une mauvaise position peut endommager la machine. Ne touchez pas le pot lorsque la machine à soupe est en mode de chauffage.
- Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique et des utilisations similaires, par exemple :
 - Dans l'espace cuisine du personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - Dans les fermes;
 - Par les clients des hôtels, des motels et

autres types de logement ;

- Dans les chambres d'hôtes et établissements du même type.

- **AVERTISSEMENT** : Risque d'étouffement ! Les sacs de polyéthylène contenant le produit et les matériaux d'emballage peuvent être dangereux. Pour éviter tout risque de suffocation, gardez ces matériaux hors de portée des bébés et des enfants. Les sacs d'emballage ne sont pas des jouets.



- ① Gobelet de mesure
- ② Couvercle
- ③ Base
- ④ LISSE - Bouton de soupe lisse
- ⑤ EPAISSE - Bouton de coupe en morceaux
- ⑥ CHAUFFER - Bouton de chauffage
- ⑦ MARCHE/ARRÊT
- ⑧ Affichage LCD
- ⑨ Molette
- ⑩ Bol
- ⑪ Poignée

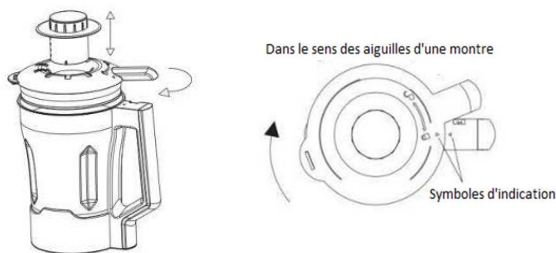
AVANT LA PREMIERE UTILISATION

-Ouvrez le carton d'emballage. Enlevez tous les matériaux d'emballage et les matériaux de protection de l'appareil et des accessoires. Ne jetez pas l'emballage avant d'avoir vérifié que la machine à soupe fonctionne correctement.

-Retirez les accessoires et nettoyez-les à l'eau chaude et savonneuse pour éliminer tous les résidus produits lors de la fabrication.

-Cet appareil est conçu pour le traitement et la cuisson des aliments et également pour la préparation de soupes, sauces, purées, crèmes, etc.

-Avant de commencer à utiliser la machine, assurez-vous d'installer correctement le couvercle comme illustré ci-après. Insérez le couvercle et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le couvercle s'enclenche complètement.



-Le bol dispose d'un interrupteur de sécurité qui doit être pressé par le couvercle pour permettre le fonctionnement. Si le couvercle et la poignée ne sont pas correctement alignés, la machine à soupe ne pourra pas démarrer.

Couvercle et gobelet de mesure

Pour ajouter des aliments ou les ingrédients nécessaires, utilisez le gobelet de mesure pour mesurer le volume que vous désirez. De la vapeur s'échappera autour du gobelet de mesure lorsque le robot est en mode de chauffage; ce phénomène est normal.

2. BANDEAU DE CONTRÔLE

a. Bouton Marche / Arrêt

-Placez le bol sur la base de l'appareil et connectez le câble d'alimentation à une prise d'électricité de 220-240V / 50 Hz.

-Les indicateurs lumineux des boutons s'allumeront. La machine est maintenant en mode de veille.

-Sélectionnez une fonction et appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

-Pour annuler la fonction sélectionnée, appuyez de nouveau sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

b. Boutons de programmes

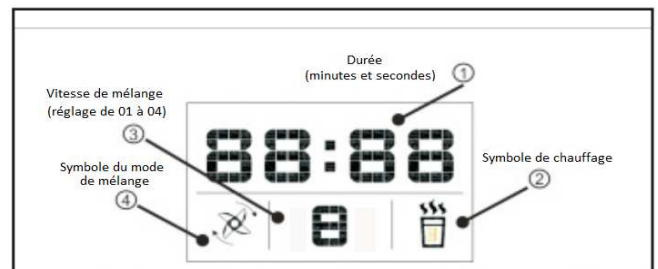
-Lisse : Fonction permettant de préparer une soupe lisse.

-Épaisse : Fonction permettant de préparer une soupe épaisse.

-Chauffer : Fonction permettant de programmer la température de cuisson.

c. Affichage

L'appareil dispose d'un écran sur lequel vous pouvez lire la durée restante de la cuisson en minutes et en secondes ainsi que la vitesse de mélange.



d. Réglage de la vitesse

La molette permet de régler la vitesse de mixage.

- **Pulse** : La fonction « Pulse » permet d'utiliser la vitesse maximale; il s'agit alors d'utiliser l'appareil par à-coups de courte durée et sur un temps très court (environ 30 secondes). Réglez la molette sur la fonction « Pulse ». Les lames tourneront de manière continue jusqu'à ce que vous arrêtez la fonction. Cette fonction peut

être utilisée pour piler de la glace, ou pour créer des smoothies.

- **Vitesses 1-2-3**: Réglez la molette pour mélanger et choisissez l'une des trois vitesses de mélange. La durée recommandée de traitement ne doit pas dépasser 3 minutes à chaque fois.

3. UTILISATION DU ROBOT EN MODE MANUEL

Pour éviter que la soupe déborde, veillez à ce que les aliments et liquides ne dépassent pas la graduation à 1400ml pour une préparation chaude, ou la graduation à 1700ml pour une préparation froide.

Régler la température de cuisson

-**Fort (100°C)** : Appuyez une fois sur le bouton « CHAUFFER » et choisissez la fonction de haute température à 100°C; le bouton clignotera puis appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour démarrer le programme. La température de l'eau requise est maintenue à 100°C (+/- 2°C), le programme variera en fonction de l'augmentation de la température réelle du chauffage. Durée prééglée de la cuisson: 30 minutes. Fin de cuisson : L'indicateur lumineux correspondant clignotera et la machine sonnera 4 fois puis retournera à la sélection de fonction. Mixer selon votre choix à l'aide de variateur.

-**Moyen (80°C)** : Appuyez deux fois sur le bouton « CHAUFFER » et choisissez la fonction de moyenne température à 80°C; le bouton clignotera puis appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour démarrer le programme. La température de l'eau requise est maintenue à 80°C (+/- 2°C), le programme variera en fonction de l'augmentation de la température réelle du chauffage. Durée prééglée de la cuisson: 30 minutes. Fin de cuisson : L'indicateur lumineux correspondant clignotera et la machine sonnera 4 fois puis retournera à la sélection de fonction. Mixer selon votre choix à l'aide de variateur.

-**Faible (60°C)** : Appuyez trois fois sur le bouton « CHAUFFER » et choisissez la fonction de moyenne température à 60°C; le bouton clignotera puis appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour démarrer le programme. La température de l'eau requise est maintenue à 60°C (+/- 2°C), le programme variera en fonction de l'augmentation de la température réelle du chauffage. Durée prééglée de la cuisson: 30 minutes. Fin de cuisson : L'indicateur lumineux correspondant clignotera et la machine sonnera 4 fois puis retournera à la sélection de fonction. Mixer selon votre choix à l'aide de variateur.

4. RECETTES PRE-PROGRAMMEES

Pour éviter que la soupe déborde, veillez à ce que les aliments et liquides ne dépassent pas la graduation à 1400ml pour une préparation chaude.

Le chauffage fonctionne avec un thermostat.

Votre blender chauffant dispose d'une fonction de mémoire, qui permet de mémoriser les réglages durant 2 minutes en cas de panne.

Lors de la cuisson ou du mélange d'un liquide chaud, il est essentiel que le couvercle et le bol soient laissés sur la machine pour éviter de vous blesser.

Nettoyez soigneusement la machine à soupe après l'utilisation, mais ne la lavez jamais au lave-vaisselle.

-**Soupe lisse** : Appuyez une fois sur le bouton « LISSE », le bouton clignotera puis appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour démarrer le programme.

La température de l'eau requise est maintenue à 80°C (+/- 2°C) (le programme variera en fonction de l'augmentation de la température réelle du chauffage).

Durée prééglée de la cuisson: 25 minutes. Le mélange procédera durant la cuisson.

Indicateur de fin de cuisson : L'indicateur lumineux correspondant clignotera et la machine sonnera 4 fois.

La température de chauffage sera maintenue entre 75 et 85 degrés.

La soupe sera maintenue chaude jusqu'à 40 minutes. A la fin de la durée de maintien au chaud, la machine sonnera 4 fois.

-Soupe avec des morceaux : Appuyez une fois sur le bouton « EPAISSE », le bouton clignotera puis appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour démarrer le programme.

La température de l'eau requise est maintenue à 80°C (+/- 2°C) (le programme variera en fonction de l'augmentation de la température réelle du chauffage).

Durée prééglée de la cuisson: 28 minutes.

Indicateur de fin de cuisson : L'indicateur lumineux correspondant clignotera et la machine sonnera 4 fois.

La température de Chauffage sera maintenue entre 75 et 85 degrés.

La soupe sera maintenue chaude jusqu'à 40 minutes. A la fin de la durée de maintien au chaud, la machine sonnera 4 fois.

5. NETTOYAGE

-Débranchez toujours la machine de la prise secteur avant de la nettoyer.

-Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez entièrement chaque pièce.

-Vérifiez régulièrement toutes les pièces avant de les assembler de nouveau. Si une pièce est endommagée, CESSEZ D'UTILISER LA MACHINE À SOUPE.

ATTENTION: La lame est très coupante. Manipulez-la avec précaution.

-Ne nettoyez pas le bol dans un lave-vaisselle.

-Essayez la base du moteur avec un chiffon humide pour enlever tout résidu et séchez-la complètement. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs sur la base du boîtier.

-N'immergez jamais la base du moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.

-Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches avant de les ranger.

-N'immergez jamais la prise, le câble ou la machine dans l'eau ou dans tout autre liquide.

-N'immergez jamais le bol dans l'eau tout de suite après le chauffage, laissez-le refroidir avant.

Fonction auto nettoyante

Pour nettoyer le robot rapidement et facilement, il suffit d'ajouter environ 1,4 litre d'eau et un peu de liquide à vaisselle dans le bol, puis appuyez 3 fois sur le bouton Heat (Chauffage) pour sélectionner le chauffage faible. Après 20 minutes, éteignez le chauffage; mélangez le liquide durant 1 minute et répétez la procédure en utilisant de l'eau propre. Cela aidera à nettoyer tous les résidus d'aliments qui peuvent rester sur la face inférieure des lames. Sinon, lavez le bol avec de l'eau chaude. Rincez et séchez soigneusement.

6. STOCKAGE

-Débranchez l'appareil et le nettoyer.

-Gardez l'appareil hors de portée des enfants dans un endroit sec.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	220-240V~50Hz
Puissance Moteur	450W
Puissance de chauffage	700-900W

8. EXEMPLES DE RECETTES

VELOUTE DE LENTILLES AU CURRY

125 g de lentilles vertes du Puy
1 demi-cube de bouquet garni
1 cuillère à café de curry
1 demi-cube de bouillon de volaille
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
sel
poivre

-Ajoutez les lentilles en prenant 1 verre comme mesure. Couvrez-les de 6 fois leur volume d'eau. Emiettez le bouillon et le bouquet garni. Ajoutez le curry.

-Appuyez sur le programme de votre souhait « LISSE » ou « EPAISSE ». Attendez simplement que la machine termine la préparation.

-Assaisonnez avec du sel et du poivre et servez la soupe.

REMARQUE : Pour enrichir ce velouté, vous pouvez y ajouter des petits lardons.

SOUPE AU POULET ET AUX CHAMPIGNONS

300g de restes de poulet, coupés en lamelles
250g de champignons, finement coupés
1 pomme de terre, coupée en petits cubes
10g de persil, haché
650ml de bouillon de poulet, frais ou en cubes
1 oignon moyen, finement haché
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 gousse d'ail, hachée
100ml de crème fraîche

-Dans une grande poêle, versez l'huile d'olive et faites frire l'oignon jusqu'à ce qu'il soit amolli, mais pas doré.

-Ajoutez l'ail, les champignons et continuez à cuire jusqu'à ce que les champignons soient amollis.

-Versez le tout dans la machine à soupe avec le bouillon de poulet, le persil et la pomme de terre. Appuyez sur le programme souhaité en fonction de la consistance voulue et attendez simplement que la machine à soupe termine la préparation.

-Assaisonnez avec du sel et du poivre et servez la soupe avec un peu de crème.

REMARQUE : Utiliser un bouillon de poulet améliorera le parfum de la soupe.

Pour préparer un bouillon de poulet frais, placez simplement les restes de poulet dans une poêle de taille moyenne, couvrez-les avec de l'eau, ajoutez un cube de bouillon de légumes, 5 grains de poivre, une feuille de laurier et faites bouillir puis laissez mijoter à feu doux durant 1 heure. Egouttez le bouillon à travers une fine passoire.

GASPACHO DE TOMATES

5 tomates bien mûres
1 poivron rouge
1 poivron vert
1 concombre
1 gros oignon
1 gousse d'ail
2 oignons nouveaux
1 cuillère à soupe de vinaigre de Xérès
1 tranche de pain de mie
2 œufs durs
basilic frais
huile d'olive, sel poivre et piment

- Couper les tomates, 1/2 poivron vert et 1/2 rouge, 1 concombre, l'oignon et l'ail, passer le tout au mixer.
- Ajouter le pain de mie, mixer une nouvelle fois.
- Assaisonner avec sel, poivre, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès et de piment (selon les goûts).
- Laisser reposer au frais au minimum 2 heures.
- Détailler en petits dés poivrons et concombre restants ainsi que les oignons nouveaux. Ecraser les oeufs durs à la fourchette.
- Parsemer la soupe de basilic ciselé.
- Disposer les garnitures dans des ramequins et chacun accommodera son gaspacho selon ses goûts

SMOOTHIE POMME BANANE FRAISE

125 gr de fraises
1 banane
50 ml de jus de pomme
10 glaçons

- Nettoyez et équeutez les fraises.
- Epluchez la banane et coupez-la en rondelle.
- Versez tous les ingrédients dans le blender puis mixez à forte puissance pendant 1 min.
- Servez sans attendre (mousseux et très frais)

SMOOTHIE ORANGE ABRICOT FRAMBOISE

1 orange
3 abricots
10 framboises
Sucre (facultatif)

- Lavez les abricots, coupez-les en deux pour enlever le noyau puis mettez-les dans le blender.
- Lavez les framboises puis mettez-les dans le blender.
- Pressez l'orange puis mettez le jus dans le blender.
- Mixez le tout pendant une trentaine de secondes en mode puissance maximale.
- Ajoutez du sucre si besoin et remixez quelques secondes.

Table of contents

1. SAFETY TIPS	12
2. CONTROL PANEL.....	15
a. Go / stop button.....	15
b. Program buttons	15
c. Display	15
d. Speed control	15
3. USING SETTINGS IN MANUAL MODE	15
4. PRE-PROGRAMMED RECIPES	16
5. CLEANING	16
6. STORAGE.....	17
7. TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	17
8. EXAMPLES OF RECIPES	18

1. SAFETY TIPS

Read this user manual carefully before use and keep for future reference.

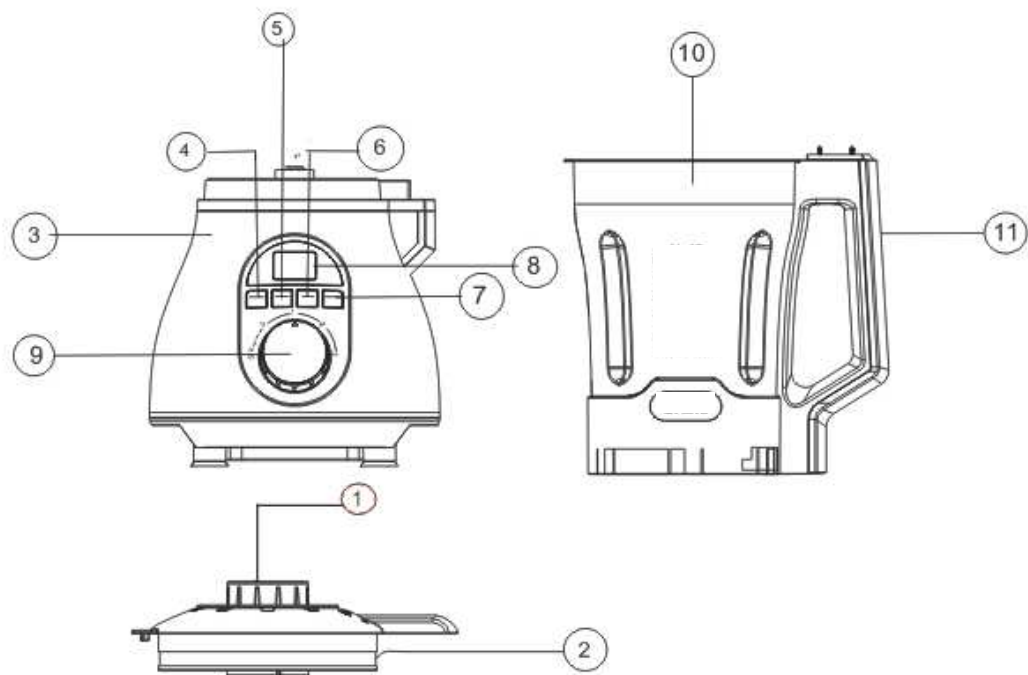
- Remove all packing materials and promotional stickers from the soup machine before first use. Always inspect the appliance before use for visible signs of damage. Do not use appliance if damaged, or if it has been dropped.
- This appliance may be used by people with physical, sensory or mental retardation or lacking experience or knowledge, if they are properly supervised or if instructions on safe use of appliance have been given to them and if potential risks are known to them.
- Children should not play with this appliance.
- This appliance should not be used by children. Appliance and power cable should always be kept out of reach of children.
- Warning: Incorrect use may cause injury. Take precautions with cutting blades when emptying bowl and during cleaning.
- Always unplug appliance from mains if leaving it unattended and before assembly, disassembly and cleaning.
- The appliance is not designed for use with external timer or remote control.
- Appliance should not be immersed in water.
- WARNING: Do not remove lid when water is boiling.
- If power cable is damaged, it should be replaced by manufacturer, his representative or a qualified technician in order to prevent danger.
- Warning: Incorrect use may cause injury. Take precautions with cutting blades when emptying bowl and during cleaning.
- Always unplug appliance from mains if leaving it unattended and before assembly, disassembly and cleaning.
- During operation surfaces become extremely hot. Do

not touch these hot surfaces.

- Unplug appliance from the mains if out of use and before cleaning. Allow appliance to cool before cleaning. To turn off appliance, press go / stop button and unplug mains cable.
- To prevent risk of fire, electric shock and injury, do not immerse cable, plug or appliance in water or any other liquid.
- This appliance is designed for interior, domestic use only.
- This appliance should be used only for preparation of drinks / food as described in accompanying usage instructions. Please keep these instructions for future reference.
- Make sure your hands are dry before unplugging mains cable. Never pull it to unplug it.
- Prevent injury and fire by never covering appliance during operation.
- Do not operate appliance

with external timer or remote control.

- Remark: Be careful to assemble properly, because incorrect assembly may damage the machine. Do not touch pot when soup machine is in heating mode.
- This appliance is designed only for domestic and similar use, for example:
 - In staff kitchens in shops, offices and other work places
 - On farms
 - By guests in hotels, motels and other accommodation
 - In guest rooms and similar establishments.
- **WARNING:** suffocation risk! Plastic bags containing product and packing materials may be dangerous. Prevent suffocation risk by keeping these materials out of reach of babies and children. Packing bags are not toys.



- ① Measuring cup
- ② Lid
- ③ Base
- ④ SMOOTH - Smooth soup button
- ⑤ THICK - Button for cutting in pieces
- ⑥ HEAT - Heating button
- ⑦ GO/STOP
- ⑧ LCD display
- ⑨ Dial
- ⑩ Bowl
- ⑪ Handle

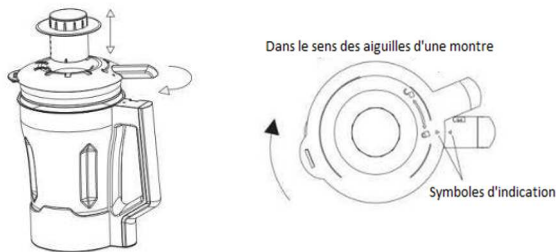
BEFORE FIRST USE

-Open packaging. Remove all packaging and protection materials and accessories. Do not throw packaging away before checking soup machine works properly.

-Remove accessories and clean in warm soapy water to rinse off any production residues.

-This appliance is designed for preparation and cooking of food and for preparation of soups, sauces, purées, cream, etc.

-Before starting to use machine, ensure correct installation of lid as illustrated below. Insert lid and turn clockwise until lid is completely engaged.



(Above: Clockwise Indication marks)

-The bowl is equipped with a safety switch operated by the lid to allow operation. If lid and handle are not correctly positioned, soup machine cannot switch on.

Lid and measuring cup

To add food or required ingredients, use measuring cup to measure desired volume. Steam may emerge around measuring cup when set to heating; this is normal.

2. CONTROL PANEL

a. Go / stop button

-Place bowl on appliance base and connect power cable to mains supply at 220-240V / 50 Hz.

-Buttons light up. Machine is now in standby mode.

-Select function and press go / stop button.

-To cancel selected function, press go / stop button again.

b. Program buttons

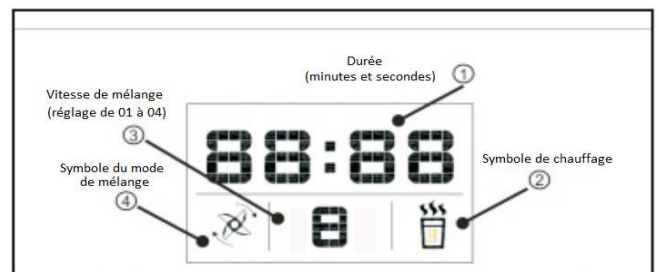
-Smooth: Function for preparing smooth soup.

-Thick: Function for preparing thick soup.

-Heat: Function for controlling heating temperature.

c. Display

Appliance is equipped with a screen showing cooking time remaining in minutes/seconds and mixing speed.



(Above: Mixing speed (range 01 to 04) 3

Mixing mode symbol 4

Duration (minutes and seconds) 1

Heating symbol 2)

d. Speed control

The dial controls mixing speed.

- **Pulse:** This function sets maximum speed; it allows appliance to cut in short bursts for a very short time (about 30 seconds). Set dial to "pulse" function. The blades rotate continuously until function is stopped. This function can be used to shave ice or to make smoothies.

- **Speeds 1-2-3:** Turn dial to select one of the three mixing speeds. Recommended duration of preparation should not exceed 3 minutes each time.

3. USING SETTINGS IN MANUAL MODE

To prevent soup overflowing, ensure food and liquids do not exceed the 1400ml mark for heating or the 1700ml mark for cold preparation.

Controlling cooking temperature:

- **Strong (100°C):** Press “heat” button once and select the function for high temperature 100°C; button flashes, then press go / stop button to start program. Selected water temperature is maintained at 100°C (+/- 2°C), and the program adapts to increasing temperature as heating proceeds. Pre-set cooking time: 30 minutes. End of cooking: corresponding light flashes and machine beeps 4 times before returning to function selection. Mix as desired according to dial.

- **Medium (80°C):** Press “heat” button twice and select medium temperature function 80°C; button flashes, then press go / stop button to start program. Selected water temperature is maintained at 80°C (+/- 2°C), and the program adapts to increasing temperature as heating proceeds. Pre-set cooking time: 30 minutes. End of cooking: corresponding light flashes and machine beeps 4 times before returning to function selection. Mix as desired according to dial.

- **Weak (60°C) :** Press “heat” button three times and select medium temperature function 60°C; the button flashes, then press go / stop button to start program. Selected water temperature is maintained at 60°C (+/- 2°C), and the program adapts to increasing temperature as heating proceeds. Pre-set cooking time: 30 minutes. End of cooking: corresponding light flashes and machine beeps 4 times before returning to function selection. Mix as desired according to dial.

4. PRE-PROGRAMMED RECIPES

To prevent soup overflowing, ensure food and liquids do not exceed the 1400ml mark for heating.

Heating works via thermostat.

Your heating blender is equipped with a memory function enabling it to memorise settings for 2 minutes in case of breakdown.

During cooking and mixing of a hot liquid it is essential to leave lid and bowl on the machine to prevent injury.

Carefully wash soup machine after use, but never use a dishwasher.

- **Smooth soup:** Press “smooth” button once until it flashes, then press go / stop button to start program.

Selected water temperature is maintained at 80°C (+/- 2°C) (program adapts to increasing temperature as heating proceeds).

Pre-set cooking time: 25 minutes. Mixing takes place during cooking.

Indicator for end of cooking: corresponding light flashes and machine beeps 4 times.

Heating temperature is maintained between 75 and 85 degrees.

The soup keeps hot for 40 minutes, and at the end of this time machine beeps 4 times.

- **Soup with pieces:** Press “thick” button once until it flashes, then press go / stop button to start program.

Selected water temperature is maintained at 80°C (+/- 2°C) (program adapts to increasing temperature as heating proceeds).

Pre-set cooking time: 28 minutes.

Indicator for end of cooking: corresponding light flashes and machine beeps 4 times.

Heating temperature is maintained between 75 and 85 degrees.

The soup keeps hot for 40 minutes, and at the end of this time machine beeps 4 times.

5. CLEANING

-Always unplug machine before cleaning.

- Clean each piece thoroughly before and after each use.

-Regularly check all pieces before re-assembly. If any piece is damaged, STOP USING THE SOUP MACHINE.

WARNING: The blade is very sharp. Handle with care.

-Do not wash bowl in a dishwasher.

-Wipe motor base with a damp cloth to remove any residue and dry completely. Do not use abrasive cleaners on housing base.

- Never immerse motor base in water or any other liquid.

-Ensure all pieces are clean and dry before storage.

- Never immerse plug, cable or machine in water or any other liquid.

- Never immerse bowl in water straight after heating, but let it cool down first.

Auto-clean function

To clean rapidly and easily, just add about 1.4 litres water and a little detergent to the bowl, then press 3 times on Heat button to select weak heating. After 20 minutes turn off the heat; stir liquid for 1 minute and repeat procedure using clean water. This removes all food residue that might be sticking to the under part of blades. Otherwise wash the bowl in warm water. Rinse and dry carefully.

6. STORAGE

-Unplug and clean appliance.

-Keep appliance out of reach of children in a dry place.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage	220-240V~50Hz
Motor power	450W
Heating power	700-900W

8. EXAMPLES OF RECIPES

CURRIED VEGETABLES

125 g green Puy lentils
½ cube bouquet garni
1 tsp. curry powder
½ cube chicken stock
1 tbsp. olive oil
Salt
Pepper

-Add lentils using a glass as measure. Cover with 6 times their volume of water. Crumble stock and bouquet garni. Add curry powder.

-Press desired program "SMOOTH" or "THICK". Just wait until machine finishes preparation.

-Season with salt and pepper and serve soup.

REMARK: you can enrich this soup by adding small pieces of bacon.

CHICKEN SOUP WITH MUSHROOMS

300g chicken pieces cut in strips
250g mushrooms, cut finely
1 potato cut in small cubes
10g parsley, minced
650ml chicken stock, fresh or from cubes
1 medium onion, finely minced
2 tbsp. olive oil
1 clove garlic, minced
100ml crème fraîche

-In a large frying pan add olive oil and fry onion until just soft, but not brown.

-Add garlic and mushrooms and continue to cook until mushrooms are soft.

-Pour into soup machine with chicken stock, parsley and potato. Press program for desired consistency and just wait until machine finishes preparation.

- Season with salt and pepper and serve soup with a little cream.

REMARK: Using chicken stock improves soup flavour.

To prepare fresh chicken stock, simply place chicken pieces in a medium-sized frying pan, cover with water, add a cube of vegetable stock, 5 grains of pepper and one bay leaf and bring to the boil before simmering over a gentle heat for 1 hour. Strain stock through fine sieve.

TOMATO GAZPACHO

5 ripe tomatoes
1 red pepper
1 green pepper
1 cucumber
1 large onion
1 clove garlic
2 new onions
1 tbsp. sherry vinegar
1 slice soft bread
2 hard-boiled eggs
Fresh basil
Olive oil, salt, pepper and chili

- Cut tomatoes, 1/2 green and 1/2 red peppers, 1 cucumber, onion and garlic and add all to mixer.
- Add bread and mix once more.
- Season with salt and pepper with 2 tbsp. olive oil, 1 tbsp. sherry vinegar and chili (to taste).
- Leave in fridge for minimum 2 hours.
- Chop remaining peppers and cucumber into small cubes along with new onions. Mash hard-boiled eggs with a fork.
- Sprinkle soup with minced basil.
- Distribute condiments in ramequins, and each person is free to garnish their gazpacho to taste

APPLE, BANANA AND STRAWBERRY SMOOTHIE

125 gr strawberries
1 banana
50 ml apple juice
10 ice cubes

- Wash strawberries and remove stalks.
- Peel banana and cut in rounds.
- Pour all ingredients into blender and blend on high for 1 min.
- Serve immediately (frothy and very cold)

ORANGE, APRICOT AND RASPBERRY SMOOTHIE

1 orange
3 apricots
10 raspberries
Sugar (optional)

- Wash apricots, cut in half to remove stone then put in blender.
- Wash raspberries then put in blender.
- Juice orange then put in blender.
- Blend on high for about thirty seconds on maximum.
- Add sugar if needed and blend a few seconds.

Índice

1.	AVISOS DE SEGURIDAD.....	21
2.	CUADRO DE CONTROL.....	25
a.	Botón encendido / apagado.....	25
b.	Botones de programas	25
c.	Visor.....	25
d.	Ajuste de la velocidad.....	26
3.	UTILIZACIÓN DEL ROBOT EN MODO MANUAL.....	26
4.	RECETAS PREPROGRAMADAS	26
5.	LIMPIEZA.....	27
6.	ALMACENAMIENTO.....	27
7.	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	27
8.	EJEMPLOS DE RECETAS.....	28

1. AVISOS DE SEGURIDAD

Lea atentamente este manual del usuario antes de utilizar la olla multifunción y guárdelo para consultas posteriores.

- Retire todos los materiales de embalaje y las etiquetas de promoción de la máquina sopera antes de usarla por primera vez. Revise siempre el aparato antes de utilizarlo para verificar si no muestra signos aparentes de daños. No use el aparato si presenta daños o si ha sufrido alguna caída.
- Este aparato puede ser usado por personas que tengan capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de experiencia o de conocimientos, si están bajo la supervisión adecuada o si han recibido instrucciones relacionadas con la utilización del aparato con toda seguridad y si se han asumido los riesgos incurridos.
- Los niños no deben jugar con este aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. El aparato y su cable de alimentación deben guardarse siempre fuera del alcance de los niños.
- Advertencia: Una mala utilización puede causar lesiones. Tome precauciones cuando manipule las cuchillas de corte, cuando vacíe el recipiente y al limpiarlo.
- Desconecte siempre el aparato de la toma de corriente si debe dejarlo sin supervisión y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- El aparato no está diseñado para ser utilizado con un minuterero externo o con un sistema de mando a distancia separado.
- No se debe sumergir el aparato en agua.
- ADVERTENCIA: No levante la tapa cuando el agua esté hirviendo.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser

reemplazado por el fabricante, por su representante o por un técnico cualificado para evitar cualquier riesgo de peligro.

- Advertencia: una mala utilización puede causar lesiones. Tome precauciones cuando manipule cuchillas de corte, cuando vacíe el recipiente y al limpiarlo.
- Desconecte siempre el aparato de la toma de corriente si debe dejarlo sin supervisión y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Cuando el aparato esté en funcionamiento, sus superficies se calientan mucho. No toque las superficies calientes del aparato.
- Desconecte el cable de alimentación de la toma de la pared cuando el aparato no sea utilizado y antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo. Para apagar el aparato, pulse el botón Encender/Apagar y después desconecte su

cable de alimentación de la toma eléctrica de la pared.

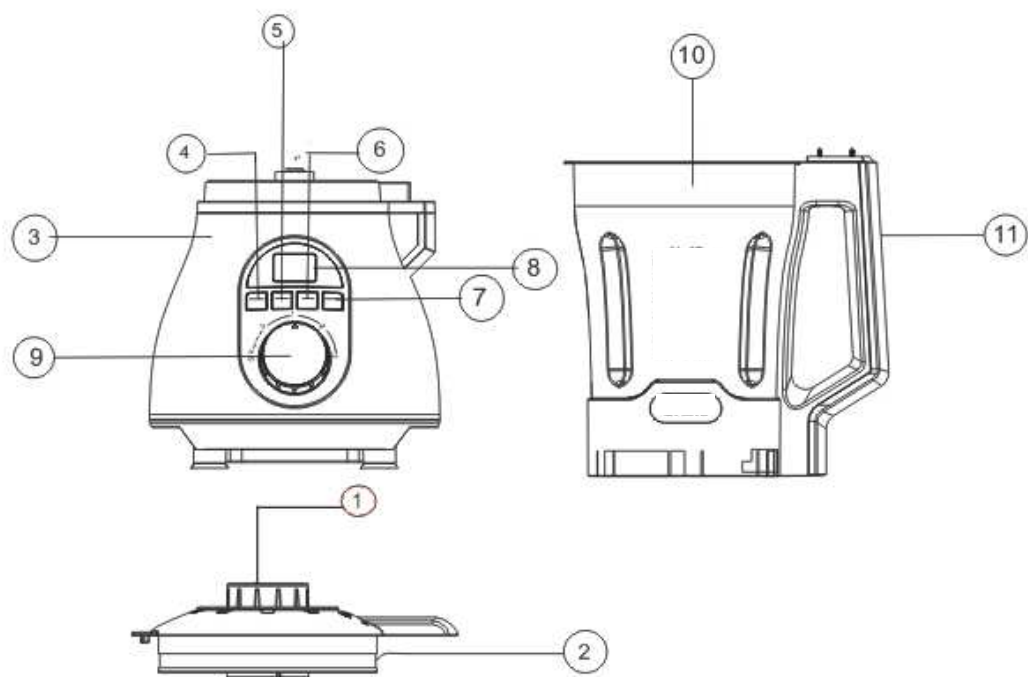
- Para evitar cualquier riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesión, no sumerja el cable, la toma o el aparato en el agua o en cualquier otro líquido.
- Este aparato está destinado a un uso en interiores y exclusivamente doméstico.
- Este aparato debe ser usado únicamente para la preparación de bebidas / de alimentos como se describe en el manual del usuario que lo acompaña. Guarde estas instrucciones para cualquier consulta posterior.
- Asegúrese de tener las manos secas antes de desconectar el cable de alimentación de la toma de la pared. No tire nunca del cable de alimentación para desconectar de la red.
- Para evitar cualquier lesión o incendio, no cubra

el aparato cuando vaya a utilizarlo.

- No ponga el aparato en funcionamiento con un minutero externo o con un sistema de mando a distancia separado.
- Observación: tenga cuidado de instalar correctamente la máquina porque una posición mala puede dañar la máquina. No toque el recipiente cuando la máquina sopera esté en modo de calentamiento.
- Este aparato está concebido únicamente para una utilización doméstica y usos similares, por ejemplo:
 - En el espacio de cocina del personal, en los comercios,

oficinas y otros entornos de trabajo;

- En las granjas;
 - Para los clientes de los hoteles, moteles y otros tipos de alojamiento;
 - En las habitaciones de huéspedes y en establecimientos del mismo tipo.
- **ADVERTENCIA:** ¡Riesgo de asfixia! Las bolsas de polietileno que contienen el producto y los materiales de embalaje pueden ser peligrosos. Para evitar cualquier riesgo de sofoco, guarde estos materiales fuera del alcance de bebés y de niños. Las bolsas de embalaje no son juguetes.



- ① Vaso de medida
- ② Tapa
- ③ Base
- ④ DILUIDA – Botón de sopa diluida
- ⑤ ESPESA – Botón de corte en trozos
- ⑥ CALENTAR – Botón de calentamiento
- ⑦ ENCENDIDO/APAGADO
- ⑧ Visor LCD
- ⑨ Moleta
- ⑩ Recipiente
- ⑪ Asa

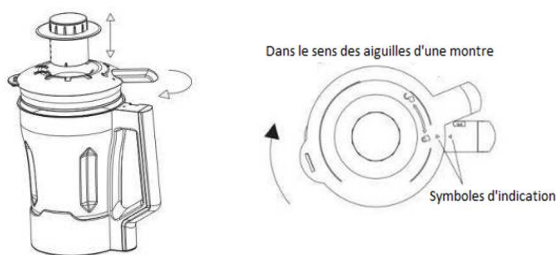
ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

-Abra el cartón de embalaje, Levante todos los materiales de embalaje y los materiales de protección del aparato y accesorios. No tire el embalaje antes de haber verificado que la máquina sopera funciona correctamente.

-Retire los accesorios y límpielos con agua caliente y jabonosa para eliminar todos los residuos producidos durante la fabricación.

-Este aparato está diseñado para el tratamiento y cocción de alimentos e igualmente para la preparación de sopas, salsas, purés, cremas, etc.

-Antes de comenzar a utilizar la máquina, asegúrese de instalar correctamente la tapa como se muestra a continuación. Introduzca la tapa y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que la tapa se acople completamente.



FR	ES
Dans le sens des aiguilles d'un montre	En el sentido de las agujas del reloj
Symboles d'indication	Símbolos indicadores

-El recipiente dispone de un interruptor de seguridad que debe ser pulsado por la tapa para permitir el funcionamiento. Si la tapa y el asa no están alineadas correctamente no podrá ponerse en marcha la máquina sopera.

Tapa y vaso de medida

Para agregar los alimentos o los ingredientes necesarios, utilice el vaso de medida para medir el volumen que desea. Saldrá vapor alrededor del vaso de medida cuando el robot esté en modo calentamiento; este fenómeno es normal.

2. CUADRO DE CONTROL

a. Botón encendido / apagado

-Coloque el recipiente sobre la base del aparato y conecte el cable de alimentación a una toma de corriente de 220-240V / 50 Hz.

-Se encenderán los indicadores luminosos de los botones. Ahora la máquina está en modo guardia.

-Seleccione una función y pulse el botón ENCENDIDO/APAGADO.

-Para anular la función seleccionada, pulse de nuevo el botón ENCENDIDO/APAGADO.

b. Botones de programas

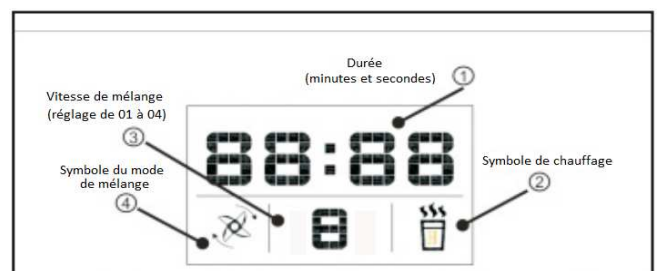
-Diluida: Función que permite preparar una sopa diluida.

-Espesa: Función que permite preparar una sopa espesa.

-Calentar: Función que permite programar la temperatura de cocción.

c. Visor

El aparato dispone de una pantalla sobre la que se puede leer la duración restante de la cocción en minutos y segundos así como la velocidad de mezcla.



FR	ES
Vitesse de mélange (réglage de 01 à 04)	Velocidad de mezcla (ajuste de 01 a 04)
Durée (minutes et secondes)	Duración (minutos y segundos)
Symbole du mode de mélange	Símbolo del modo de mezcla
Symbole de chauffage	Símbolo de calentamiento

d. Ajuste de la velocidad

La moleta permite ajustar la velocidad de la mezcla.

- **Pulso:** La función « Pulso » permite utilizar la velocidad máxima; se trata entonces de utilizar el aparato en golpes de corta duración y durante un periodo muy corto (aproximadamente 30 segundos). Ajuste la moleta en la función « Pulso ». Las cuchillas girarán de forma continua hasta que detenga la función. Esta función se puede utilizar para triturar hielo o para hacer batidos.

- **Velocidades 1-2-3:** Ajuste la moleta para mezclar y seleccione una de las tres velocidades de mezcla. La duración recomendada de tratamiento no debe superar los 3 minutos cada vez.

3. UTILIZACIÓN DEL ROBOT EN MODO MANUAL

Para evitar que la sopa desborde, controle que los alimentos y los líquidos no superen la graduación de 1400 ml para una preparación en caliente o la graduación de 1700 ml para una preparación en frío.

Ajuste la temperatura de cocción.

-**Fuerte (100°C):** Pulse una vez el botón « CALENTAR » y seleccione la función de alta temperatura a 100°C; el botón parpadeará, después pulse el botón ENCENDIDO/APAGADO para iniciar el programa. La temperatura a 100°C (+/- 2°C), el programa variará en función del aumento de la temperatura real de calentamiento. Duración preajustada de la cocción: 30 minutos. Fin de la cocción: el indicador luminoso correspondiente parpadeará 4 veces y después volverá a la selección de función. Mezclar según su elección con la ayuda del variador.

-**Media (80°C):** Pulse dos veces el botón « CALENTAR » y seleccione la función de temperatura media a 80°C; el botón

parpadeará, después pulse el botón ENCENDIDO/APAGADO para poner en marcha el programa. La temperatura del agua requerida se mantiene a 80°C (+/- 2°C), el programa variará en función del aumento de la temperatura real de calentamiento. Duración preajustada de la cocción: 30 minutos. Fin de la cocción: El indicador luminoso correspondiente parpadeará 4 veces y después volverá a la selección de función. Mezcle según su elección con la ayuda del variador.

-**Débil (60°C):** Pulse tres veces el botón « CALENTAR » y seleccione la función de temperatura media a 60°C; el botón parpadeará y después pulse el botón ENCENDIDO/APAGADO para poner en marcha el programa. La temperatura del agua requerida se mantiene a 60°C (+/- 2°C), el programa variará en función del aumento de la temperatura real de calentamiento. Duración preajustada de la cocción: 30 minutos. Fin de la cocción: El indicador luminoso correspondiente parpadeará 4 veces y después volverá a la selección de función. Mezcle según su elección con la ayuda del variador

4. RECETAS PREPROGRAMADAS

Para evitar que la sopa desborde, controle que los alimentos y los líquidos no superen la graduación de 1400 ml para una preparación en caliente.

El calentamiento funciona con un termostato.

Su mezclador calentador dispone de una función de memoria la cual permite memorizar los ajustes durante 2 minutos en caso de avería.

En el caso de una cocción o mezcla de un líquido caliente, es esencial que la tapa y el recipiente se dejen sobre la máquina para evitar que se pueda lesionar.

Limpie la máquina soperamente después de usarla, pero no la lave nunca con un lavavajillas.

-**Sopa diluida:** Pulse una vez el botón « DILUIDA », el botón parpadeará, después

pulse el botón ENCENDIDO/APAGADO para poner en marcha el programa.

La temperatura del agua requerida se mantiene a 80°C (+/- 2°C) (el programa variará en función del aumento de la temperatura real de calentamiento).

Duración preajustada de la cocción: 25 minutos. La mezcla se realizará durante la cocción.

Indicador de fin de cocción: El indicador correspondiente parpadeará y la máquina sonará 4 veces

La temperatura de calentamiento se mantendrá entre 75 y 85 grados.

La sopa se mantiene caliente hasta 40 minutos. Al final de la duración de mantenimiento en caliente, la máquina sonará 4 veces.

-Sopa con trozos: Pulse una vez el botón « ESPESA », el botón parpadeará, después pulse el botón ENCENDIDO/APAGADO para poner en marcha el programa.

La temperatura del agua requerida se mantiene a 80°C (+/- 2°C) (el programa variará en función del aumento de la temperatura real de calentamiento).

Duración preajustada de la cocción: 28 minutos.

Indicador de fin de cocción: El indicador correspondiente parpadeará y la máquina sonará 4 veces

La temperatura de calentamiento se mantendrá entre 75 y 85 grados.

La sopa se mantiene caliente hasta 40 minutos. Al final de la duración de mantenimiento en caliente, la máquina sonará 4 veces.

5. LIMPIEZA

-Desenchufe siempre la máquina de la toma de red antes de limpiarla.

-Antes del primer uso y después de cada uso, limpie cada pieza completamente.

-Verifique periódicamente todas las piezas antes de montarlas de nuevo. Si una pieza está dañada, DEJE DE UTILIZAR LA MÁQUINA SOPERA.

ATENCIÓN: La cuchilla es muy cortante, manipúlela con precaución.

-No limpie el recipiente en el lavavajillas.

-Limpie la base del motor con un trapo húmedo para eliminar todos los residuos y séquela completamente. No utilice productos de limpieza abrasivos en la base de la caja.

-No sumerja nunca la base del motor en el agua o en cualquier otro líquido.

-Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas.

-No sumerja jamás la clavija, el cable o la máquina en el agua o en cualquier otro líquido.

-No sumerja jamás el recipiente en el agua inmediatamente después del calentamiento, déjelo enfriar antes.

Función de autolimpieza

Para limpiar el robot rápidamente y fácilmente, basta añadir 1,4 litros de agua aproximadamente y un poco de líquido de lavavajillas en el recipiente, después pulse 3 veces el botón Calor (Calentamiento) para seleccionar el calentamiento débil. Después de 20 minutos, apague el calentamiento; mezcle el líquido durante 1 minuto y repita el procedimiento utilizando agua limpia. Esto ayudará a limpiar todos los residuos de alimentos que puedan quedar en la cara inferior de las cuchillas. Si no, lave el recipiente con agua caliente. Aclare y seque cuidadosamente.

6. ALMACENAMIENTO

-Desenchufe el aparato y límpielo. -Guarde el aparato fuera del alcance de los niños en un lugar seco.

7. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión de alimentación	220-240V~50Hz
Potencia del motor	450W
Potencia de calentamiento	700-900W

8. EJEMPLOS DE RECETAS

CREMA DE LENTEJAS AL CURRY

125 g de lentejas verdes de Puy
1 medio terrón de perejil
1 cuchara de café de curry
1 medio terrón de caldo de ave
1 cuchara soperas de aceite de oliva
Sal
Pimienta

-Agregue las lentejas tomando 1 vaso como medida. Cúbralas 6 veces su volumen de agua. Desmigüe el caldo y el perejil. Añada el curry.

-Pulse el programa que desee, « DILUIDA » o « ESPESA ». Espere simplemente a que la máquina termine la preparación.

-Condimente con sal y pimienta y sirva la sopa.

OBSERVACIÓN: Para enriquecer esta crema puede agregar trozos pequeños de tocino.

SOPA DE POLLO Y CHAMPIÑONES

300g de restos de pollo, cortado en láminas
250g de champiñones cortados de forma fina
1 patata, cortada en cubitos
10g de perejil picado
650 ml de caldo de pollo, fresco o en terrones
1 cebolla mediana, finamente picada
2 cucharas soperas de aceite de oliva
1 diente de ajo, picado
100 ml de crema fresca

-En una sartén grande, vierta aceite de oliva y ponga a freír la cebolla hasta que se ablande pero sin dorarse.

-Agregue el ajo, los champiñones y continúe cocinando hasta que los champiñones se ablanden.

-Eche todo en la máquina soperas con el caldo de pollo, el perejil y la patata. Pulse el programa deseado en función de la consistencia deseada y espere simplemente a que la máquina soperas termine la preparación.

-Condimente con sal y pimienta y sirva la sopa con un poco de crema.

OBSERVACIÓN: Utilizar el caldo de pollo mejorará el perfume de la sopa.

Para preparar un caldo de pollo fresco, simplemente coloque los restos de pollo en una sartén de tamaño medio, cúbralos con agua, añada un terrón de caldo de legumbres, 5 granos de pimienta, una hoja de laurel y ponga a hervir para dejar que se haga a fuego lento durante 1 hora. Escorra el caldo a través de un colador fino.

GAZPACHO DE TOMATE

5 tomates maduros
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
1 pepino
1 cebolla grande
1 diente de ajo
2 cebollas nuevas
1 cuchara sopera de vinagre de Jerez
1 trozo de pan de miga
2 huevos duros
albahaca fresca
aceite de oliva, sal, pimienta y guindilla

- Cortar los tomates, 1/2 pimiento verde y 1/2 rojo, 1 pepino, cebolla y ajo, pasarlo todo por la batidora.
- Agregar el pan de miga y mezclar de nuevo.
- Condimentar con sal, pimienta, 2 cucharas sopera de aceite de oliva, 1 cuchara sopera de vinagre de Jerez y de guindilla (según los gustos).
- Dejar reposar al fresco al menos 2 horas.
- Cortar en trocitos los pimientos y el pepino así como las cebollas nuevas. Aplastar los huevos duros con el tenedor.
- Salpicar la sopa con albahaca cortada.
- Coloque la guarnición en un recipiente pequeño y cada uno se pondrá en su gazpacho según su gusto.

BATIDO MANZANA BANANA FRESA

125 gr de fresas
1 banana
50 ml de zumo de manzana
10 cubitos de hielo

- Limpie las fresas y quíteles el rabillo.
- Pele la banana y córtela en rodajas.
- Vierta todos los ingredientes en el batidor y después mezcle con una potencia fuerte durante 1 min.
- Sirva sin esperar (espumoso y muy fresco)

BATIDO NARANJA ALBARICOQUE FRAMBUESA

1 naranja
3 albaricoques
10 frambuesas
Azúcar (opcional)

- Lave los albaricoques, córtelos en dos para quitar el hueso y después métalos en el batidor.
- Lave las frambuesas y después métalas en el batidor.
- Exprima la naranja y después meta el zumo en el batidor.
- Mezcle todo durante treinta segundos con máxima potencia
- Añada azúcar si es necesario y vuelva a mezclar algunos segundos.

Inhaltsverzeichnis

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	31
2. TASTENLEISTE	34
e. Start/Stopp-Taste (Marche/Arrêt)	34
f. Programmier Tasten	34
g. Anzeige	34
h. Geschwindigkeitsregler	35
3. NUTZUNG DES GERÄTS IM MANUELLEN MODUS.....	35
4. VOREINGESTELLTE PROGRAMME	35
5. REINIGUNG	36
6. AUFBEWAHRUNG	37
7. TECHNISCHE DATEN	37
8. REZEPTBEISPIELE	38

1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Multikocher benutzen, und bewahren Sie sie für den späteren Gebrauch auf.

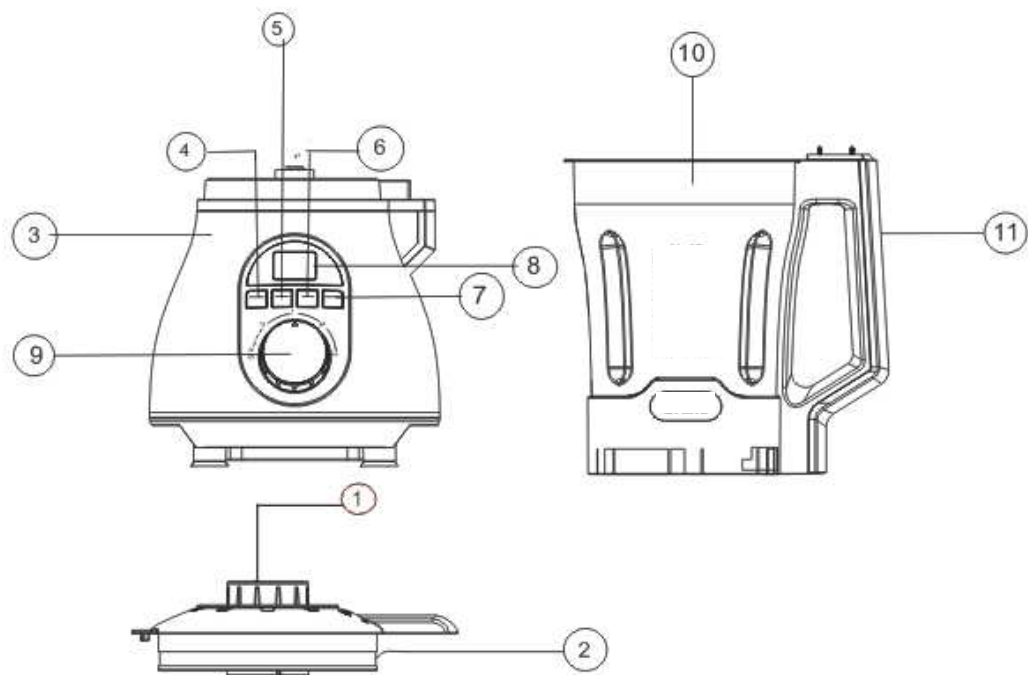
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch jegliches Verpackungsmaterial und die Werbeaufkleber auf der Suppenmaschine. Untersuchen Sie das Gerät vor jedem Gebrauch auf offensichtliche Schäden. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder nachdem es fallengelassen wurde.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit körperlicher, sensorischer oder geistiger Behinderung oder mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis benutzt werden, sofern sie nicht ordnungsgemäß beaufsichtigt oder in die sichere Nutzung des Geräts eingewiesen wurden und sie die bestehenden Gefahren nicht verstehen.
- Lassen Sie nicht zu, dass

Kinder mit diesem Gerät spielen.

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und sein Netzkabel müssen jederzeit außer Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
- Hinweis: Eine unsachgemäße Nutzung kann zu Verletzungen führen. Treffen Sie entsprechende Vorsichtsmaßnahmen bei der Handhabung der Klingen, beim Leeren des Behälters und zur Reinigung.
- Trennen Sie das Gerät stets von der Steckdose, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, und vor der Montage, der Demontage oder der Reinigung.
- Das Gerät ist nicht für die Nutzung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernsteuerungssystem vorgesehen.
- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden.

- HINWEIS: Entfernen Sie nicht den Deckel, wenn das Wasser kocht.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, so muss es durch den Hersteller, seinen Vertreter oder einen qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um jegliche Risiken zu vermeiden.
- Hinweis: Eine unsachgemäße Nutzung kann zu Verletzungen führen. Treffen Sie entsprechende Vorsichtsmaßnahmen bei der Handhabung der Klingen, beim Leeren des Behälters und zur Reinigung.
- Trennen Sie das Gerät stets von der Steckdose, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, und vor der Montage, der Demontage oder der Reinigung.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden seine Oberflächen äußerst heiß. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Geräts.
- Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird, oder vor der Reinigung. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen. Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie die Taste MARCHE/ARRÊT (START/STOPP) und ziehen Sie anschließend das Netzkabel aus der Steckdose.
- Um jegliche Gefahr eines Feuers, eines Stromschlags oder einer Verletzung zu vermeiden, tauchen Sie weder das Kabel noch den Stecker oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltgebrauch vorgesehen.
- Dieses Gerät darf ausschließlich zur Zubereitung von Getränken/Nahrungsmitteln gemäß den beiliegenden Gebrauchsanweisungen benutzt werden. Bewahren Sie diese Anweisungen für den späteren Gebrauch auf.

- Achten Sie darauf, das Netzkabel nicht mit nassen Händen aus der Steckdose zu ziehen. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um den Stecker zu ziehen.
 - Zur Vermeidung jeglicher Verletzungen oder Feuer, decken Sie das Gerät nicht während der Nutzung ab.
 - Benutzen Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem getrennten Fernsteuerungssystem.
 - Hinweis: Achten Sie darauf, das Gerät ordnungsgemäß zu installieren, da eine unsachgemäße Platzierung zur Beschädigung des Geräts führen kann. Berühren Sie den Behälter nicht, wenn sich die Suppenmaschine im Heizmodus befindet.
 - Dieses Gerät ist ausschließlich für die Nutzung im Haushalt und für vergleichbare Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
 - in der Personalküche von Geschäften, in Büroräumen oder in anderen Arbeitsbereichen;
 - auf Bauernhöfen;
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Gasthäusern;
 - auf Gästezimmern und in vergleichbaren Einrichtungen.
- **HINWEIS:** Erstickungsgefahr! Die Polyethylen-Beutel zur Verpackung des Produkts und das Verpackungsmaterial können gefährlich sein. Zur Vermeidung jeglicher Erstickungsgefahr bewahren Sie diese Materialien außer Reichweite von Kleinkindern und Kindern auf. Das Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug.



- ① Messbecher
- ② Deckel
- ③ Unterteil
- ④ LISSE (DÜNN) – Taste für dünne Suppen
- ⑤ EPAISSE (DICK) – Taste für Schnitt in Stücken
- ⑥ CHAUFFER (ERHITZUNG) – Heztaste
- ⑦ MARCHE/ARRÊT (START/STOPP)
- ⑧ LCD-Anzeige
- ⑨ Drehknopf
- ⑩ Behälter
- ⑪ Griff

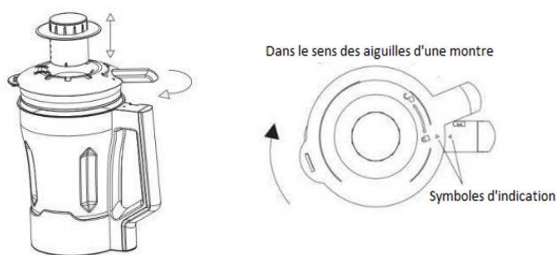
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

– Öffnen Sie die Verpackung. Entfernen Sie jegliches Verpackungs- und Schutzmaterial vom Gerät und von den Zubehörteilen. Entsorgen Sie die Verpackung nicht, bevor Sie die ordnungsgemäße Funktionsweise der Suppenmaschine nicht geprüft haben.

– Entnehmen Sie die Zubehörteile und reinigen Sie sie mit warmem Seifenwasser, um jegliche Produktionsrückstände zu beseitigen.

– Dieses Gerät ist für die Zubereitung und zum Garen von Nahrungsmitteln und von Suppen, Soßen, Pürees, Cremes usw. vorgesehen.

– Bevor Sie das Gerät nutzen, achten Sie darauf, den Deckel ordnungsgemäß wie nachfolgend abgebildet aufzusetzen. Setzen Sie den Deckel auf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er vollständig einrastet.



Im Uhrzeigersinn
Anzeigesymbole

– Der Behälter ist mit einem Schutzschalter ausgestattet, der durch den Deckel betätigt werden muss, um den Betrieb zu ermöglichen. Sollten der Deckel und der Griff nicht richtig aufeinander ausgerichtet sein, so kann die Suppenmaschine nicht in Betrieb genommen werden.

Deckel und Messbecher

Um Nahrungsmittel oder benötigte Zutaten hinzuzugeben, nutzen Sie den Messbecher, um das gewünschte Volumen abzumessen. Wenn sich das Gerät im Heizmodus befindet, entweicht Dampf um den Messbecher herum. Dies ist normal.

2. TASTENLEISTE

a. Start/Stopp-Taste (Marche/Arrêt)

– Setzen Sie den Behälter auf das Unterteil des Geräts und stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose mit 220-240 V/50 Hz.

– Die Anzeigeleuchten der Tasten leuchten. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus.

– Wählen Sie eine Funktion aus und drücken Sie die Taste MARCHE/ARRÊT (START/STOPP).

– Um die ausgewählte Funktion abzubrechen, drücken Sie erneut die Taste MARCHE/ARRÊT (START/STOPP).

b. Programmiertasten

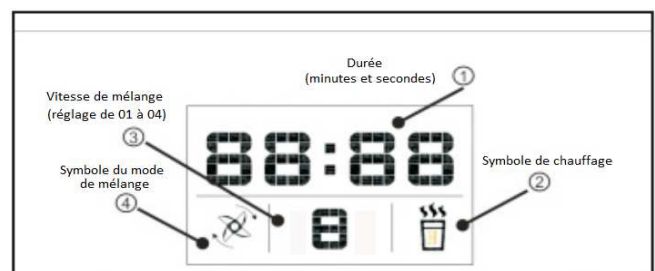
– Lisse (Dünn): Funktion zur Zubereitung von dünnen Suppen.

– Epaisse (Dick): Funktion zur Zubereitung von dickflüssigen Suppen.

– Chauffer (Erhitzen): Funktion zur Programmierung der Kochtemperatur.

c. Anzeige

Das Gerät ist mit einer Anzeige ausgestattet, auf der die verbleibende Kochzeit in Minuten und Sekunden sowie die Mixgeschwindigkeit angezeigt werden.



- | |
|--|
| 1. Dauer (Minuten und Sekunden) |
| 2. Heizsymbol |
| 3. Mixgeschwindigkeit (Stufen 1 bis 4) |
| 4. Mixmodus-Symbol |

d. Geschwindigkeitsregler

Über den Drehknopf können Sie die Mixgeschwindigkeit regeln.

– **Pulse (Impuls):** Die Funktion „Pulse“ (Impuls) ermöglicht die Einstellung der Höchstgeschwindigkeit. Hierbei ist das Gerät in kurzen Stößen und über einen kurzen Zeitraum (ca. 30 Sekunden) zu nutzen. Stellen Sie den Drehknopf auf die Funktion „Pulse“ (Impuls). Die Klingen drehen sich durchgehend, bis die Funktion gestoppt wird. Sie können diese Funktion nutzen, um Eis zu zerstoßen oder zur Zubereitung von Smoothies.

– **Geschwindigkeitsstufen 1-2-3:** Stellen Sie den Drehknopf nach Wunsch ein und wählen Sie eine der drei Mixgeschwindigkeiten aus. Die empfohlene Zubereitungsdauer darf nicht mehr als drei Minuten pro Anwendung betragen.

3. NUTZUNG DES GERÄTS IM MANUELLEN MODUS

Um ein Überlaufen der Suppe zu vermeiden, achten Sie darauf, dass die Nahrungsmittel und Flüssigkeiten nicht über den Maßstrich von 1 400 ml bei heißer Zubereitung, oder von 1 700 ml bei kalter Zubereitung hinausgehen.

Einstellen der Kochtemperatur

– **Hoch (100 °C):** Drücken Sie einmal die Taste CHAUFFER (ERHITZEN) und stellen Sie die hohe Temperatur von 100 °C ein. Die Taste blinkt daraufhin. Drücken Sie anschließend die Taste MARCHE/ARRÊT (START/STOPP), um das Programm zu starten. Es wird eine erforderliche Wassertemperatur von 100 °C (+/- 2 °C) bewahrt. Das Programm variiert die Erhöhung der realen Heiztemperatur. Voreingestellte Kochzeit: 30 Minuten. Ende des Kochvorgangs: Die jeweilige Anzeigenleuchte blinkt und es ertönen vier Hinweistöne, woraufhin das Gerät zur Funktionsauswahl zurückkehrt. Mixen Sie nach Wahl mithilfe des Wahlreglers.

– **Mittel (80 °C):** Drücken Sie zweimal die Taste CHAUFFER (ERHITZEN) und stellen Sie die mittlere Temperatur von 80 °C ein. Die Taste blinkt daraufhin. Drücken Sie anschließend die Taste MARCHE/ARRÊT (START/STOPP), um das Programm zu starten. Es wird eine erforderliche Wassertemperatur von 80 °C (+/- 2 °C) bewahrt. Das Programm variiert die Erhöhung der realen Heiztemperatur. Voreingestellte Kochzeit: 30 Minuten. Ende des Kochvorgangs: Die jeweilige Anzeigenleuchte blinkt und es ertönen vier Hinweistöne, woraufhin das Gerät zur Funktionsauswahl zurückkehrt. Mixen Sie nach Wahl mithilfe des Wahlreglers.

– **Niedrig (60 °C):** Drücken Sie dreimal die Taste CHAUFFER (ERHITZEN) und stellen Sie die niedrige Temperatur von 60 °C ein. Die Taste blinkt daraufhin. Drücken Sie anschließend die Taste MARCHE/ARRÊT (START/STOPP), um das Programm zu starten. Es wird eine erforderliche Wassertemperatur von 60 °C (+/- 2 °C) bewahrt. Das Programm variiert die Erhöhung der realen Heiztemperatur. Voreingestellte Kochzeit: 30 Minuten. Ende des Kochvorgangs: Die jeweilige Anzeigenleuchte blinkt und es ertönen vier Hinweistöne, woraufhin das Gerät zur Funktionsauswahl zurückkehrt. Mixen Sie nach Wahl mithilfe des Wahlreglers.

4. VOREINGESTELLTE PROGRAMME

Um ein Überlaufen der Suppe zu vermeiden, achten Sie darauf, dass die Nahrungsmittel und Flüssigkeiten nicht über den Maßstrich von 1 400 ml bei heißer Zubereitung hinausgehen.

Die Erhitzung erfolgt über ein Thermostat.

Ihr Heizmixer verfügt über eine Speicherfunktion. Diese speichert Einstellungen für einen Zeitraum von zwei Minuten bei einem Defekt.

Während der Zubereitung oder des Mixens einer heißen Flüssigkeit ist es wichtig, den

Deckel und den Behälter auf dem Gerät zu lassen, um Verletzungen zu vermeiden.

Reinigen Sie die Suppenmaschine nach dem Gebrauch gründlich, jedoch niemals im Geschirrspüler.

– **Dünne Suppe:** Drücken Sie einmal die Taste LISSE (DÜNN). Die Taste blinkt daraufhin. Drücken Sie anschließend die Taste MARCHE/ARRÊT (START/STOPP), um das Programm zu starten.

Es wird eine erforderliche Wassertemperatur von 80°C (+/- 2 °C) bewahrt (Das Programm variiert die Erhöhung der realen Heiztemperatur).

Voreingestellte Kochzeit: 25 Minuten. Der Mixvorgang erfolgt während des Kochvorgangs.

Anzeige des Endes des Kochvorgangs: Die jeweilige Anzeigenleuchte blinkt und es ertönen vier Hinweistöne.

Die Heiztemperatur wird zwischen 75 und 85 °C bewahrt.

Die Suppe wird bis zu 40 Minuten warm gehalten. Nach Abschluss des Wärmeprozesses ertönen vier Hinweistöne.

– **Suppe mit Stücken:** Drücken Sie einmal die Taste EPAISSE (DICK). Die Taste blinkt daraufhin. Drücken Sie anschließend die Taste MARCHE/ARRÊT (START/STOPP), um das Programm zu starten.

Es wird eine erforderliche Wassertemperatur von 80°C (+/- 2 °C) bewahrt (Das Programm variiert die Erhöhung der realen Heiztemperatur).

Voreingestellte Kochzeit: 28 Minuten.

Anzeige des Endes des Kochvorgangs: Die jeweilige Anzeigenleuchte blinkt und es ertönen vier Hinweistöne.

Die Heiztemperatur wird zwischen 75 und 85 °C bewahrt.

Die Suppe wird bis zu 40 Minuten warm gehalten. Nach Abschluss des Wärmeprozesses ertönen vier Hinweistöne.

5. REINIGUNG

– Ziehen Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus der Steckdose.

– Reinigen Sie jedes Bauteil gründlich vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Nutzung.

– Prüfen Sie regelmäßig alle Bauteile, bevor Sie sie erneut zusammensetzen. Sollte ein Bauteil beschädigt sein, SO BENUTZEN SIE DIE SUPPENMASCHINE NICHT.

VORSICHT: Die Klingen sind sehr scharf. Handhaben Sie diese mit Vorsicht.

– Reinigen Sie den Behälter nicht im Geschirrspüler.

– Wischen Sie das Unterteil mit einem feuchten Tuch ab, um jegliche Rückstände zu entfernen, und trocknen Sie ihn vollständig ab. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel zur Reinigung des Gehäuses.

– Tauchen Sie das Unterteil niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

– Achten Sie darauf, dass alle Bauteile sauber und trocken sind, bevor Sie diese verräumen.

– Tauchen Sie den Stecker, das Netzteil oder das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

– Tauchen Sie den Behälter niemals direkt nach dem Erhitzen in Wasser. Lassen Sie ihn zuvor abkühlen.

Automatische Reinigungsfunktion

Zur schnellen und einfachen Reinigung des Geräts geben Sie ca. 1,4 Liter Wasser und etwas Spülmittel in den Behälter. Drücken Sie anschließend dreimal auf die Taste HEAT (ERHITZEN), um den niedrigen Heizvorgang auszuwählen. Schalten Sie den Heizvorgang nach 20 Minuten ab, rühren Sie die Flüssigkeit eine Minute lang um und wiederholen Sie den Vorgang mit sauberem Wasser. Hiermit können Essensreste an der Unterseite der Klingen beseitigt werden. Reinigen Sie den Behälter andernfalls mit warmem Wasser.

Spülen Sie ihn aus und trocken Sie ihn sorgfältig ab.

6. AUFBEWAHRUNG

- Ziehen Sie das Gerät ab und reinigen Sie es.
- Bewahren Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern an einem trockenen Ort auf.

7. TECHNISCHE DATEN

Netzspannung	220-240 V ~50 Hz.
Motorleistung	450 W
Heizleistung	700-900 W

8. REZEPTBEISPIELE

CURRY-LINSENSUPPE

125 g grüner Puy-Linsen
1 halber Würfel Suppengrün
1 Kaffeelöffel Curry
1 halber Würfel Geflügelbrühe
1 Esslöffel Olivenöl
Salz
Pulver

- Geben Sie 1 Glas Linsen hinzu. Geben Sie die sechsfache Menge an Wasser hinzu. Zerkleinern Sie den Brühwürfel und das Suppengrün. Geben Sie das Curry hinzu.
- Wählen Sie anschließend das Programm Ihrer Wahl, LISSE (DÜNN) oder EPAISSE (DICK). Warten Sie einfach, bis die Zubereitung abgeschlossen ist.
- Schmecken Sie die Suppe mit Salz oder Pfeffer ab und servieren Sie sie.

Hinweis: Sie können diese Suppe zusätzlich mit kleinen Speckstücken verfeinern.

GEFLÜGELSUPPE MIT PILZEN

300 g Geflügelreste, in Streifen geschnitten
250 g Pilze, fein geschnitten
1 Kartoffel, in kleine Würfel geschnitten
10 g gehackte Petersilie
650 ml Geflügelbrühe, frisch oder im Würfel
1 mittlere Zwiebel, fein gehackt
2 Esslöffel Olivenöl
1 Knoblauchzehe, gehackt
100 ml Crème fraiche

- Geben Sie das Olivenöl in eine große Pfanne und braten Sie die Zwiebeln an, bis diese weich, jedoch nicht goldgelb sind.
- Geben Sie den Knoblauch und die Pilze hinzu und lassen Sie diese kochen, bis die Pilze weich sind.
- Geben Sie alles, zusammen mit der Geflügelbrühe, der Petersilie und der Kartoffel in die Suppenmaschine. Wählen Sie das Programm für die gewünschte Konsistenz aus und warten Sie, bis die Suppenmaschine die Zubereitung abschließt.
- Schmecken Sie die Suppe mit Salz und Pfeffer ab und servieren Sie sie mit etwas Crème fraiche.

Hinweis: Mit der Geflügelbrühe lässt sich das Aroma der Suppe verbessern.

Um eine frische Geflügelbrühe zuzubereiten, geben Sie die Geflügelreste einfach in eine mittelgroße Pfanne, decken Sie diese mit Wasser ab, geben Sie einen Gemüsebrühwürfel, 5 Pfefferkörner und ein Lorbeerblatt hinzu und lassen Sie alles bei kleiner Flamme eine Stunde lang köcheln. Gießen Sie die Brühe durch einen feinen Sieb ab.

TOMATEN-GASPACHO

5 reife Tomaten
1 rote Paprika
1 grüne Paprika
1 Salatgurke
1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 junge Zwiebeln
1 Esslöffel Sherry-Essig
1 Scheibe Toastbrot
2 hartgekochte Eier
Frischer Basilikum
Olivenöl, Salz, Pfeffer und Gewürze

- Schneiden Sie die Tomaten, 1/2 grüne Paprika und 1/2 rote Paprika, 1 Gurke, die Zwiebel und den Knoblauch und geben Sie alles in den Mixer.
- Geben Sie das Toastbrot hinzu und mixen Sie es erneut.
- Schmecken Sie es mit Salz, Pfeffer, 2 Esslöffel Olivenöl, 1 Esslöffel Sherry-Essig und Gewürzen (nach Geschmack) ab.
- Lassen Sie es mindestens zwei Stunden kühl stehen.
- Schneiden Sie die restliche Paprika und Gurke sowie die jungen Zwiebeln in kleine Würfel. Zerstampfen Sie die hartgekochten Eier mit einer Gabel.
- Bestreuen Sie die Suppe mit geschnittenem Basilikum.
- Geben Sie die Garnituren in kleine Formen. Jeder kann sein Gaspacho somit nach Belieben verfeinern.

APFEL-BANANEN-ERDBEER-SMOOTHIE

125 g frische Erdbeeren
1 Banane
50 ml Apfelsaft
10 Eiswürfel

- Waschen und entstielen Sie die Erdbeeren.
- Schälen Sie die Banane und schneiden Sie sie in runde Stücke.
- Geben Sie alle Zutaten in den Standmixer und mixen Sie sie anschließend eine Minute lang bei hoher Leistung.
- Umgehend servieren (schaumig und frisch).

ORANGEN-APRIKOSEN-HIMBEER-SMOOTHIE

1 Orange
3 Aprikosen
10 Himbeeren
Zucker (optional)

- Waschen Sie die Aprikosen, schneiden Sie sie in zwei Hälften, entfernen Sie den Kern, und geben Sie sie in den Standmixer.
- Waschen Sie die Himbeeren und geben Sie sie anschließend in den Standmixer.
- Pressen Sie die Orange und geben Sie den Saft anschließend in den Standmixer.
- Mixen Sie alles ca. 30 Sekunden auf höchster Stufe.
- Geben Sie nach Bedarf den Zucker hinzu und mixen Sie es erneut einige Sekunden lang.

Inhoudsopgave

1. VEILIGHEIDSVOORZORGEN	41
2. BEDIENINGSKNOPPEN	45
a. Aan/uitknop.....	45
b. Programmaknoppen.....	45
c. Display	45
d. Snelheidsknop	45
3. GEBRUIK VAN DE KEUKENROBOT IN HANDMATIGE MODUS	46
4. VOORGEPROGRAMMEERDE BEREIDINGEN	46
5. REINIGEN	47
6. WEGBERGEN.....	47
7. TECHNISCHE GEGEVENS	47
8. VOORBEELDEN VAN RECEPTEN.....	48

1. VEILIGHEIDSVORZORGEN

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig voordat u deze blender in gebruik neemt en bewaar voor toekomstig gebruik.

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal en promotionele labels van de blender voordat u het apparaat begint te gebruiken. Controleer het apparaat op zichtbare schade voordat u het in gebruik neemt. Gebruik het apparaat niet wanneer het beschadigd of gevallen is.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met een beperkt lichamenteel, geestelijk of zintuiglijk vermogen of een gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies inzake het veilige gebruik van dit apparaat hebben ontvangen en zich bewust zijn van de gevaren die het gebruik ervan kan inhouden.
- Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Het apparaat en het snoer dienen te allen tijde buiten het bereik van kinderen te worden gehouden.
- Waarschuwing: foutief gebruik kan leiden tot verwonding. Wees voorzichtig bij het hanteren van de messen tijdens het ledigen van de kom en reinigen van het apparaat.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat onbewaakt achterblijft en voor het monteren, demonteren of reinigen ervan.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk aangekocht afstandsbedieningssysteem.
- Dit apparaat mag niet in water worden ondergedompeld.
- **WAARSCHUWING:** Verwijder het deksel niet

- terwijl het water kookt.
- Een beschadigd voedings snoer mag uitsluitend worden vervangen door de fabrikant, een erkende reparatieservice of een persoon met gelijkwaardige kwalificaties om gevaar te voorkomen.
 - Waarschuwing: foutief gebruik van dit apparaat kan verwonding veroorzaken. Wees voorzichtig bij het hanteren van de messen tijdens het ledigen van de kom en het reinigen van het apparaat.
 - Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat onbeheerd achterblijft en voor het monteren, demonteren of reinigen ervan.
 - De oppervlakken worden zeer warm terwijl het apparaat in werking is. Raak de warme oppervlakken van het apparaat niet aan.
 - Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en voor het reinigen. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt. Druk op de AAN/UIT-knop om het apparaat uit te schakelen en haal vervolgens de stekker uit het stopcontact.
 - Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistof om een risico van brand, elektrische schokken of verwonding te voorkomen.
 - Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor binnenhuis en huishoudelijk gebruik.
 - Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor het bereiden van dranken / levensmiddelen zoals beschreven in de meegeleverde gebruiksaanwijzing. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
 - Let erop dat u de stekker alleen met droge handen uit het stopcontact haalt. Trek nooit aan het snoer

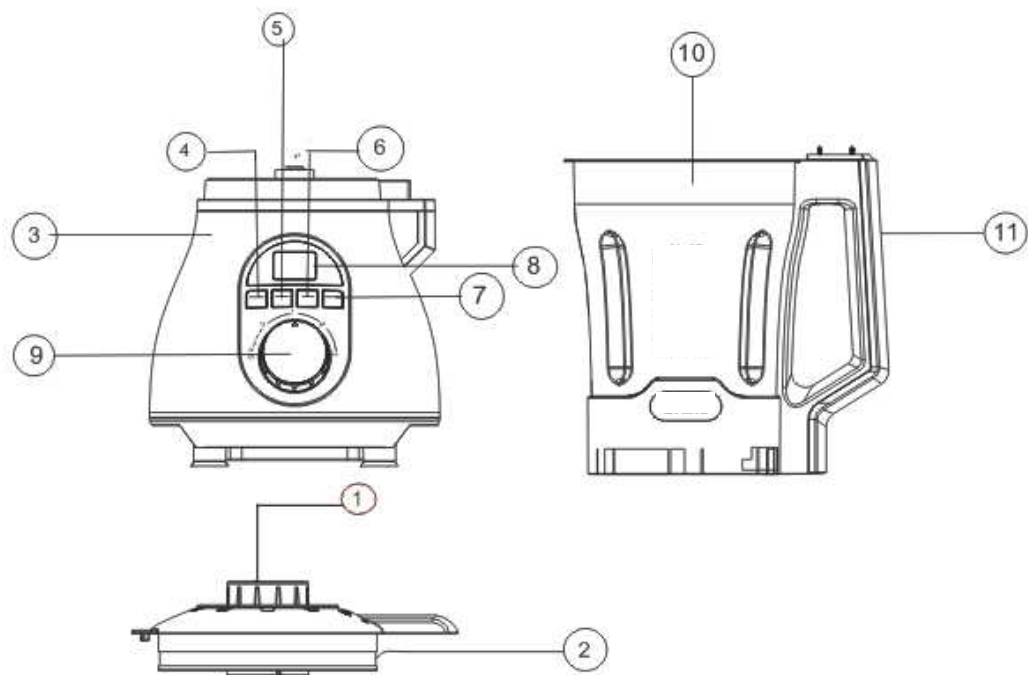
om de stekker uit het stopcontact te verwijderen.

- Dek het apparaat tijdens de werking niet af om verwonding of brand te voorkomen.
- Gebruik dit apparaat niet met een externe timer of een afzonderlijk aangekocht afstandsbedieningssysteem.
- Opmerking: wees voorzichtig dit apparaat correct te installeren omdat een foute installatie het apparaat kan beschadigen. Raak de kan niet aan terwijl het apparaat is ingeschakeld.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk en gelijkaardig gebruik, zoals bijvoorbeeld:

- In personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen
- In boerderijen
- Door klanten in hotels, motels en andere omgevingen van het residentiële type
- In gastenkamers en dergelijke

- **WAARSCHUWINGEN:**

Verstikkingsgevaar! De polyethyleen zakken waarin het apparaat is verpakt kunnen gevaarlijk zijn. Houd dergelijke materialen buiten het bereik van baby's en kinderen om verstikkingsgevaar te voorkomen. Plastic zakken zijn geen speelgoed.



- ① Maatbeker
- ② Dekker
- ③ Motorblok
- ④ FIJN - knop voor vloeibare soep
- ⑤ GROF – knop voor in hakken
- ⑥ VERWARMEN – knop voor verwarmen
- ⑦ AAN/UIT
- ⑧ Display-LCD
- ⑨ Draaiwiel
- ⑩ Kan
- ⑪ Handvat

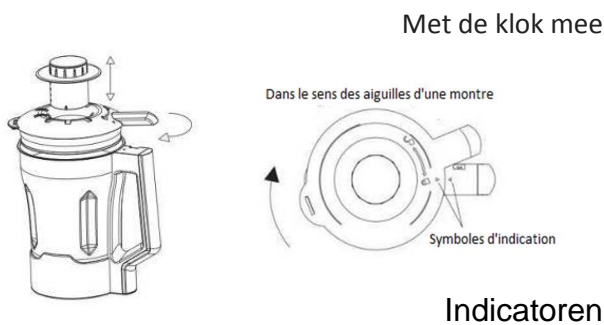
VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME

-Open de doos en verwijder alle verpakings- en beschermingsmaterialen van het apparaat en de accessoires. Werp de verpakking niet weg voordat u heeft gecontroleerd of de blender goed werkt.

-Haal de accessoires uit de doos en was deze in een warm sopje om alle fabricageresten te verwijderen.

-Dit apparaat is bedoeld voor de bereiding en het koken van levensmiddelen en voor het maken van soep, sauzen, puree, crèmes enz.

-Controleer voordat u het apparaat in gebruik neemt of het deksel correct is geïnstalleerd zoals hieronder weergegeven. Zet het deksel op het apparaat en draai met de klok mee tot het deksel volledig vastzit.



-De kan is uitgerust met een veiligheidsschakelaar die moet ingedrukt worden om het apparaat in werking te stellen. De soepmaker zal niet opstarten als het deksel en handvat zich niet op één lijn bevinden.

Deksel en maatbeker

Gebruik de maatbeker om het gewenste volume van de te verwerken levensmiddelen of ingrediënten te meten. Tijdens het verwarmen kan stoom rondom de maatbeker ontsnappen, wat volkomen normaal is.

2. BEDIENINGSKNOPPEN

a. Aan/uitknop

-Zet de kan op het motorblok van het apparaat en sluit de stekker aan op een elektrisch stopcontact van 220-240V / 50 Hz.

-De controlelampjes van de knoppen lichten op, het apparaat bevindt zich nu in de stand-bymodus.

-Selecteer een functie en druk op de knop AAN/UIT.

-Druk nogmaals op de knop AAN/UIT om de geselecteerde functie te annuleren.

b. Programmaknoppen

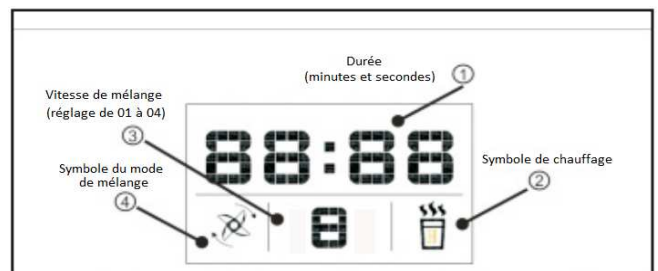
-Fijn: om fijne soep te bereiden.

-Grof: om dikke soep te bereiden.

-Verwarmen: om een bereidingstemperatuur in te stellen.

c. Display

Het apparaat is uitgerust met een scherm waarop de resterende bereidingstijd in minuten en seconden evenals de mixsnelheid wordt aangegeven.



- 1) Mixsnelheid (stand 01 tot 04)
- 2) Duur (minuten en seconden)
- 3) Symbool van de mixmodus
- 4) Symbool van de opwarming

d. Snelheidsknop

U kunt met het draaiwiel de snelheid van het mixen instellen.

- **Pulseerfunctie:** met de functie «Pulse» schakelt u het apparaat naar de maximale snelheid. Het apparaat werkt dan in korte stoten (van ongeveer 30 seconden) op de hoogste snelheid. Draai het draaiwiel naar de stand «Pulse». De messen draaien continue tot u de functie stopt. Deze functie is nuttig voor het fijnmalen van ijs en het bereiden van smoothies.

- **Snelheidsstanden 1-2-3:** draai het draaiwiel naar een van deze standen om een mixsnelheid te selecteren. De aanbevolen duur van deze bewerking is niet langer dan 3 minuten per keer.

3. GEBRUIK VAN DE KEUKENROBOT IN HANDMATIGE MODUS

Om te voorkomen dat de soep over de rand loopt mogen nooit meer dan 1400 ml voor warme bereidingen of 1700 ml voor koude bereidingen ingrediënten in de kan worden gedaan.

De kooktemperatuur regelen

-Hoog (100°C): druk eenmaal op de knop «VERWARMEN» om de hoge temperatuur zijnde 100°C te kiezen. Druk wanneer de knop knippert op de toets AAN/UIT om het programma te starten. De gewenste watertemperatuur wordt op 100°C (+/- 2°C) gehouden, het programma varieert in functie van de werkelijke temperatuursverhoging. De voorgeprogrammeerde kooktijd bedraagt 30 minuten. Einde van de kooktijd: de overeenkomstige lichtindicator gaat knipperen en het apparaat laat 4 pieptonen horen, waarna het terugkeert naar de functieselectie. Mix naar keuze met behulp van het draaiwiel.

-Gematigd (80°C): druk tweemaal op de knop «VERWARMEN» om de gematigde temperatuur zijnde 80°C te kiezen. Druk wanneer de knop knippert op de knop AAN/UIT om het programma te starten. De gewenste watertemperatuur wordt op 80°C (+/- 2°C) gehouden, het programma varieert in functie van de werkelijke temperatuursverhoging. De voorgeprogrammeerde kooktijd bedraagt 30 minuten. Einde van de kooktijd: de overeenkomstige lichtindicator gaat knipperen en het apparaat laat 4 pieptonen horen, waarna het terugkeert naar de functieselectie. Mix naar keuze met behulp van het draaiwiel.

-Laag (60°C): druk drie maal op de knop «VERWARMEN» om de lage temperatuur zijnde 60°C te kiezen. Druk wanneer de knop knippert op de knop AAN/UIT om het programma te

starten. De gewenste watertemperatuur wordt op 60°C (+/- 2°C) gehouden, het programma varieert in functie van de werkelijke temperatuursverhoging. De voorgeprogrammeerde kooktijd bedraagt 30 minuten. Einde van de kooktijd: de overeenkomstige lichtindicator gaat knipperen en het apparaat laat 4 pieptonen horen, waarna het terugkeert naar de functieselectie. Mix naar keuze met behulp van het draaiwiel.

4. VOORGEPROGRAMMEERDE BEREIDINGEN

Doe voor warme bereidingen nooit meer dan 1400ml ingrediënten in de kan om overlopen te voorkomen.

De opwarming gebeurt met behulp van een thermostaat.

Uw opwarmende mixer is uitgerust met een geheugenfunctie die de instellingen 2 minuten lang opslaat in geval van stroomonderbreking.

Tijdens het koken of mixen van warme vloeistof is het belangrijk dat het deksel en de kan op het apparaat blijven staan om verwonding te voorkomen.

Reinig de blender na gebruik grondig, doch niet in de vaatwasser.

-Fijne soep: Druk eenmaal op de toets «FIJN» en druk wanneer de knop knippert op de knop AAN/UIT om het programma op te starten. De gewenste watertemperatuur wordt op 80°C (+/- 2°C) gehouden (het programma varieert in functie van de werkelijke temperatuursverhoging). De voorgeprogrammeerde kooktijd bedraagt 25 minuten. Het mixen vindt tijdens het koken plaats. Einde van de kooktijd: de overeenkomstige lichtindicator gaat knipperen en het apparaat laat 4 pieptonen horen. De temperatuur wordt tussen 75 en 85 gehouden. De soep wordt 40 minuten lang warm gehouden, waarna het apparaat 4 pieptonen laat horen.

-Soep met brokjes: druk eenmaal op de toets «GROF» en druk wanneer de toets knippert op de toets AAN/UIT om het programma te starten.

De gewenste watertemperatuur wordt op 80°C (+/- 2°C) gehouden (het programma varieert in functie van de werkelijke temperatuurverhoging).

De voorgeprogrammeerde kooktijd bedraagt 28 minuten.

Einde van de kooktijd: de overeenkomstige lichtindicator gaat knipperen en het apparaat laat 4 pieptonen horen.

De temperatuur wordt tussen 75 en 85 gehouden.

De soep wordt 40 minuten lang warm gehouden, waarna het apparaat 4 pieptonen laat horen.

5. REINIGEN

-Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat reinigen.

-Reinig ieder onderdeel van het apparaat na het eerste en na ieder gebruik.

-Controleer alle onderdelen regelmatig voordat u ze monteert. STOP HET GEBRUIK VAN DE BLENDER als een onderdeel beschadigd is.

AANDACHT: het mes is uiterst scherp. Hanteer het met voorzichtigheid.

-Reinig de kan niet in een vaatwasser.

-Veeg het motorblok schoon met een vochtige doek om eventuele etensresten te verwijderen en droog grondig. Gebruik geen schuurmiddelen op het motorblok.

-Dompel het motorblok nooit onder in water of andere vloeistof.

-Controleer of alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u ze wegbergt.

-Dompel de stekker, het snoer of het apparaat nooit onder in water of andere vloeistof.

-Dompel de kan nooit meteen na het verhitten onder in water, doch laat deze eerst afkoelen.

Automatisch reinigende functie

Om de keukenrobot snel en gemakkelijk te reinigen kunt u ongeveer 1,4 liter water en wat afwasmiddel in de kan doen en 3 keer op de knop Heat (verwarmen) drukken om de lage opwarmingsstand te kiezen. Schakel na 20 minuten de opwarmfunctie uit, meng de vloeistof gedurende 1 minuut en herhaal de procedure met schoon water. Zo worden alle etensresten van de binnenzijde van de messen verwijderd. U kunt ook de kan met warm water wassen en grondig spoelen en drogen.

6. WEGBERGEN

-Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

-Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen in een droge plaats.

7. TECHNISCHE GEGEVENS

Voedingsspanning	220-240V~50Hz
Motorvermogen	450W
Verwarmingsvermogen	700-900W

8. VOORBEELDEN VAN RECEPTEN

VELOUTE VAN LINZEN MET CURRY

125 g groene linzen van Puy
1 half blokje kruidenboeket
1 koffielepel currypoeder
1 half blokje kippenbouillon
1 soeplepel olijfolie
zout
peper

-Doe 1 kopje linzen in de beker en voeg 6 keer dat volume water toe. Verkruimel de bouillon en het kruidenboeket. Voeg de curry toe.

-Druk op het gewenste programma «FIJN» of «GROF». Wacht eenvoudig tot het apparaat de bereiding heeft voltooid.

-Kruid met zout en peper en serveer de soep.

OPMERKING: u kunt spekblokjes toevoegen om deze soep te verrijken.

KIPPENSOEP MET CHAMPIGNONS

300g restjes van kip, in reepjes gesneden
250g champignons, fijngesneden
1 aardappel, in kleine blokjes gesneden
10g peterselie, gehakt
650ml kippenbouillon, vers of van blokjes
1 middelgrote ui, fijngehakt
2 soeplepels olijfolie
1 teentje knoflook, gehakt
100ml crème fraîche

-Giet de olijfolie in een grote koekenpan en bak de uien tot ze zacht zijn doch niet bruin.

-Voeg de look en champignons toe en laat bakken tot de champignons zacht zijn.

-Giet alles in de soepmaker met de kippenbouillon, peterselie en aardappelen. Druk op een programma in functie van de gewenste consistentie en wacht eenvoudig tot de soepmaker de bereiding heeft voltooid.

-Breng op smaak met zout en peper en serveer met wat room.

OPMERKING: het gebruik van kippenbouillon geeft de soep een betere smaak.

Om verse kippenbouillon te maken: doe restjes kip in een middelgrote pan, zet onder water, voeg een blokje groentebouillon, 5 peperkorrels en een laurierblad toe en breng aan de kook. Laat daarna 1 uur sudderen op een zacht vuur. Zeef de bouillon door een fijne zeef.

GAZPACHO VAN TOMATEN

5 rijpe tomaten
1 rode peper
1 groene peper
1 komkommer
1 grote ui
1 teentje knoflook
2 nieuwe uien
1 soeplepel azijn van Xérès
1 sneetje boterham
2 hardgekookte eieren
verse basilicum
olijfolie, zout, peper en chillipeper

- Snijdt de tomaten, 1/2 groene en 1/2 rode paprika, 1 komkommer, de ui en de look en doe alles in de mixer.
- Voeg de broodsnee toe en mix opnieuw.
- Breng op smaak met zout, peper, twee soeplepels olijfolie, 1 soeplepel azijn van Xérès en chili (naar smaak).
- Laat minstens 2 uur in de koelkast rusten.
- Snijdt de rest van de paprika's en komkommer en de nieuwe uien in kleine blokjes. Plet de hardgekookte eieren met een vork.
- Bestrooi de soep met gehakte basilicum.
- Doe de garnituur in afzonderlijke kommetjes zodat ieder de eigen gazpacho op smaak kan brengen.

SMOOTHIE MET APPEL BANAAN EN AARDBEI

125 gr aardbeien
1 banaan
50 ml appelsap
10 ijsblokjes

- Was en schil de aardbeien.
- Schil de banaan en snijd in plakjes.
- Giet alle ingrediënten in de blender en mix gedurende 1 minuut op hoog vermogen.
- Serveer onmiddellijk (schuimig en zeer vers).

SMOOTHIE MET SINAASAPPEL ABRIKOOS EN FRAMBOOS

1 sinaasappel
3 abrikozen
10 frambozen
Suiker (optioneel)

- Was de abrikozen, snijd ze in helften om de pitten te verwijderen en doe in de mixer.
- Was de frambozen en doe in de mixer.
- Pers de sinaasappel en voeg toe aan de mixer.
- Mix alles gedurende ongeveer 30 seconden op maximaal vermogen.
- Voeg zo nodig suiker toe en mix nog enkele seconden.

ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/EU



Selon le règlement européen concernant les déchets 2012/19/EU, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté à un centre de récupération et de recyclage des équipements électriques et électroniques. En mettant au rebut ce produit de manière responsable, vous aiderez à prévenir les conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et la santé humaine, résultant d'une élimination incorrecte de ce produit. Pour plus de détails concernant le recyclage de ce produit, veuillez contacter les administrations locales et le service de ramassage des poubelles de votre ville.



DISTRIBUÉ PAR VESTEL FRANCE SASU

Parc SILIC 17 rue de la Couture - 94150 RUNGIS / France



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr