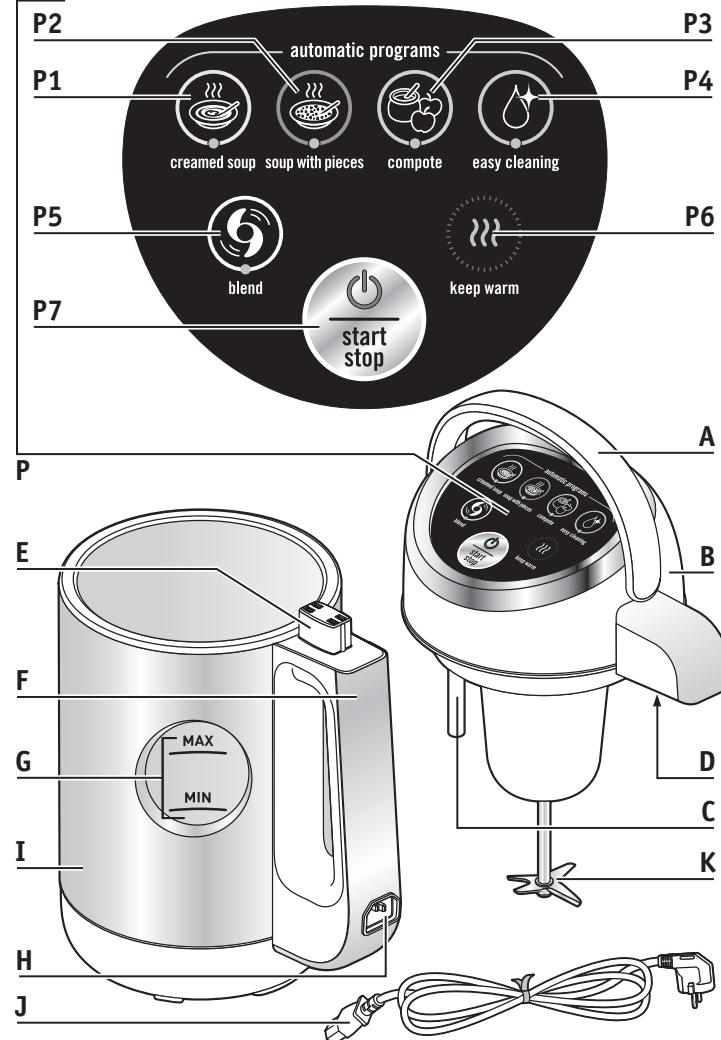


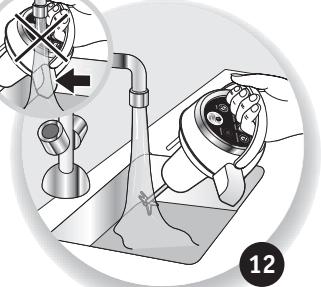
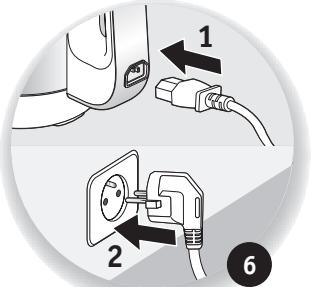
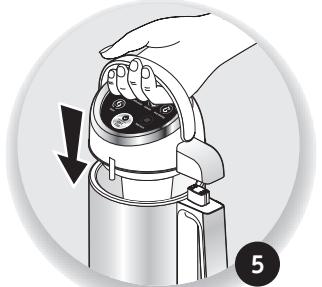
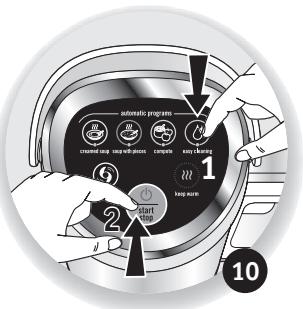
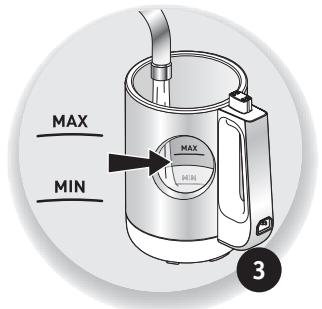
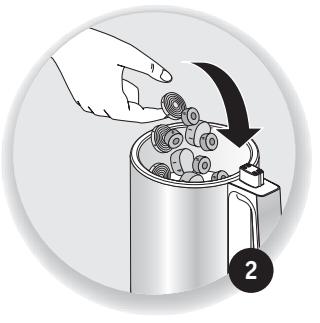
|    |      |   |    |
|----|------|---|----|
| FR | p 5  | - | 10 |
| EN | p 11 | - | 16 |
| DE | p 17 | - | 22 |
| NL | p 23 | - | 28 |
| ES | p 29 | - | 34 |
| EL | p 35 | - | 40 |
| IT | p 41 | - | 46 |
| PT | p 47 | - | 52 |
| RU | p 53 | - | 58 |
| UK | p 59 | - | 64 |
| KK | p 65 | - | 70 |
| AR | p 76 | - | 71 |
| FA | p 82 | - | 77 |

8080015987-02



FR  
EN  
DE  
NL  
ES  
EL  
IT  
PT  
RU  
UK  
KK  
AR  
FA





## DESCRIPTION DE L'APPAREIL (FIG 1)

- A** Poignée supérieure
- B** Bloc moteur
- C** Capteur de trop plein
- D** Connecteur du bloc moteur
- E** Connecteur du bol
- F** Poignée latérale
- G** Indication niveau MAX – MIN à l'intérieur du bol
- H** Fiche du cordon d'alimentation
- I** Bol
- J** Cordon d'alimentation
- K** Couteau 4 lames
- P** Tableau de commande
  - P1** Programme soupe veloutée
  - P2** Programme soupe avec morceaux
  - P3** Programme compote
  - P4** Programme auto nettoyage
  - P5** Programme mixage
  - P6** Voyant de maintien au chaud
  - P7** Lancement ou arrêt des programmes

## UTILISATION DE L'APPAREIL

- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation comme indiqué dans le paragraphe nettoyage.
- Votre appareil possède 5 programmes automatiques pilotés depuis le tableau de commande (P).

|  | Température (Max) | Temps préparation | Mixage                            |
|--|-------------------|-------------------|-----------------------------------|
|  P1 – Soupe Veloutée (texture fine)               | 100°C             | 23 min            | 5 fois 20s ON – 10s OFF           |
|  P2 – Soupe avec morceaux (texture avec morceaux) | 100°C             | 25 min            | Pas de mixage                     |
|  P3 – Compote                                     | 100° C            | 20 min            | 2x 3s / 5s OFF<br>2x 10s / 5s OFF |
|  P4 – Auto nettoyage                              | Chaussé           | 3 min             | 6 Fois 15s ON -15s OFF            |
|  P5 – Mixage                                      | Pas de chauffe    | 4 min             | 5 fois 25s ON – 15s OFF           |

## MISE EN SERVICE

- Maintenez le bol par la poignée latérale avec une main et retirez le bloc moteur à l'aide de la poignée supérieure avec l'autre main (**fig 1**).
- Mettez les ingrédients dans le bol (**fig 2**).

### Conseils :

- Mettre toujours en premier les légumes et ensuite les autres ingrédients (riz, viande).
- Couper les ingrédients en cubes de 2 cm.
- Décongeler les ingrédients avant de les mettre dans le bol.
- Ajoutez ensuite de l'eau en respectant impérativement les niveaux MAX et MIN du bol (**fig 3**) pour les programmes P1 et P2. Pour le programme P3 vous pouvez mettre jusqu'à 800 gr de fruits maximum avec 150 ml de liquide minimum.

- Remuez le liquide et les ingrédients (**fig 4**).
- Repositionnez le bloc moteur sur le bol en vous assurant que les deux connecteurs (repères **D** et **E**) soient bien alignés (**fig 5**).
- Insérez la fiche du cordon sur la poignée du bol et branchez le cordon sur l'alimentation (**fig 6**).
- L'ensemble des fonctions clignotent.

## MISE EN ROUTE DES PROGRAMMES

- Sélectionnez le programme souhaité en appuyant sur la touche correspondante (**fig 7**). Seul le programme choisi clignote.
- Appuyez sur la touche start pour lancer le programme. L'appareil émet un signal sonore, la touche start et celle du programme choisi restent éclairées jusqu'à la fin du programme (**fig 8**).
- Une fois le programme terminé, l'appareil émet un signal sonore. Après les programmes P1, P2 et P3, l'appareil passe automatiquement en mode maintien au chaud pendant 40 min et son voyant s'allume (**fig 9**).

**Remarques :** vous pouvez arrêter le programme à tout moment en appuyant de nouveau sur la touche start/stop.

En cas d'interruption du cycle d'une recette en appuyant sur le bouton start/stop ou par l'ouverture du bloc moteur, il faudra recommencer la préparation et attendre 20 min de refroidissement de l'appareil pour relancer le cycle de programmation.

- Débranchez le cordon de la prise secteur et retirez-le ensuite du bol.
- Maintenez le bol à l'aide de la poignée latérale avec une main et retirez le bloc moteur à l'aide de la poignée supérieure avec l'autre main (**fig 1**).
- Vous pouvez maintenant verser la soupe, le smoothie ou la compote dans un récipient.

**Conseil:** Si vous voulez une soupe encore plus lisse, vous pouvez sélectionner ensuite le programme mixage (P5) pour affiner votre préparation.

Pour faire connaissance avec votre machine nous vous suggérons d'essayer les recettes du livret recettes.

## NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Avant la première utilisation, faire un cycle de lavage pour nettoyer l'appareil comme indiqué ci-dessous :
  - Ouvrez l'appareil (**fig 1**) et remplissez le bol avec 1.2 l. d'eau chaude du robinet (jusqu'au niveau MAX) (**fig 3**).
  - Refermez l'appareil (**fig 5**) et branchez-le (**fig 6**).
  - Sélectionnez le programme auto nettoyage (P4) puis lancez-le en appuyant sur la touche start/stop (**fig 10**).
  - Au signal sonore vous indiquant la fin du programme, ouvrez l'appareil (**fig 1**), videz l'eau et rincez l'intérieur du bol (**fig 11**).
- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne passez pas le bloc moteur (**B**) et le bol (**I**) sous l'eau courante.

- Si nécessaire, une fois l'appareil refroidi, passez les lames sous le robinet (**fig 12**) et finissez de nettoyer l'intérieur du bol et du bloc moteur avec une éponge humide.
- Si des salissures persistent, dans le bol, laissez tremper pendant plusieurs heures avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle et enlevez ensuite les résidus avec une éponge abrasive.
- Rincez ensuite le bol.
- **Prenez des précautions lorsque vous retirez le bloc moteur (B) et lors du nettoyage des lames qui sont coupantes.**
- Pour nettoyer l'extérieur du bloc moteur (**B**) et les parois du bol (**I**), utilisez un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- Ne pas mettre de liquide vaisselle dans le bol pendant le programme easy cleaning (risque de débordement durant le cycle de nettoyage).
- L'appareil n'est pas prévu pour être nettoyé dans un lave vaisselle.
- **ASTUCE :** Certains aliments peuvent tâcher la cuve de votre appareil. Ceci ne présente aucun danger pour votre appareil ni pour votre santé. Pour enlever les tâches, mettez de l'eau dans la cuve de l'appareil additionnée d'un peu de produit habituellement utilisé pour votre lave vaisselle (1 pastille, liquide, poudre). Laissez tremper une nuit. Puis, frottez légèrement à l'aide d'une éponge, les tâches disparaissent.

## SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

| PROBLEMES                    | CAUSES  | SOLUTIONS   |
|------------------------------|---|---|
| L'appareil ne fonctionne pas | La prise n'est pas branchée   | Branchez l'appareil sur une prise. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement inséré dans la poignée latérale et prise réseau.                          |
| L'appareil ne fonctionne pas | Le bloc moteur ( <b>B</b> ) n'est pas correctement positionné ou verrouillé | Retirez une partie des ingrédients. Vérifiez que le contenu ne dépasse pas le niveau MAX et assurez-vous que les ingrédients sont répartis uniformément au fond du bol. |
| Vibrations excessives        | L'appareil n'est pasposé 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 haut du bol     | Capteur de trop plein ( <b>C</b> ) encrassé                                 | Nettoyer le capteur ( <b>C</b> )  |
|                              | Volume d'ingrédients trop important   | Réduisez la quantité d'ingrédients traités  |

| PROBLEMES  | CAUSES   | SOLUTIONS  |
|--|--|--|
| <b>Préparations mal mixées</b>                                     | Morceaux d'aliments trop gros ou trop durs   | Réduisez la taille ou la quantité d'ingrédients traités  |
|  | Arrêt du moteur par la protection surcharge moteur   | Laissez refroidir au minimum 20 minutes votre produit et réduisez la taille ou la quantité d'ingrédients traités.<br>Ajoutez du liquide                |
| <b>L'appareil fait disjoncter l'installation électrique</b>        | Appareil ayant pris l'humidité   | Laisser sécher l'appareil pendant 24H avant de le rebrancher .   |
| <b>Votre appareil bipe en continu et toutes les LED clignotent</b> | Capteur de trop plein encrassé (C)<br>Votre appareil est équipé d'un détecteur de niveau (C) | Nettoyer le capteur (C)<br>Réduisez la quantité d'ingrédients  |
| <b>Cuisson mal réalisée ou prise au fond du bol</b>                | Volume d'ingrédients trop important  | Ne dépassiez pas le niveau maxi ( <b>fig 3</b> ) pour les ingrédients  |
|  | Vous n'avez pas sélectionné le bon programme   | Recommencer la recette avec la bonne sélection du programme  |
|  | Pas assez ou trop de liquide   | Vérifiez bien que le liquide se trouve entre le niveau MIN et MAX pour P1 et P2 ( <b>fig 3</b> ).<br>Pour P3 prévoir du liquide entre 150 ml et 300ml. |
|  | Mauvaise homogénéisation des ingrédients   | Remuez le liquide et les ingrédients ( <b>fig 4</b> )  |
|  | Vous avez fait chauffer du lait  | L'appareil à soupe n'est pas approprié pour faire chauffer du lait.  |

**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.



② Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

La directive Européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (FIG 1)

- A** Top handle
- B** Motor unit
- C** Overflow sensor
- D** Motor unit connector
- E** Jug connector
- F** Side handle
- G** MAX level – MIN level on the inside of the jug
- H** Socket for power cord
- I** Jug
- J** Power cord
- K** Four-point blade
- P** Control panel
  - P1** Creamed soup
  - P2** Soup with pieces
  - P3** Compote
  - P4** Easy Clean
  - P5** Blending
  - P6** Keep warm
  - P7** Start/stop

## USING YOUR APPLIANCE

- Clean the appliance before the first use, as indicated in the cleaning section.
- Your appliance has 5 automatic settings which can be chosen from the control panel (P).

|  | Temperature<br>(Max) | Preparation<br>time | Blending   |
|--|----------------------|---------------------|--|
|  P1 – Creamed soup (creamy texture)                           | 100°C                | 23 min              | 5 times 20 secs ON - 10 secs OFF                 |
|  P2 – Soup with pieces (coarser texture with some small bits) | 100°C                | 25 min              | No blending                                      |
|  P3 – Compote (stewed fruit)                                  | 100° C               | 20 min              | 2 x 3 secs / 5 secs OFF 2 x 10 secs / 5 secs OFF |
|  P4 – Easy Clean  | Heat up              | 3 min               | 6 times 15 secs ON - 15 secs OFF                 |
|  P5 – Blending  | No heating           | 4 min               | 5 times 25 secs ON - 15 secs OFF                 |

## USE

- Hold the side handle of the jug with one hand and remove the motor unit by pulling up the top handle with the other hand (**fig 1**).
- Put the ingredients into the jug (**fig 2**).

### Tips:

- Defrost the the ingredients before putting them in the jug.
- Cut the ingredients into 2cm pieces.
- Always put the vegetables in first, followed by the other ingredients (rice, meat).
- Then add the water, ensuring that you respect the MIN and MAX levels marked on the jug (**fig 3**) for settings P1 and P2. For the P3 setting, you can add up to

- 800g of fruit as a maximum, using a minimum of 150ml liquid.
- Stir the liquid and ingredients together manually (**fig 4**).
- Place the motor unit back on the top of the jug, ensuring that the two connection points (parts **D** and **E**) fit together properly (**fig 5**).
- Plug one end of the power cord into the side handle and connect the other end to the mains socket (**fig 6**).
- All the settings on the control panel will flash.

## USING THE SETTINGS

- Choose your preferred setting by pressing the corresponding button (**fig 7**). Only the chosen setting will flash.
- Press the start button to start the programme. The appliance will beep, and the start button and chosen setting will stay lit up until the programme has finished (**fig 8**).
- Once the programme has finished, the appliance will beep again. After settings P1, P2 and P3, the appliance will automatically switch to keep-warm mode for 40 minutes and the button will light up (**fig 9**).

**Note:** You can stop the programme at any time by pressing the start/stop button again.

If a soup-making cycle is interrupted by pressing the start/stop button or by opening the motor unit, preparation should be restarted and you should wait 20 mins for the appliance to cool down, before restarting the programme.

- Unplug the cord from the mains socket, and then remove the jug.
- Hold the side handle of the jug with one hand and remove the motor unit by pulling up the top handle with the other hand (**fig 1**).
- You can now pour the soup, smoothie or compote into a container.

**Tip:** For a smoother soup, you can then press the blend setting (P5) to give it a creamy texture.

To familiarise yourself with the appliance, we suggest you try out one of the recipes from the recipe booklet.

## CLEANING YOUR APPLIANCE

- Before first use or to clean the appliance as indicated below:
  - Open the appliance (**fig 1**) and fill the jug with 1.2 L of hot water from the tap (up to the MAX level) (**fig 3**). Do not add washing-up liquid to the jug.
  - Put the top back on (**fig 5**) and plug it in (**fig 6**).
  - Press the P4 Easy cleaning button (**fig 10**).
  - When you hear the beep indicating the programme has finished, open the appliance (**fig 1**), empty the water and rinse inside the jug (**fig 11**).
- Do not immerse the appliance in water. Do not place the motor unit (**B**) or the jug (**I**) under running water.
- If necessary, once the appliance has cooled down, wash the blade under the tap

**(fig 12)** and finish by cleaning the inside of the jug and the motor unit with a damp sponge.

- If there are still stains on the inside of the jug, leave it to soak for a few hours in hot soapy water, then remove the residue with a plastic scourer.
- Rinse the bowl.
- **Be careful when you remove the motor unit (B) and when cleaning the blade, which is extremely sharp.**
- To clean the outside of the motor unit (B) and the walls of the jug (I), use a damp cloth. Dry carefully.
- Do not put washing-up liquid in the jug while the easy-cleaning programme is running (risk of overflowing during the cleaning cycle).
- The appliance is not designed to be cleaned in a dishwasher.
- **TIP:** Some foods may stain the bowl of your appliance. This poses no risk whatsoever to your appliance or to your health. To remove stains, add some water mixed with a small amount of cleaning product intended for use in your dishwasher (e.g. a tablet, liquid, powder) to the bowl of your appliance. Leave overnight to soak. Then, gently scrub with a sponge and the stains will disappear.

## WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOESN'T WORK

| PROBLEMS                            | CAUSES  | SOLUTIONS   |
|-------------------------------------|---|---|
| <b>The appliance does not work.</b> | The plug is not connected or switched on at the mains power socket.               | Plug your appliance into a power socket. Ensure that the power cord is correctly inserted into the socket on the side handle and mains socket.                  |
|                                     | The motor unit (B) is not correctly positioned or locked in.                      | Remove some of the ingredients. Check that the contents do not exceed the MAX level and ensure that the ingredients are spread evenly over the base of the jug. |
| <b>Excessive vibrations</b>         | The appliance has not been placed on a flat surface; the appliance is not stable. | Place your appliance on a stable, flat, heat-resistant, clean, and dry surface.   |
|                                     | Volume of ingredients is too high.  | Reduce the quantity of ingredients processed.   |
| <b>Leak at the top of the jug.</b>  | Overflow sensor (C) is clogged up.  | Clean sensor (C).   |
|                                     | Volume of ingredients is too high.  | Reduce the quantity of ingredients processed.   |

| PROBLEMS  | CAUSES   | SOLUTIONS  |
|---|--|--|
| <b>Poorly-mixed preparations.</b>   | Pieces of food are too large or too hard.  | Reduce the size or quantity of ingredients processed.  |
|   | Stop the motor using the motor overload protector.                                   | Leave your product to cool down for at least 20 minutes and reduce the size or quantity of ingredients processed.<br>Add liquid.                               |
| <b>The appliance has cut the electricity supply.</b>                                  | Appliance is damp.   | Leave the appliance to dry for 24 hrs before trying to connect again.  |
| <b>Your appliance continually beeps and all the LEDs are flashing.</b>                | Fouled up overflow sensor (C)<br>Your appliance is equipped with a level sensor (C). | Clean the sensor (C)<br>Reduce the quantity of ingredients.  |
| <b>The food is not properly cooked or something is caught at the base of the jug.</b> | Volume of ingredients is too great.  | Do not exceed the maximum level ( <b>fig 3</b> ) of ingredients.   |
|   | You have not selected the right programme.   | Start again, choosing the right programme.   |
|   | Not enough or too much liquid.   | Check that the liquid is between the MIN and MAX levels for settings P1 and P2 ( <b>fig 3</b> ).<br>For P3, ensure there is between 150ml and 300ml of liquid. |
|   | Ingredients not blended properly.  | Stir the liquid and ingredients together manually ( <b>fig 4</b> ).  |
|   | You have used the appliance to heat up milk.   | The soup-maker is not appropriately-designed to do this.   |

## My appliance still does not work

Go to an authorised service centre (see list in the service booklet).

EN

## RECYCLING

- Disposal of the appliance and its packaging materials



The packaging exclusively contains materials that are not dangerous to the environment, which can be disposed of in accordance with the recycling regulations in force in your area.

- Expired electronic or electric products:



**Think of the environment!**

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ② Leave it at a local waste collection point for it to be processed.

Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE) stipulates that used household appliances must not be disposed of in normal unsorted municipal waste. Used appliances must be collected separately to increase the re-use and recycling rate of the materials they are made from and to reduce the impact on the environment and human health.

## BESCHREIBUNG DES GERÄTES (ABB 1)

- A Oberer Griff
- B Motorblock
- C Überlaufsensor
- D Anschluss Motorblock
- E Anschluss Behälter
- F Seitlicher Griff
- G Anzeige Bereich MAX – MIN im Inneren des Behälters
- H Stecker des Netzkabels
- I Behälter
- J Netzkabel
- K Messer mit 4 Klingen
- P Bedienfeld
  - P1 Programm Cremesuppe
  - P2 Programm Suppe mit Stückchen
  - P3 Programm Kompott
  - P4 Programm Automatische Reinigung
  - P5 Programm Mixvorgang
  - P6 Leuchte Warmhaltefunktion
  - P7 Start oder Stopp der Programme

## GEBRAUCH DES GERÄTES

- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme wie im Abschnitt "Reinigung" beschrieben.
- Ihr Gerät verfügt über 5 automatische Programme, die über das Bedienfeld (**P**) gesteuert werden.

DE

|  | Temperatur<br>(Max) | Zuberei-<br>tungszeit | Mixvorgang                                 |
|--|---------------------|-----------------------|--|
|  P1 – Cremesuppe<br>(feine Textur)                                | 100°C               | 23 min                | 5 mal 20 s ON –<br>10 s OFF                |
|  P2 – Suppe mit<br>kleinen Stückchen<br>(Textur mit<br>Stückchen) | 100°C               | 25 min                | Kein<br>Mixvorgang                         |
|  P3 – Kompott   | 100° C              | 20 min                | 2 x 3 s / 5 s<br>OFF 2 x 10 s / 5<br>s OFF |
|  P4 – Automatische<br>Reinigung                                   | Dampf               | 3 min                 | 6 mal 15 s ON –<br>15 s OFF                |
|  P5 – Mixvorgang   | Kein Dampf          | 4 min                 | 5 mal 25 s ON –<br>15 s OFF                |

## INBETRIEBNAHME

- Halten Sie das Gerät mit einer Hand am seitlichen Griff und ziehen Sie mit der anderen Hand mithilfe des oberen Griffes den Motorblock heraus (**Abb. 1**).
- Füllen Sie die Zutaten in den Behälter (**Abb 2**).

### Tipps:

- Geben Sie immer zuerst das Gemüse und anschließend die anderen Zutaten (Reis, Fleisch) in den Behälter.
  - Schneiden Sie die Zutaten in 2 cm breite Würfel.
  - Tauen Sie die Zutaten auf, bevor Sie diese in den Behälter geben.
- Geben Sie anschließend Wasser hinzu und beachten Sie dabei die Bereiche MAX und MIN am Behälter (**Abb 3**) für die Programme P1 und P2. Für Programm P3

- können Sie bis maximal 800 g Früchte mit mindestens 150 ml Flüssigkeit einfüllen.
- Rühren Sie die Flüssigkeit und die Zutaten gut um (**Abb 4**).
- Positionieren Sie den Motorblock wieder im Behälter und vergewissern Sie sich dabei, dass die beiden Anschlüsse (Kennzeichnung D und E) ordnungsgemäß angeschlossen sind (**Abb 5**).
- Stecken Sie den Netzstecker am Griff des Gerätes ein und schließen Sie das Kabel am Netz an (**Abb 6**).
- Sämtliche Programmtasten auf dem Bedienfeld Blinken.

## EINSTELLUNG DER PROGRAMME

- Wählen Sie das gewünschte Programm, indem Sie auf die entsprechende Auswahltaste drücken (**Abb 7**). Nur das gewählte Programm blinkt.
- Drücken Sie die Taste „Start“, um das Programm zu starten. Das Gerät gibt ein akustisches Signal aus, die Taste „Start“ und die des gewählten Programmes leuchten solange, bis das Programm beendet ist (**Abb 8**).
- Sobald das Programm beendet ist, gibt das Gerät ein akustisches Signal aus. Nach den Programmen P1, P2 und P3 stellt sich das Gerät automatisch in das Programm „Warmhalten“ für 40 Minuten und die entsprechende Leuchte geht an (**Abb 9**).

**Anmerkungen:** Sie können das Programm jederzeit beenden, indem Sie erneut auf die Taste Start/Stopp drücken.

Wenn ein Vorgang durch Drücken der Taste Start/Stopp oder durch Öffnen des Motorblocks unterbrochen wird, muss die Vorbereitung erneut gestartet und 20 Minuten gewartet werden, bis das Gerät abgekühlt ist, um das Programm erneut zu starten.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und anschließend aus dem Gerät.
- Halten Sie das Gerät mit einer Hand am seitlichen Griff und ziehen Sie mit der anderen Hand mithilfe des oberen Griffes den Motorblock heraus (**Abb. 1**).
- Sie können jetzt die Suppe, den Smoothie oder das Kompott in eine Schale geben.

**Tipp:** Wenn Sie eine noch feinere Suppe wünschen, können Sie anschließend das Programm Mixvorgang (P5) wählen, um Ihre Zubereitung zu verfeinern.

Um sich mit Ihrem Gerät vertraut zu machen, empfehlen wir Ihnen, die Rezepte aus dem Rezeptbuch zu probieren.

## REINIGUNG DES GERÄTES

- Führen Sie vor der ersten Verwendung einen Reinigungsvorgang durch, um das Gerät wie unten beschrieben zu reinigen:
  - Öffnen Sie das Gerät (**Abb 1**) und befüllen Sie den Behälter mit 1,2 l warmem Leitungswasser (bis zum Bereich MAX) (**Abb 3**).
  - Schließen Sie das Gerät (**Abb 5**) und schließen Sie es an das Netz an (**Abb 6**).
  - Wählen Sie das Programm Automatische Reinigung (P4) und starten Sie es anschließend durch Drücken der Taste Start/Stopp (**Abb 10**).
  - Nachdem das akustische Signal zum Ende des Programms ertönt, öffnen Sie das Gerät (**Abb 1**), leeren Sie das Wasser aus und spülen Sie den Behälter aus (**Abb 11**).

- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Halten Sie den Motorblock (B) und den Behälter (I) nicht unter fließendes Wasser.
- Sobald das Gerät abgekühlt ist spülen Sie die Klingen, falls notwendig, unter fließendem Wasser ab (Abb 12) und reinigen Sie abschließend das Innere des Behälters und des Motorblocks mit einem feuchten Schwamm.
- Sollten die Verschmutzungen im Behälter bestehen bleiben, lassen Sie den Behälter für mehrere Stunden in Wasser mit Spülmittel einweichen und entfernen Sie anschließend die Verschmutzungen mit einem Scheuerschwamm.
- Spülen Sie anschließend den Behälter aus.
- **Seien Sie bei Entnahme des Motorblocks (B) und bei der Reinigung der Klingen vorsichtig, da diese sehr scharf sind.**
- Verwenden Sie für die äußere Reinigung des Motorblocks (B) und der Wände des Behälters (I) ein feuchtes Tuch. Trocken Sie ihn sorgfältig ab.
- Geben Sie während des Programms Easy Cleaning kein Wasser mit Spülmittel in den Behälter (es besteht die Gefahr des Überlaufens während des Reinigungsvorgangs).
- Das Gerät darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- **TIPP:** Manche Lebensmittel können am Behälter Ihres Gerätes Flecken hinterlassen. Dies stellt weder eine Gefahr für Ihr Gerät noch für Ihre Gesundheit dar. Zum Entfernen der Flecken geben Sie etwas Wasser mit einem Mittel, das Sie normalerweise für Ihre Geschirrspülmaschine benutzen (1 Tab, Flüssigkeit, Pulver), in den Behälter. Lassen Sie die Mischung über Nacht einwirken. Reiben Sie dann leicht mit einem Schwamm über die entsprechenden Stellen, um die Flecken zu beseitigen.

## WAS TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

| PROBLEME   | URSACHEN  | LÖSUNGEN  |
|--|---|---|
| Schlechtes Gar-Resultat oder Haften am Boden des Behälters | Eine zu große Menge an Zutaten.                   | Übersteigen Sie nicht den Bereich MAX (Abb. 3) für die Zutaten.   |
|  | Sie haben nicht das richtige Programm ausgewählt. | Beginnen Sie die Zubereitung nach Rezept mit der richtigen Programmauswahl neu.   |
|  | Nicht genug oder zu wenig Flüssigkeit.            | Stellen Sie sicher, dass sich die Flüssigkeit im Bereich MIN und MAX für P1 und P2 befindet (Abb 3). Für P3 ist eine Flüssigkeitsmenge zwischen 150 ml und 300 ml vorgesehen. |
|  | Ungleichmäßige Verteilung der Zutaten.            | Rühren Sie die Flüssigkeit und die Zutaten gut um (Abb 4).  |
|  | Sie haben Milch erhitzt.                          | Der Behälter für Suppen ist nicht für das Aufwärmen von Milch geeignet.   |

| PROBLEME   | URSACHEN   | LÖSUNGEN  |
|--|--|---|
| <b>Das Gerät funktioniert nicht</b>  | Der Netzstecker ist nicht angeschlossen.   | Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel korrekt am seitlichen Griff und an der Steckdose eingesteckt ist.  |
|  | Der Motorblock ( <b>B</b> ) ist nicht korrekt positioniert oder verriegelt.  | Entnehmen Sie einen Teil der Zutaten. Stellen Sie sicher, dass der Inhalt nicht den Bereich MAX übersteigt und vergewissern Sie sich, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden des Behälters verteilt sind. |
| <b>Extrem starke Vibrationen</b>   | 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.   |
| <b>Es tritt Flüssigkeit aus dem Oberteil des Behälters aus</b>                   | Überlaufsensor ( <b>C</b> ) verschmutzt.   | Reinigen Sie den Sensor ( <b>C</b> ).   |
|  | Eine zu große Menge an Zutaten.  | Verringern Sie die Menge der verarbeiteten Zutaten.   |
| <b>Schlecht gemixte Zutaten</b>  | Die Lebensmittelstücke sind zu groß oder zu hart.  | Verringern Sie die Menge der verarbeiteten Zutaten.   |
|  | Der Motor stoppt aufgrund des Motor-Überlastschutzes.  | Lassen Sie das Gerät mindestens 20 Minuten abkühlen und verringern Sie die Größe oder Menge der verarbeiteten Zutaten. Flüssigkeit hinzufügen.  |
| <b>Das Gerät unterbricht die Netzspannung</b>                                    | Das Gerät wurde feucht.  | Lassen Sie das Gerät 24 Stunden trocknen, bevor Sie es wieder an das Netz anschließen.  |
| <b>Ihr Gerät gibt einen dauerhaften Piepton ab und alle LED-Leuchten blinken</b> | Verschmutzter Überlaufsensor ( <b>C</b> )<br>Ihr Gerät ist mit einem Überlastungssensor ( <b>C</b> ) ausgestattet. | Sensor reinigen ( <b>C</b> )<br>Verringern Sie die Menge der Zutaten.   |

**Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht?**

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

DE

## 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 wiederverwertet oder recycelt werden können.  
② Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Die Europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte sieht vor, dass gebrauchte Haushaltsgesäte nicht in den normalen kommunalen Abfallkreislauf entsorgt werden dürfen. Gebrauchte Geräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertungsquote und das Recycling der darin enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren.

## BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (FIG 1)

- A Bovenste handvat
- B Motorblok
- C Overloopsensor
- D Connector van het motorblok
- E Connector van de kan
- F Zijhandvat
- G Niveau-indicator (MAX/MIN) binnen in de kan
- H Voedingsaansluiting
- I Kan
- J Netsnoer
- K Mes met 4 lemmeten
- P Bedieningspaneel
  - P1 Programma voor roomsoep
  - P2 Programma voor soep met stukjes
  - P3 Programma voor vruchtenmues
  - P4 Programma voor automatisch reinigen
  - P5 Programma voor mixen
  - P6 Controlelampje voor warmhouden
  - P7 Starten of stoppen van programma's

## GEBRUIK VAN HET APPARAAT

- Reinig het apparaat volgens de reiningsaanwijzingen voordat u dit voor de eerste keer gebruikt.
- Uw apparaat heeft 5 automatische programma's die vanaf het bedieningspaneel worden bestuurd (P).

NL

|   | Temperatuur<br>(max) | Bereidings-<br>tijd | Mixen                                      |
|---|----------------------|---------------------|--|
|  P1 – Roomsoep<br>(fijne textuur)                  | 100°C                | 23 min              | 5 x 20 s ON –<br>10 s OFF                  |
|  P2 – Soep met stukjes<br>(textuur met<br>stukjes) | 100°C                | 25 min              | Zonder mixen                               |
|  P3 – Vruchtenmoes                                 | 100° C               | 20 min              | 2 x 3 s / 5 s<br>OFF 2 x 10 s / 5<br>s OFF |
|  P4 – Automatisch<br>reinigen                      | Opwarmen             | 3 min               | 6 x 15 s ON –<br>15 s OFF                  |
|  P5 – Mixen                                       | Zonder mixen         | 4 min               | 5 x 25 s ON –<br>15 s OFF                  |

## INGEBRUIKNAME

- Houd met de ene hand de kan aan het zijhandvat vast, pak met de andere hand het bovenste handvat vast en til het motorblok weg (**fig 1**).
- Doe de ingrediënten in de kan (**fig 2**).

### Tips:

- Doe altijd eerst de groenten in de kan en daarna de andere ingrediënten (rijst, vlees).
- Snijd de ingrediënten in blokjes van ongeveer 2 cm.
- Laat ingrediënten eerst ontdooien voordat u ze in de kan doet.
- Voeg vervolgens water toe. Voor programma P1 en P2 moet het niveau strikt

tussen het MAX- en MIN-streepje (**fig 3**) liggen. Voor programma P3 kunt u maximaal 800 gr fruit in de kan doen met minimaal 150 ml vocht.

- Roer het vocht en de ingrediënten door elkaar (**fig 4**).
- Zorg dat de twee connectoren (D en E) zich recht tegenover elkaar bevinden en plaats het motorblok terug op de kan (**fig 5**).
- Steek de voedingsaansluiting in het zijhandvat en steek de stekker in het stopcontact (**fig 6**).
- Alle functies knipperen nu.

## EEN PROGRAMMA STARTEN

- Kies het gewenste programma door op de toets van dat programma te drukken (**fig 7**). Uitsluitend het gekozen programma knippert nu.
- Druk nogmaals op de toets om het programma te starten. Het apparaat geeft een geluidssignaal af, de start-toets en die van het gekozen programma blijven verlicht tot aan het einde van het programma (**fig 8**).
- Zodra het programma is afgelopen, geeft het apparaat een geluidssignaal af. Na het einde van programma P1, P2 en P3 blijft het apparaat gedurende 40 minuten automatisch in de warmhoustand en gaat het warmhoudlampje branden (**fig 9**).

**Opmerkingen:** U kunt een programma op elk moment beëindigen door opnieuw op de start/stop-knop te drukken.

Als u programma onderbreekt door opnieuw op de start/stop-knop te drukken of het motorblok weg te nemen, moet u het programma opnieuw starten nadat u het apparaat gedurende 20 minuten heeft laten afkoelen.

- Haal de stekker uit het stopcontact en het netsnoer vervolgens uit de kan.
- Houd met de ene hand de kan aan het zijhandvat vast, pak met de andere hand het bovenste handvat vast en til het motorblok weg (**fig 1**).
- U kunt nu de soep, smoothie of vruchtenmues uitgieten in een kom.

**Tip:** Voor een nog gladdere soep kunt u vervolgens het programma mixen (P5) kiezen.

Om te leren omgaan met uw apparaat raden wij u aan om recepten uit het receptenboekje uit te proberen.

## REINIGING VAN HET APPARAAT

- Reinig uw apparaat vóór het eerste gebruik aan de hand van de hieronder beschreven reinigingscyclus:
  - Open het apparaat (**fig 1**) en vul de kan met 1,2 liter warm kraanwater (tot aan het MAX-niveau) (**fig 3**).
  - Sluit het apparaat (**fig 5**) en steek de stekker in het stopcontact (**fig 6**).
  - Kies het programma automatisch reinigen (P4) en start dit door op de start/stop-toets te drukken (**fig 10**).
  - Er klinkt een geluidssignaal om aan te geven dat het programma is afgelopen.

Open dan het apparaat (**fig 1**), schenk het water uit de kan en spoel de kan om (**fig 11**).

- Het apparaat mag niet in een vloeistof worden ondergedompeld. Houd het motorblok (B) en de kan niet (I) onder stromend water.
- Indien nodig kunt u de lemmeten van het mes onder de kraan afspoelen wanneer het apparaat is afgekoeld (fig 12). U kunt dan ook de binnenkant van de kan en het motorblok met een vochtige doek afnemen.
- Mocht de kan dan nog niet helemaal schoon zijn, kunt u de kan vullen met water en wat afwasmiddel. Laat de kan een paar uur staan en reinig vervolgens de binnenkant met een schuursponsje.
- Spoel de kan vervolgens om.
- **Wees voorzichtig wanneer u het motorblok wegneemt (B) en de scherpe lemmeten schoonmaakt.**
- Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van het motorblok (B) en de wanden van de kan (I) te reinigen. Droog het apparaat vervolgens zorgvuldig af.
- Doe geen afwasmiddel in de kan tijdens het "easy cleaning"-programma (de kan zou kunnen overlopen tijdens de reinigingscyclus).
- Het apparaat is niet vaatwasmachinebestendig.
- **ADVIES:** Bepaalde levensmiddelen kunnen vlekken achter laten op de pan van het apparaat. Dit levert geen gevaar op voor uw apparaat of uw gezondheid. Om eventuele vlekken te verwijderen, doe water met een beetje 'afwasmiddel' and go on with 'in de pan van het apparaat in de pan van het apparaat.' Laat gedurende een nacht weken. Wrijf vervolgens lichtjes met een spons totdat alle vlekken verdwenen zijn.

## **UW APPARAAT WERKT NIET. WAT NU?**

| PROBLEMEN                      | OORZAKEN   | OPLOSSINGEN   |
|--------------------------------|--|---|
| <b>Het apparaat werkt niet</b> | De stekker zit niet in het stopcontact.                                | Doe de stekker van het apparaat in het stopcontact. Zorg dat het netsnoer goed in het zijhandvat zit en de stekker goed in het stopcontact.                                       |
|                                | Het motorblok ( <b>B</b> ) is niet goed aangebracht of is geblokkeerd. | Haal een deel van de ingrediënten uit de kan. Zorg ervoor dat de inhoud het MAX-niveau niet overschrijdt en dat de ingrediënten gelijkmatig zijn verdeeld op de bodem van de kan. |

| PROBLEMEN  | OORZAKEN  | OPLOSSINGEN  |
|--|---|--|
| <b>Overmatige trillingen</b>   | Het apparaat staat niet op een vlakke ondergrond, het apparaat staat niet stabiel.                      | Zet het apparaat op een vlakke ondergrond stabiel neer.  |
|  | Te veel ingrediënten in de kan.   | Verminder de hoeveelheid ingrediënten.   |
| <b>De kan loopt over</b>   | De overloopsensor ( <b>C</b> ) is vuil.   | Reinig de sensor ( <b>C</b> ).   |
|  | Te veel ingrediënten in de kan.   | Verminder de hoeveelheid ingrediënten.   |
| <b>De bereiding is niet goed gemixt</b>  | Er zijn te grove of te harde ingrediënten gebruikt.   | Maak de ingrediënten kleiner of verminder de hoeveelheid ingrediënten.   |
|  | Aandrijving stopt door overbelasting-beveiliging.   | Laat uw apparaat ten minste 20 minuten afkoelen en maak de ingrediënten kleiner of verminder de hoeveelheid ingrediënten Voeg vloeistof toe. |
| <b>Het apparaat veroorzaakt kortsluiting</b>                                       | Er is vocht in het apparaat gekomen.  | Laat het apparaat gedurende 24 uur drogen voordat u de stekker van het apparaat weer in het stopcontact steekt.                              |
| <b>Uw apparaat geeft constant geluidssignalen af en alle LED-lampjes knipperen</b> | Vuile overstromingssensor ( <b>C</b> )<br>Uw apparaat is uitgerust met een overloopsensor ( <b>C</b> ). | Reinig de sensor ( <b>C</b> )<br>Verminder de hoeveelheid ingrediënten.  |

| PROBLEMEN  | OORZAKEN                                   | OPLOSSINGEN   |
|--|--|---|
| <b>De bereiding is niet goed gelukt of vastgekoekt op bodem van de kan</b> | Te veel ingrediënten in de kan.            | De inhoud van de kan mag niet boven het MAX-niveau ( <b>fig 3</b> ) uitkomen.   |
|  | U heeft niet het juiste programma gekozen. | Begin opnieuw en kies het juiste programma.   |
|  | Niet genoeg of te veel vloeistof.          | Controleer of het vloeistofniveau zich tussen het MIN- en MAX-niveau voor P1 en P2 bevindt ( <b>fig 3</b> ). Zorg dat u voor P3 150 ml tot 300 ml vocht gebruikt. |
|  | De inhoud is niet homogeen genoeg.         | Roer het vocht en de ingrediënten door elkaar ( <b>fig 4</b> ).   |
|  | U hebt melk in de kan warmgemaakt.         | Het soepapparaat is niet geschikt om melk in warm te maken.   |

### Werkt het apparaat nog steeds niet?

Neem contact op met een erkend servicecentrum (zie de lijst in het serviceboekje).

## RECYCLING

- Verwijdering van verpakkingsmateriaal en van het apparaat.



De verpakking bestaat uitsluitend uit materialen die geen gevaar vormen voor het milieu en kunnen worden verwijderd overeenkomstig de geldende bepalingen voor recycling.

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

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

**Wees vriendelijk voor het milieu!**



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

② Breng het naar een verzamelpunt voor verwerking.

De Europese Richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) bepaalt dat elektrische apparaten niet met het gewone huisvuil mogen worden meegegeven. Afgedankte apparaten moeten gescheiden worden ingezameld om het recyclen en herwinnen van de daarin gebruikte materialen te optimaliseren en potentiële schade voor de menselijke gezondheid en het milieu te voorkomen.

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO (FIG 1)

- A Empuñadura superior
- B Bloque motor
- C Sensor de rebosadero
- D Conector del bloque motor
- E Conector del vaso
- F Empuñadura lateral
- G Indicación nivel MÁX. - MÍN. en el interior del vaso
- H Clavija del cable de alimentación
- I Vaso
- J Cable de alimentación
- K Cuchillo de 4 cuchillas
- P Cuadro de mandos
  - P1 Programa crema
  - P2 Programa sopa con tropezones
  - P3 Programa compota
  - P4 Programa autolimpieza
  - P5 Programa mezclado
  - P6 Testigo de mantenimiento de calor
  - P7 Puesta en marcha o detención de los programas

## USO DEL APARATO

- Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez como se indica en el apartado limpieza.
- El aparato posee 5 programas automáticos controlados desde el cuadro de mandos (**P**).

|   | Temperatura<br>(máx.) | Tiempo de<br>preparación | Mezclado                             |
|---|-----------------------|--------------------------|--------------------------------------|
|  P1 – Crema (textura fina)                         | 100°C                 | 23 min                   | 5 veces 20 s ON – 10 s OFF           |
|  P2 – Sopa con tropezones (textura con tropezones) | 100°C                 | 25 min                   | Sin mezclado                         |
|  P3 – Compota                                      | 100° C                | 20 min                   | 2 x 3 s / 5 s OFF 2 x 10 s / 5 s OFF |
|  P4 – Autolimpieza                                 | Calentar              | 3 min                    | 6 veces 15 s ON – 15 s OFF           |
|  P5 – Mezclado                                    | Sin calentar          | 4 min                    | 5 veces 25 s ON – 15 s OFF           |

## PUESTA EN MARCHA

- Sujete el vaso por el asa lateral con una mano y retire el bloque motor utilizando la empuñadura superior con la otra mano (**fig 1**).
- Ponga los ingredientes en el vaso (**fig 2**).

### Consejos:

- Ponga siempre primero las verduras y luego los restantes ingredientes (arroz, carne).
  - Corte los ingredientes en dados de 2 cm.
  - Descongele los ingredientes antes de ponerlos en el vaso.
- Luego añada agua respetando obligatoriamente los niveles MÁX. y MÍN. del vaso (**fig 3**) para los programas P1 y P2. Para el programa P3, puede poner hasta 800

gr de fruta como máximo con 150 ml de líquido como mínimo.

- Remueva el líquido y los ingredientes (**fig 4**).
- Coloque nuevamente el bloque motor sobre el vaso asegurándose de que los dos conectores (marcas **D** y **E**) están bien alineados (**fig 5**).
- Introduzca la clavija del cable en el asa del vaso y conecte el cable a la alimentación (**fig 6**).
- Todas las funciones parpadean.

## PUESTA EN MARCHA DE LOS PROGRAMAS

- Seleccione el programa deseado presionando sobre la tecla correspondiente (**fig 7**). Solo parpadea el programa elegido.
- Pulse la tecla start para ejecutar el programa. El aparato emite una señal sonora, la tecla start y la del programa elegido permanecen iluminadas hasta el final del programa (**fig 8**).
- Una vez terminado el programa, el aparato emite una señal sonora. Después de los programas P1, P2 y P3, el aparato pasa automáticamente a modo de mantenimiento en caliente durante 40 min. y el testigo se ilumina (**fig 9**).

**Observaciones:** puede detener el programa en cualquier momento pulsando de nuevo la techa start/stop.

En caso de interrupción del ciclo de una receta presionando el botón start/stop o abriendo el bloque motor, será necesario recomenzar la preparación y esperar 20 min. de refrigeración del aparato para retomar el ciclo de programación.

- Desenchufe el cable de la corriente de red y luego retire el vaso.
- Sujete el vaso por el asa lateral con una mano y retire el bloque motor utilizando la empuñadura superior con la otra mano (**fig 1**).
- Ahora puede verter la sopa, la crema o la compota en un recipiente.

**Consejo:** Si desea una sopa todavía con menos grumos, puede seleccionar después el programa mezclado (P5) para mejorar su preparado.

Para familiarizarse con su máquina, le recomendamos que intente llevar a cabo las recetas del libro:

## LIMPIEZA DEL APARATO

- Antes del primer uso, ejecute un ciclo de lavado para limpiar el aparato como se indica a continuación:
  - Abra el aparato (**fig 1**) y llene el vaso con 1.2 l. de agua caliente del grifo (hasta el nivel MÁX.) (**fig 3**).
  - Cierre el aparato (**fig 5**) y enchúfelo (**fig 6**).
  - Seleccione el programa de autolimpieza (P4) y luego ejecútelo pulsando la tecla start/stop (**fig 10**).
  - Cuando escuche la señal sonora que indica el final del programa, abra el aparato (**fig 1**), vacíe el agua y enjuague el interior del vaso (**fig 11**).
- Este aparato no debe sumergirse. No pase el bloque motor (**B**) ni el vaso (**I**)

bajo el agua corriente.

- Si es necesario, una vez que el aparato esté frío, pase las cuchillas bajo el grifo (**fig 12**) y termine de limpiar el interior del vaso y del bloque motor con una esponja húmeda.
- Si hay incrustaciones persistentes en el bol, póngalo a remojo durante varias horas en agua con líquido lavavajillas y luego retire los residuos con una esponja abrasiva.
- Luego aclare el vaso.
- **Tome precauciones cuando retire el bloque motor (B) y durante la limpieza de las cuchillas, puesto que cortan mucho.**
- Para limpiar el exterior del bloque motor (**B**) y las paredes del vaso (**I**), utilice un paño húmedo. Séquelo con cuidado.
- No añada líquido lavavajillas en el vaso durante le programa easy cleaning (riesgo de desbordamiento durante el ciclo de limpieza).
- El aparato no está diseñado para su lavado en un lavaplatos.
- **TRUCO:** algunos alimentos pueden manchar el recipiente del aparato. Esto no representa ningún peligro, ni para el aparato ni para su salud. Para quitar las manchas, ponga agua en el recipiente del aparato con poco del producto que generalmente utiliza para el lavavajillas (1 pastilla, líquido, polvo). Deje a remojo durante la noche.

A continuación, frote ligeramente con una esponja; las manchas desaparecerán.

## ¿QUÉ HACER SI EL APARATO NO FUNCIONA?

| PROBLEMAS                      | CAUSAS   | SOLUCIONES   |
|--------------------------------|--|--|
| <b>El aparato no funciona:</b> | El cable no está conectado   | Conecte el aparato a un enchufe. Compruebe que el cable de alimentación está correctamente introducido en el asa lateral y la toma de alimentación.                                    |
|                                | El bloque motor ( <b>B</b> ) no está correctamente posicionado o bloqueado   | Retire una parte de los ingredientes. Compruebe que el contenido no supera el nivel MÁX. y asegúrese de que los ingredientes están repartidos de manera uniforme en el fondo del vaso. |
| <b>Vibraciones excesivas</b>   | El aparato no está apoyado en una superficie plana o no se mantiene estable. | Ponga el aparato sobre una superficie plana  |
|                                | Volumen de ingredientes demasiado grande                                     | Reduzca la cantidad de ingredientes  |

| PROBLEMAS  | CAUSAS   | SOLUCIONES  |
|--|--|---|
| <b>Fugas por la parte superior del vaso.</b>                           | Sensor de rebosadero (C) atascado<br>Volumen de ingredientes demasiado elevado                                       | Limpie el sensor (C)<br>Reducza la cantidad de ingredientes   |
| <b>Preparaciones mal mezcladas</b>                                     | Los alimentos son demasiado grandes o demasiado duros.<br>Parada del motor por la protección de sobrecarga del motor | Reducza el tamaño o la cantidad de los ingredientes<br>Deje enfriar al menos 20 minutos su producto y reduce el tamaño o la cantidad de ingredientes tratados.<br>Añada líquido |
| <b>Al enchufar el aparato salta la instalación eléctrica</b>           | El aparato tiene humedad   | Deje secar el aparato durante 24 horas antes de enchufarlo de nuevo.  |
| <b>El aparato emite un pitido continuo y todos los LEDs parpadean.</b> | Incrustaciones en el sensor de rebose (C)<br>El aparato incluye un sensor de nivel (C)                               | Limpie el sensor (C)<br>Reducza la cantidad de ingredientes   |
| <b>Cocción mal realizada o compacta en el fondo del vaso</b>           | Volumen de ingredientes demasiado grande   | No supere el nivel máx. (fig 3) de los ingredientes   |
|  | No ha seleccionado el programa adecuado  | Reinic peace la receta seleccionando el programa correcto.  |
|  | Falta o sobra líquido  | Compruebe que el líquido se encuentra entre el nivel MÍN. y MÁX. para P1 y P2 (fig 3). Para P3, añada líquido entre 150 ml y 300 ml.  |
|  | Mala homogeneización de los ingredientes   | Remueva el líquido y los ingredientes (fig 4).  |
|  | Ha calentado leche   | El aparato para sopa no se adapta para calentar leche.  |

## **¿El aparato sigue sin funcionar?**

Diríjase a un servicio técnico autorizado (ver lista en el folleto de servicio).

## **RECICLAJE**



- Eliminación de materiales de embalaje y del aparato.  
El embalaje incluye únicamente materiales sin riesgo para el medio ambiente, que se pueden desechar de conformidad con las disposiciones de reciclaje vigentes.  
Para deshacerse del aparato, contacte con el servicio correspondiente de su municipio



- **Productos electrónicos o eléctricos al final de su vida útil:**  
**¡Piense en el medio ambiente!**
  - ① Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.
  - ② Llévelo a un centro de recogida de residuos para su procesamiento.

ES

La directiva europea 2012/19/UE sobre los Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos (DEEE) exige la eliminación de los electrodomésticos usados por un cauce diverso del flujo normal de los residuos municipales. Los aparatos usados deben recogerse por separado a fin de optimizar el índice de recuperación y el reciclaje de los materiales que los componentes, además de reducir el impacto sobre la salud humana y el medio ambiente.

## **ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (ΣΧ. 1)**

- A** Άνω λαβή
- B** Βάση-μοτέρ (κεντρική μονάδα)
- C** Αισθητήρας υπερπλήρωσης
- D** Σύνδεσμος της κεντρικής μονάδας
- E** Σύνδεσμος του μπολ
- F** Πλευρική λαβή
- G** Ένδειξη κατώτατης και ανώτατης στάθμης MAX – MIN στο εσωτερικό του μπολ
- H** Βύσμα του καλωδίου ρεύματος
- I** Μπολ
- J** Καλώδιο ρεύματος
- K** Κόππης με 4 λεπίδες
- P** Πίνακας ελέγχου
  - P1** Πρόγραμμα σούπας βελούτέ
  - P2** Πρόγραμμα σούπας με κομμάτια
  - P3** Πρόγραμμα κομπόστας
  - P4** Πρόγραμμα αυτόματου καθαρισμού
  - P5** Πρόγραμμα ανάμειξης
  - P6** Ένδειξη διατήρησης θερμοκρασίας
  - P7** Έναρξη ή παύση προγραμμάτων

EL

## ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση όπως υποδεικνύεται στην παράγραφο σχετικά με τον καθαρισμό.
- Η συσκευή σας διαθέτει 5 αυτόματα προγράμματα που επιλέγονται από τον πίνακα ελέγχου (P).

|  | Θερμοκρασία<br>(Max) | Χρόνος<br>προετοιμασίας | Ανάμειξη                                |
|--|----------------------|-------------------------|---|
|  P1 – Σούπα βελουτέ (λεπτή υφή)           | 100°C                | 23 λεπτά                | 5 φορές 20 s ON – 10 s OFF              |
|  P2 – Σούπα με κομμάτια (υφή με κομμάτια) | 100°C                | 25 λεπτά                | Χωρίς ανάμειξη                          |
|  P3 – Κομπόστα                            | 100°C                | 20 λεπτά                | 2 x 3 s / 5 s OFF<br>2 x 10 s / 5 s OFF |
|  P4 – Αυτόματος καθαρισμός                | Ζέσταμα              | 3 λεπτά                 | 6 φορές 15 s ON – 15 s OFF              |
|  P5 – Ανάμειξη                            | Χωρίς ζέσταμα        | 4 λεπτά                 | 5 φορές 25 s ON – 15 s OFF              |

## ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

• Κρατήστε το μπολ από την πλευρική λαβή με το ένα χέρι και τραβήξτε τη βάση-μοτέρ (κεντρική μονάδα) από την άνω λαβή με το άλλο χέρι (**σχ. 1**).

• Τοποθετήστε τα συστατικά στο μπολ (**σχ. 2**).

### Συμβουλές:

- Τοποθετείτε πρώτα τα λαχανικά και έπειτα τα υπόλοιπα συστατικά (ρύζι, κρέας).
- Κόβετε τα συστατικά σε κύβους των 2 cm.
- Να αποψύχετε τα συστατικά πριν τα τοποθετήσετε στο μπολ.

- Προσθέστε έπειτα νερό τηρώντας οπωδήποτε τα σημεία ανώτατης (MAX) και κατώτατης (MIN) στάθμης του μπολ (**σχ. 3**) για τα προγράμματα P1 και P2. Για το πρόγραμμα P3 μπορείτε να τοποθετείτε το πολύ 800 gr φρούτα με τουλάχιστον 150 ml υγρού.
- Ανακατέψτε το υγρό και τα συστατικά (**σχ. 4**).
- Τοποθετήστε ξανά τη βάση-μοτέρ (κεντρική μονάδα) στο μπολ φροντίζοντας ώστε οι δύο σύνδεσμοι (στοιχείο D και E) να είναι ευθυγραμμισμένοι (**σχ. 5**).
- Εισαγάγετε το βύσμα του καλωδίου στη λαβή του μπολ και συνδέστε το καλώδιο στην πρίζα (**σχ. 6**).
- Όλες οι ενδείξεις λειτουργιών αναβοσβήνουν.

## ΕΝΑΡΞΗ ΤΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ

- Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα πατώντας το αντίστοιχο πλήκτρο (**σχ. 7**). Αναβοσβήνει μόνο το πρόγραμμα που επιλέχθηκε.
- Πατήστε το κουμπί έναρξης για να ξεκινήσει το πρόγραμμα. Η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα, το κουμπί έναρξης και εκείνο του προγράμματος που έχει επιλεχθεί παραμένουν φωτεινά έως τη λήξη του προγράμματος (**σχ. 8**).
- Μόλις ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα. Μετά από τα προγράμματα P1, P2 και P3, η συσκευή περνά αυτομάτως στη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας για 40 λεπτά και ανάβει η αντίστοιχη ένδειξη (**σχ. 9**).

**Παρατηρήσεις:** Μπορείτε να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή πατώντας ξανά το κουμπί έναρξης/παύσης.

Σε περίπτωση διακοπής του κύκλου μιας συνταγής με το πάτημα του κουμπιού έναρξης/παύσης ή με το άνοιγμα της κεντρικής μονάδας, θα πρέπει να ξεκινήσει εκ νέου η παρασκευή και να περιμένετε 20 λεπτά για να κρυώσει η συσκευή ώστε να ξεκινήσετε και πάλι τον κύκλο του προγράμματος.

- Αποσυνδέστε το καλώδιο από την πρίζα και έπειτα από το μπολ.
- Κρατήστε το μπολ από την πλευρική λαβή με το ένα χέρι και αφαιρέστε τη βάση-μοτέρ από την επάνω λαβή με το άλλο χέρι (**σχ. 1**).
- Μπορείτε τώρα να σερβίρετε τη σούπα, το smoothie ή την κομπόστα σε ένα δοχείο.

**Συμβουλή:** Εάν θέλετε ακόμα πιο φίνα σούπα, μπορείτε να επιλέξετε στη συνέχεια το πρόγραμμα ανάμειχης (P5) για να πετύχετε λεπτότερη υφή στο μείγμα σας.

Για να εξοικειωθείτε με τη συσκευή σας, σας προτείνουμε να δοκιμάσετε τις παρακάτω συνταγές:

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Πριν από την πρώτη χρήση, πραγματοποιήστε έναν κύκλο πλυσίματος για να καθαρίσετε τη συσκευή όπως υποδεικνύεται στη συνέχεια:
  - Ανοίξτε τη συσκευή (**σχ. 1**) και γεμίστε το μπολ με 1,2 λίτρα ζεστό νερό από τη βρύση (έως τη στάθμη MAX) (**σχ. 3**).
  - Ξανακλείστε τη συσκευή (**σχ. 5**) και συνδέστε την (**σχ. 6**).

- Επιλέξτε το πρόγραμμα αυτόματου καθαρισμού (P4) και πατήστε το κουμπί start/stop (**σχ. 10**).
- Όταν ακουστεί το ηχητικό σήμα που υποδεικνύει τη λήξη του προγράμματος, ανοίξτε τη συσκευή (**σχ. 1**), αδειάστε το νερό και ξεπλύνετε το εσωτερικό του μπολ (**σχ. 11**).
- Η συσκευή δεν πρέπει να βυθίζεται σε οποιοδήποτε υγρό. Μην τοποθετείτε τη βάση-μοτέρ (B) και το μπολ (I) κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Εάν είναι απαραίτητο, μόλις κρυώσει η συσκευή, περάστε τις λεπίδες κάτω από τη βρύση (**σχ. 12**) και ολοκληρώστε τον καθαρισμό του εσωτερικού του μπολ και της κεντρικής μονάδας με ένα υγρό σφουγγάρι.
- Εάν υπάρχει επίμονη βρωμιά μέσα στο μπολ, αφήστε το να μουλιάσει αρκετές ώρες σε νερό και υγρό πιάτων και απομακρύνετε έπειτα τα υπολείμματα με σκληρό σφουγγάρι.
- Έπειτα ξεπλύνετε το μπολ.
- **Προσέξτε όταν αφαιρέστε τη βάση-μοτέρ (B) και κατά τον καθαρισμό των λεπίδων που είναι αιχμηρές.**
- Για να καθαρίσετε το εξωτερικό της βάσης-μοτέρ (B) και των επιφανειών του μπολ (I), χρησιμοποιήστε υγρό πανί. Στεγνώστε προσεκτικά.
- Μην προσθέτετε υγρό πιάτων στο μπολ κατά το πρόγραμμα εύκολου καθαρισμού (easy cleaning) (κίνδυνος υπερχειλισης κατά τον κύκλο καθαρισμού).
- Η συσκευή δεν προορίζεται για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων.
- **ΣΥΜΒΟΥΛΗ:** Μερικές τροφές μπορεί να λεκιάσουν το δοχείο της συσκευής σας. Αυτό δεν παρουσιάζει κανέναν κίνδυνο για τη συσκευή σας ή για την υγεία σας. Για να αφαιρέσετε τους λεκέδες, βάλτε νερό στο δοχείο της συσκευής προσθέτοντας λίγο απορρυπαντικό πιάτων (υγρό ή σκόνη). Αφήστε να μουλιάσει για μία νύχτα. Στη συνέχεια, τρίψτε ελαφρά με ένα σφουγγάρι. Οι λεκέδες θα εξαφανιστούν.

## ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΔΕΝ

| ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ                      | ΑΙΤΙΕΣ                                  | ΛΥΣΕΙΣ  |
|---------------------------------|---|---|
| <b>Η συσκευή δεν λειτουργεί</b> | Δεν έχει συνδεθεί το καλώδιο στην πρίζα | Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος έχει συνδεθεί σωστά στην πλευρική λαβή και στην πρίζα δικτύου. |

| ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ   | ΑΙΤΙΕΣ   | ΛΥΣΕΙΣ   |
|--|--|--|
| <b>Η συσκευή δεν λειτουργεί</b>  | Δεν έχει συνδεθεί το καλώδιο στην πρίζα  | Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος έχει συνδεθεί σωστά στην πλευρική λαβή και στην πρίζα δικτύου.              |
| <b>Υπερβολικοί κραδασμοί</b>   | Η συσκευή δεν είναι τοποθετημένη πάνω σε επίπεδη επιφάνεια, η συσκευή δεν είναι σταθερή                | Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη επιφάνεια  |
|  | Η ποσότητα των συστατικών είναι υπερβολικά μεγάλη  | Μειώστε την ποσότητα των συστατικών που θα επεξεργαστείτε  |
| <b>Διαρροή από το επάνω μέρος του μπολ</b>   | Ο αισθητήρας υπερπλήρωσης ( <b>C</b> ) είναι ακάθαρτος   | Καθαρίστε τον αισθητήρα ( <b>C</b> )   |
|  | Η ποσότητα των συστατικών είναι υπερβολικά μεγάλη  | Μειώστε την ποσότητα των συστατικών που θα επεξεργαστείτε  |
| <b>Κακή ανάμειξη των παρασκευασμάτων</b>   | Τα κομμάτια των τροφίμων είναι υπερβολικά μεγάλα ή σκληρά  | Μειώστε το μέγεθος ή την ποσότητα των συστατικών προς επεξεργασία  |
|  | Διακοπή του μοτέρ μέσω του μηχανισμού προστασίας του μοτέρ από υπερφόρτωση                             | Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για τουλάχιστον 20 λεπτά και μειώστε το μέγεθος ή την ποσότητα των συστατικών προς επεξεργασία.<br>Προσθέστε υγρό |
| <b>Η συσκευή προκαλεί αποσύνδεση της ηλεκτρολογικής εγκατάστασης</b>                   | Η συσκευή έχει συγκεντρώσει υγρασία  | Αφήστε τη συσκευή να στεγνώσει για 24 ώρες πριν την επανασυνδέσετε με το ρεύμα.  |
| <b>Η συσκευή εκπέμπει ένα συνεχή ήχο «μπιπ» και όλες οι ενδείξεις LED αναβοσβήνουν</b> | Βρώμικος αισθητήρας υπερχείλισης ( <b>C</b> )<br>Η συσκευή σας διαθέτει ανιχνευτή στάθμης ( <b>C</b> ) | Βρώμικος αισθητήρας υπερχείλισης ( <b>C</b> )<br>Μειώστε την ποσότητα συστατικών   |

| ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ  | ΑΙΤΙΕΣ  | ΛΥΣΕΙΣ  |
|---|---|---|
| Το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί σωστά ή έχει κολλήσει στον πάτο του μπολ | Η ποσότητα των συστατικών είναι υπερβολικά μεγάλη | Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη ( <b>σχ. 3</b> ) για τα συστατικά   |
|   | Δεν έχετε επιλέξει το σωστό πρόγραμμα             | Ξεκινήστε από την αρχή τη συνταγή με την σωστή επιλογή προγράμματος   |
|   | Δεν υπάρχει αρκετό ή υπάρχει υπερβολικό υγρό      | Ελέγχετε εάν το υγρό βρίσκεται μεταξύ της στάθμης MIN και MAX για τα προγράμματα P1 και P2 ( <b>σχ. 3</b> ).<br>Για το πρόγραμμα P3 προβλέψτε ποσότητα υγρού μεταξύ 150 ml και 300ml. |
|   | Κακή ομογενοποίηση των συστατικών                 | Ανακατέψτε το υγρό και τα συστατικά ( <b>σχ. 4</b> )  |
|   | Χρησιμοποιήσατε τη συσκευή για να ζεστάνετε γάλα  | Η συσκευή παρασκευής σούπας δεν είναι κατάλληλη για το ζέσταμα γάλακτος.  |

## Η συσκευή σας εξακολουθεί να μη λειτουργεί;

Απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (βλέπε κατάλογο στο φυλλάδιο για το σέρβις).

## ANAKΥΚΛΩΣΗ



- Απόρριψη των υλικών συσκευασίας και της συσκευής  
Η συσκευασία αποτελείται αποκλειστικά από υλικά που είναι ακίνδυνα προς το περιβάλλον και μπορούν να απορριφθούν σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις ανακύκλωσης.

Για την απόρριψη της συσκευής, ζητήστε πληροφορίες από την αρμόδια υπηρεσία του δήμου σας.



• Διάθεση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων στο τέλος της διάρκειας ζωής τους:

Ας συμβάλλουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!

① Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

② Παραδώστε την παλιά σας συσκευή σε κέντρο συλλογής για την επεξεργασία της.

Η ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/EΕ σχετικά με τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ), απαγορεύει την απόρριψη των μεταχειρισμένων οικιακών συσκευών στην κανονική ροή αστικών αποβλήτων. Οι μεταχειρισμένες συσκευές πρέπει να συλλέγονται ξεχωριστά προκειμένου να μεγιστοποιηθεί ο στόχος ανάκτησης και η ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελούνται και να μειωθούν οι επιπτώσεις στην υγεία του ανθρώπου και το περιβάλλον.

## **DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (FIG. 1)**

- A** Impugnatura superiore
- B** Blocco motore
- C** Sensore di livello
- D** Connettore del blocco motore
- E** Connettore della campana
- F** Impugnatura laterale
- G** Indicazione del livello MAX – MIN all'interno della campana
- H** Spina del cavo di alimentazione
- I** Recipiente
- J** Cavo di alimentazione
- K** Coltello a 4 lame
- P** Pannello comandi
  - P1** Programma Vellutata
  - P2** Programma Minestrone a pezzi
  - P3** Programma Composta
  - P4** Programma Auto-pulizia
  - P5** Programma Frullatore
  - P6** Indicatore Mantenimento al caldo
  - P7** Avvio o arresto dei programmi

IT

## UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- Pulire l'apparecchio prima del primo utilizzo come indicato nella sezione relativa alla pulizia.
- L'apparecchio ha 5 programmi automatici controllabili dal Pannello comandi (P).

|   | Temperatura<br>(Max) | Tempo di<br>preparazione | Lavorazione  |
|---|----------------------|--------------------------|--|
|  P1 – Vellutata (consistenza fine)           | 100°C                | 23 min                   | 5 volte 20 sec.<br>ON – 10 sec.<br>OFF                 |
|  P2 – Minestrone a pezzi (consistenza densa) | 100°C                | 25 min                   | Senza frullatore                                       |
|  P3 – Composta                               | 100° C               | 20 min                   | 2 x 3 sec. / 5 sec.<br>OFF 2 x 10 sec. / 5 sec.<br>OFF |
|  P4 – Programma Auto-pulizia                 | Riscalda             | 3 min                    | 6 volte 15 sec.<br>ON – 15 sec.<br>OFF                 |
|  P5 – Frullatore                             | Non riscalda         | 4 min                    | 5 volte 25 sec.<br>ON – 15 sec.<br>OFF                 |

## AVVIAMENTO

- Tenere il recipiente dall'impugnatura laterale con una mano ed estrarre il blocco motore con l'altra aiutandosi con l'impugnatura superiore (**fig. 1**).
- Mettere gli ingredienti nella campana (**fig. 2**).

### Consigli:

- mettere sempre prima le verdure e successivamente gli altri ingredienti (riso, carne).
  - Tagliare gli ingredienti a dadini di 2 cm.
  - Scongelare gli ingredienti prima di metterli nel recipiente.
- Aggiungere poi l'acqua rispettando rigorosamente i livelli MAX e MIN della campana (**fig. 3**) per i programmi P1 e P2. Per il programma P3 è possibile aggiungere fino a 800 gr di frutta max con almeno 150 ml di liquido.

- Mescolare il liquido e gli ingredienti (**fig. 4**).
- Riposizionare il blocco motore sul recipiente assicurandosi che i due connettori (riferimenti D e E) siano ben allineati (**fig. 5**).
- Inserire la spina del cavo di alimentazione sull'impugnatura della campana e collegare il cavo all'alimentazione elettrica (**fig. 6**).
- Tutte le funzioni lampeggeranno.

## AVVIO DEI PROGRAMMI

- Selezionare il programma desiderato premendo il tasto corrispondente (**fig. 7**). Lampeggerà solo il programma selezionato.
- Premere il tasto Start per avviare il programma. L'apparecchio emette un segnale sonoro, il tasto Start e il tasto corrispondente al programma selezionato resteranno illuminati fino al termine del programma (**fig. 8**).
- Al termine del programma l'apparecchio emetterà un segnale sonoro. Dopo i programmi P1, P2 e P3, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità Mantenimento al caldo per 40 min. e l'indicatore corrispondente si illumina (**fig. 9**).

**Note:** è possibile interrompere il programma in qualsiasi momento premendo di nuovo il tasto Start/Stop.

In caso di interruzione del ciclo di una ricetta premendo il tasto Start/Stop o aprendo il blocco motore, occorrerà iniziare nuovamente la preparazione e attendere 20 min. per permettere all'apparecchio di raffreddarsi e riavviare poi il ciclo di programmazione.

- Collegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e successivamente ritirarlo dalla campana.
- Tenere la campana dall'impugnatura laterale con una mano ed estrarre il blocco motore con l'altra aiutandosi con l'impugnatura superiore (**fig. 1**).
- Ora è possibile versare la zuppa, lo smoothie o la composta in un recipiente.

**Suggerimenti:** per una zuppa ancora più vellutata, selezionare successivamente il programma Frullatore (P5) per affinare la preparazione.

Per un primo approccio con l'apparecchio vi suggeriamo di provare le ricette contenute nel ricettario.

## PULIZIA DELL'APPARECCHIO

- Prima di qualsiasi utilizzo, effettuare un ciclo di lavaggio per pulire l'apparecchio come di seguito indicato:
  - Aprire l'apparecchio (**fig. 1**) e riempire la campana il recipiente con 1, 2 litri di acqua calda del rubinetto (fino al livello MAX) (**fig. 3**).
  - Richiudere l'apparecchio (**fig. 5**) e accenderlo (**fig. 6**).
  - Selezionare il programma Auto-pulizia (P4) e avviarlo premendo il tasto Start/Stop (**fig. 10**).
  - Quando verrà emesso il segnale sonoro che indicherà il termine del programma, aprire l'apparecchio (**fig. 1**), svuotarlo e sciacquare l'interno della campana (**fig. 11**).

- Non immergere l'apparecchio in acqua. Non passare mai il blocco motore (B) e la campana (I) sotto l'acqua corrente.
- Se necessario, una volta raffreddato l'apparecchio, passare le lame sotto l'acqua (fig. 12) e terminare di pulire l'interno del recipiente e del blocco motore con una spugna umida.
- Qualora l'interno della campana sia ancora sporco, lasciarla immersa nell'acqua con detergente per stoviglie per qualche ora ed eliminare i residui con una spugna abrasiva.
- Sciacquare la campana.
- **Fare attenzione nell'estrарre il blocco motore (B) e nel pulire le lame taglienti.**
- Pulire l'esterno del blocco motore (B) e le pareti del recipiente (I) con un panno umido. Asciugarlo quindi con cura.
- Durante il programma Easy cleaning non mettere nel recipiente del detergente per stoviglie (rischio fuoruscita durante il ciclo di pulizia).
- Non lavare in lavastoviglie.
- **SUGGERIMENTO:** alcuni alimenti possono macchiare la vasca dell'apparecchio. Ciò è innocuo per l'apparecchio e per la vostra salute. Per rimuovere le macchie, versare nella vasca dell'acqua con un po' di detersivo per lavastoviglie (liquido, in polvere o 1 pastiglia) e lasciare agire per una notte. Quindi sfregare leggermente con una spugna per eliminare le macchie.

IT

## SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA

| PROBLEMI                           | CAUSE  | SOLUZIONI   |
|------------------------------------|--|---|
| <b>L'apparecchio non funziona.</b> | Il cavo non è collegato correttamente.                                 | Collegare l'apparecchio a una presa di corrente. Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia inserito correttamente nell'impugnatura laterale e alla presa di corrente.                  |
|                                    | Il blocco motore non è <b>(B)</b> posizionato o avvitato correttamente | Diminuire la quantità di ingredienti. Verificare che il contenuto non superi il livello MAX e assicurarsi che gli ingredienti siano distribuiti in modo uniforme sul fondo della campana. |

| PROBLEMI  | CAUSE   | SOLUZIONI   |
|---|---|---|
| <b>Vibrazioni eccessive</b>   | L'apparecchio non è posizionato su una superficie piana, l'apparecchio non è stabile.                       | Collocare l'apparecchio su una superficie piana   |
|   | Volume eccessivo di ingredienti.  | Ridurre la quantità di ingredienti.   |
| <b>Fuoriuscite dalla parte superiore del recipiente</b>               | Sensore di livello ( <b>C</b> ) ostruito  | Pulire il sensore di livello ( <b>C</b> )   |
|   | Volume eccessivo di ingredienti.  | Ridurre la quantità di ingredienti.   |
| <b>Preparati fruttati male</b>  | Gli alimenti sono troppo grossi o troppo duri.  | Ridurre le dimensioni o la quantità degli alimenti.   |
|   | Arresto del motore da parte del sistema di protezione da sovraccarico motore                                | Lasciare raffreddare per almeno 20 minuti il preparato e ridurre le dimensioni o la quantità degli alimenti.<br>Aggiungere del liquido. |
| <b>L'apparecchio fa saltare l'impianto elettrico</b>                  | L'apparecchio è stato esposto a umidità.  | Lasciare asciugare per 24 ore prima di accenderlo nuovamente.   |
| <b>L'apparecchio emette un bip continuo e tutti i LED lampeggiano</b> | Sensore di sovraccarico sporco ( <b>C</b> )<br>L'apparecchio è dotato di un sensore di livello ( <b>C</b> ) | Pulire il sensore ( <b>C</b> )<br>Ridurre la quantità degli ingredienti   |

| PROBLEMI  | CAUSE   | SOLUZIONI   |
|---|---|---|
| <b>Cottura non eseguita correttamente o bruciatura degli ingredienti sul fondo del recipiente</b> | Volume eccessivo di ingredienti.  | Non superare il livello MAX ( <b>fig. 3</b> ) indicato per gli ingredienti  |
|   | Non è stato selezionato il programma più adatto alla preparazione della ricetta | Iniziare nuovamente la ricetta selezionando il programma più adatto alla sua preparazione   |
|   | Quantità di liquido insufficiente/eccessiva                                     | Verificare che la quantità di liquido sia compresa tra il livello MIN e MAX per i programmi P1 e P2 ( <b>fig. 3</b> ). Per il programma P3 la quantità di liquido deve essere compresa tra 150 ml e 300 ml. |
|   | Errata omogenizzazione degli ingredienti  | Mescolare il liquido e gli ingredienti ( <b>fig. 4</b> ).   |
|   | È stato utilizzato l'apparecchio per scaldare del latte                         | L'apparecchio non è indicato per scaldare il latte.   |

IT

### **L'apparecchio continua a non funzionare?**

Rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto di istruzioni).

## **RICICLAGGIO**



- Smaltimento dei materiali d'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 proprio centro assistenza autorizzato di zona.



### **• Prodotti elettronici o elettrici non più utilizzabili:**

#### **Partecipiamo alla tutela dell'ambiente!**

- Questo apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere smaltiti o riciclati.
- Per il suo smaltimento, depositarlo presso un centro per la raccolta differenziata.

La direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), vieta lo smaltimento degli elettrodomestici nei normali rifiuti urbani. Gli apparecchi usati devono essere raccolti separatamente al fine di ottimizzare il tasso di recupero dei materiali che li compongono e ridurre l'impatto sulla salute e sull'ambiente.

## **DESCRÍÇÃO DO APARELHO (FIG. 1)**

- A** Pega superior
- B** Bloco do motor
- C** Sensor de limite de capacidade
- D** Conector do bloco do motor
- E** Conector da taça
- F** Pega lateral
- G** Indicação de nível MÁX. – MÍN. no interior da taça
- H** Ficha do cabo de alimentação
- I** Taça
- J** Cabo de alimentação
- K** Pé com 4 lâminas
- P** Painel de controlo
  - P1** Programa de sopa aveludada
  - P2** Programa de sopa com pedaços
  - P3** Programa de compota
  - P4** Programa de limpeza automática
  - P5** Programa de mistura
  - P6** Indicador da função manter quente
  - P7** Arranque ou paragem dos programas

PT

## UTILIZAÇÃO DO APARELHO

- Antes da primeira utilização, limpe o aparelho conforme indicado na secção sobre limpeza.
- O seu aparelho possui 5 programas automáticos controlados a partir do painel de controlo (P).

|   | Temperatura (Máx.) | Tempo de preparação | Mistura                              |
|---|--------------------|---------------------|--------------------------------------|
|  P1 – Sopa aveludada (textura fina)          | 100°C              | 23 min              | 5 vezes 20 s ON – 10 s OFF           |
|  P2 – Sopa com pedaços (textura com pedaços) | 100°C              | 25 min              | Sem mistura                          |
|  P3 – Compota                                | 100° C             | 20 min              | 2 x 3 s / 5 s OFF 2 x 10 s / 5 s OFF |
|  P4 – Limpeza automática                     | Aquecimento        | 3 min               | 6 vezes 15 s ON – 15 s OFF           |
|  P5 – Mistura                               | Sem aquecimento    | 4 min               | 5 vezes 25 s ON – 15 s OFF           |

## COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

- Segure o copo pela pega lateral com uma mão e retire o bloco do motor com a ajuda da pega superior com a outra mão (**fig. 1**).
- Coloque os ingredientes na taça (**fig. 2**).

### Conselhos:

- Coloque sempre os legumes em primeiro lugar e depois os restantes ingredientes (arroz, carne).
- Corte os ingredientes em cubos de 2 cm.
- Descongele os ingredientes antes de os colocar na taça.
- De seguida, adicione a água, respeitando obrigatoriamente os níveis MÁX. e MÍN.

da taça (**fig. 3**) para os programas P1 e P2. Para o programa P3, pode colocar até 800 gr de fruta no máximo (por exemplo, maçãs) com 150 ml de líquido no mínimo.

- Mexa o líquido e os ingredientes (**fig. 4**).
- Coloque novamente o bloco do motor na taça, certificando-se de que os dois conectores (marcas D e E) estão bem alinhados (**fig. 5**).
- Insira a ficha do cabo na pega da taça e ligue o cabo à corrente (**fig. 6**).
- Todas as funções piscam.

## COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DOS PROGRAMAS

- Selecione o programa desejado premindo o botão correspondente (**fig. 7**). Apenas o programa selecionado piscará.
- Prima o botão «start» para iniciar o programa. O aparelho emite um sinal sonoro, o botão «start» e o do programa selecionado permanecem iluminados até ao final do programa (**fig. 8**).
- Depois do programa terminar, o aparelho emite um sinal sonoro. Após os programas P1, P2 e P3, o aparelho passa automaticamente para o modo «manter quente» durante 40 min. e o seu indicador acende (**fig. 9**).

**Observações:** pode parar o programa em qualquer momento premindo de novo o botão «start/stop».

Em caso de interrupção do ciclo de uma receita premindo o botão «start/stop» ou através da abertura do bloco do motor, é necessário recomeçar a preparação e aguardar 20 min. pelo arrefecimento do aparelho para voltar a iniciar o ciclo de programação.

- Desligue o cabo da tomada e de seguida retire-o do copo.
- Segure a taça com a ajuda da pega lateral com uma mão e retire o bloco do motor com a ajuda da pega superior com a outra mão (**fig. 1**).
- Agora já pode deitar a sopa, o smoothie ou a compota num recipiente.

**Conselho:** Se desejar uma sopa ainda mais fina, pode selecionar de seguida o programa de mistura (P5) para afinar a sua preparação.

Para conhecer a sua máquina, sugerimos que experimente as receitas do livro de receitas.

## LIMPEZA DO APARELHO

- Antes da primeira utilização, efetue um ciclo de lavagem para limpar o aparelho conforme indicado abaixo:
  - Abra o aparelho (**fig. 1**) e encha a taça com 1.2 l de água quente da torneira (até ao nível MÁX.). (**fig. 3**).
  - Volte a fechar o aparelho (**fig. 5**) e ligue-o (**fig. 6**).
  - Selecione o programa de limpeza automática (P4) e de seguida inicie-o mesmo premindo o botão «start/stop» (**fig. 10**).
  - Quando ouvir o sinal sonoro que indica o final do programa, abra o aparelho

**(fig. 1)**, esvazie a água e enxague o interior da taça **(fig. 11)**.

- O aparelho não pode ser mergulhado em líquidos. Não passe o bloco do motor (B) e da taça (I) por água corrente.
- Se necessário, quando o aparelho tiver arrefecido, passe as lâminas por uma torneira **(fig. 12)** e acabe de limpar o interior do copo e do bloco do motor com uma esponja húmida.
- Se o copo continuar com sujidades, deixe de molho durante várias horas dentro de água com detergente para a loiça e de seguida retire os resíduos com uma esponja abrasiva.
- De seguida lave o copo.
- **Tenha cuidado ao retirar o bloco do motor (B) e durante a limpeza das lâminas que são afiadas.**
- Para limpar o exterior do bloco do motor (B) e as paredes do copo (I), utilize um pano húmido. Seque-o cuidadosamente.
- Não coloque detergente para a loiça no copo durante o programa «easy cleaning» (risco de derrame durante o ciclo de limpeza).
- O aparelho não foi concebido para ser lavado na máquina de lavar loiça.
- **DICA:** Alguns alimentos podem manchar a cuba do seu aparelho. Isto não apresenta qualquer perigo para o seu aparelho nem para a sua saúde. Para eliminar as manchas, coloque água dentro da cuba do aparelho e adicione um pouco de detergente para a loiça (pastilha, líquido, pó). Deixe repousar da noite para o dia. A seguir, passe ligeiramente com uma esponja e as manchas acabarão por desaparecer.

## O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR?

| PROBLEMAS                      | CAUSAS   | SOLUÇÕES  |
|--------------------------------|--|---|
| <b>O aparelho não funciona</b> | O aparelho não está ligado à corrente                                      | Ligue o aparelho a uma tomada. Certifique-se de que o cabo de alimentação está corretamente inserido na pega lateral e na tomada de rede.                                       |
|                                | O bloco do motor <b>(B)</b> não está corretamente posicionado ou encaixado | Retire uma parte dos ingredientes. Verifique que o conteúdo não ultrapassa o nível MÁX. e certifique-se de que os ingredientes estão repartidos uniformemente no fundo do copo. |

| PROBLEMAS  | CAUSAS   | SOLUÇÕES   |
|--|--|--|
| <b>Vibrações excessivas</b>  | O aparelho não está colocado sobre uma superfície plana, o aparelho não está estável                   | Coloque o aparelho sobre uma superfície plana  |
|  | Volume excessivo de ingredientes   | Reduza a quantidade de ingredientes da preparação  |
| <b>Fuga pela parte de cima do copo</b>                                 | Sensor de limite de capacidade ( <b>C</b> ) está sujo  | Limpar o sensor ( <b>C</b> )   |
|  | Volume excessivo de ingredientes   | Reduza a quantidade de ingredientes da preparação  |
| <b>Preparações mal misturadas</b>                                      | Pedaços de alimentos demasiado grandes ou duros  | Reduza o tamanho ou a quantidade de ingredientes da preparação   |
|  | Paragem do motor pela proteção de sobrecarga do motor  | Deixe o seu produto arrefecer no mínimo 20 minutos e reduza o tamanho ou a quantidade de ingredientes da preparação.<br>Acrescente líquido |
| <b>O aparelho corta a corrente da instalação elétrica</b>              | Aparelho com humidade  | Deixe secar o aparelho durante 24 h antes de voltar a ligá-lo à corrente.  |
| <b>O seu aparelho emite um bip continuamente e todos os LED piscam</b> | Sensor ( <b>C</b> ) inundado sujo<br>O seu aparelho está equipado com um detetor de nível ( <b>C</b> ) | Limpe o sensor ( <b>C</b> )<br>Reduza a quantidade dos ingredientes  |

| PROBLEMAS   | CAUSAS   | SOLUÇÕES  |
|---|--|---|
| <b>Cozedura mal realizada ou presa no fundo da taça</b> | Volume excessivo de ingredientes                 | Não ultrapasse o nível máximo ( <b>fig. 3</b> ) para os ingredientes  |
|   | Não selecionou o programa correto                | Recomeçar a receita com a seleção correta do programa   |
|   | Líquido em quantidade insuficiente ou em excesso | Verifique que o líquido se encontra entre o nível MÍN. e MÁX. para P1 e P2 ( <b>fig. 3</b> ). Para P3, calcular entre 150 ml e 300 ml de líquido. |
|   | Os ingredientes ficam mal homogeneizados         | Mexa o líquido e os ingredientes ( <b>fig. 4</b> )  |
|   | Aqueceu leite                                    | O aparelho para sopa não é adequado para aquecer leite.   |

### 0 seu aparelho continua sem funcionar?

Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consulte a lista no folheto de Serviços de Assistência Técnica).

PT

### RECICLAGEM



- Eliminação do aparelho e dos materiais da embalagem  
A embalagem é composta exclusivamente por materiais não nocivos para o ambiente e que, por conseguinte, podem ser eliminados em conformidade com as regras de reciclagem em vigor.  
Relativamente à eliminação do aparelho, contacte o serviço apropriado das autoridades da sua região.



- Produtos eletrónicos ou elétricos em fim de vida:  
**Proteção do ambiente em primeiro lugar!**  
① O aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.  
② Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

A Diretiva europeia 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEEE) exige que os aparelhos eletrodomésticos usados não sejam eliminados no fluxo normal dos resíduos municipais. Os aparelhos usados devem ser recolhidos separadamente a fim de otimizar a taxa de recuperação e a reciclagem dos materiais que os compõem e reduzir o impacto na saúde humana e no ambiente.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (РИС. 1)

- A Верхняя ручка
- B Блок мотора
- C Датчик переполнения
- D Разъем блока управления мотором
- E Разъем чаши
- F Боковая ручка
- G Индикатор уровня внутри чаши MAX/MIN
- H Разъем для шнура электропитания
- I Чаша
- J Шнур электропитания
- K Нож с 4 лезвиями
- P Панель управления
  - P1 Программа приготовления супа-пюре
  - P2 Программа приготовления супа с кусочками
  - P3 Программа приготовления компота
  - P4 Режим автоматической очистки
  - P5 Режим смешивания
  - P6 Индикатор режима подогрева
  - P7 Запуск или остановка программ

RU

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- Произведите чистку прибора перед первым его использованием, как описано в разделе «Чистка прибора».
- Прибор имеет 5 автоматических режимов приготовления, выбирать которые можно при помощи панели управления (P).

|   | Температура (Max) | Время приготовления | Смешивание                          |
|---|-------------------|---------------------|-------------------------------------|
|  P1 – Программа приготовления супа-пюре                               | 100°C             | 23 min              | 5 x 20 с ON — 10 с OFF              |
|  P2 – Программа приготовления супа с кусочками (текстура с кусочками) | 100°C             | 25 min              | Без смешивания                      |
|  P3 – Программа приготовления компота                                 | 100°C             | 20 min              | 2 x 3 с/5 с OFF<br>2 x 10 с/5 с OFF |
|  P4 – Режим автоматической очистки                                    | Нагревание        | 3 min               | 6 x 15 с ON — 15 с OFF              |
|  P5 – Режим смешивания   | Без нагревания    | 4 min               | 5 x 25 с ON — 15 с OFF              |

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Удерживайте одной рукой чашу суповарки за боковую ручку, а другой рукой извлеките блок мотора, потянув его вверх при помощи верхней ручки (**рис. 1**).
- Поместите ингредиенты в чашу суповарки (**рис. 2**).

### Рекомендации:

- Всегда закладывайте овощи первыми, а затем кладите остальные ингредиенты (рис, мясо).
- Нарезайте ингредиенты кубиками по 2 см.
- Все замороженные ингредиенты необходимо размораживать перед тем, как положить их в чашу суповарки.

- Затем добавьте воду строго соблюдая уровни заполнения чаши MAX и MIN (**рис. 3**) для режимов P1 и P2. Для приготовления компотов в режиме P3 вы можете использовать не более 800 г фруктов и не менее 150 мл жидкости.
- Перемешайте ингредиенты вместе с жидкостью (**рис. 4**).
- Снова установите блок мотора на чашу, убедившись, что оба разъема (D и E) совпали и соединились правильно (**рис. 5**).
- Вставьте шнур электропитания в разъем на ручке чаши суповарки и подключите вилку шнура к розетке электропитания (**рис. 6**).
- Функциональные кнопки на панели управления начинают мигать.

## ЗАПУСК ПРОГРАММ

- Выберите нужную программу, нажав на соответствующую кнопку (**рис. 7**). Функциональная кнопка выбранной программы начинает мигать.
- Нажмите на кнопку start для запуска программы. Прибор подает звуковой сигнал, а кнопка start и функциональная кнопка выбранной программы продолжают гореть до полного завершения ее работы (**рис. 8**).
- После того как программа завершила свою работу, прибор подает звуковой сигнал. После завершения работы программ P1, P2 и P3 прибор автоматически переходит в режим подогрева, который поддерживается в течение 40 минут и при котором загорается соответствующий индикатор (**рис. 9**).

**Примечания.** Вы можете остановить работу программы в любой момент, нажав на кнопку start/stop.

В случае прерывания рабочего цикла программы путем нажатия на кнопку start/stop или при открытии блока мотора необходимо будет возобновить процесс приготовления блюда, выждав 20 минут для того, чтобы прибор остыл и перезапустив необходимую программу.

- Отключите шнур электропитания от розетки переменного тока, а затем отсоедините его от прибора.
- Удерживайте одной рукой чашу суповарки за боковую ручку, а другой рукой извлеките блок мотора, потянув его вверх при помощи верхней ручки (**рис. 1**).
- Теперь вы можете перелить приготовленный суп, смуси или компот в любую емкость.

**Рекомендация:** Если вы хотите сделать приготовленный суп еще более нежным, вам необходимо будет выбрать программу смещивания (P5), чтобы избавиться от лишних комочеков в супе.

Чтобы ознакомиться с особенностями работы прибора, рекомендуем вам приготовить несколько блюд по рецептам, которые представлены в книге рецептов.

## ЧИСТКА ПРИБОРА

- Перед первым использованием прибора вымойте его как указано ниже:
  - Откройте прибор (**рис. 1**) и наполните чашу 1,2 л горячей воды из-под крана до уровня MAX (**рис. 3**).
  - Снова закройте прибор (**рис. 5**) и подключите его (**рис. 6**).
  - Выберите программу автоматической очистки (P4) и запустите ее, нажав на кнопку start/stop (**рис. 10**).

- При звуковом сигнале, который сообщает вам о завершении работы программы автоматической очистки, следует открыть прибор (**рис. 1**), слить воду и хорошо промыть внутреннюю часть чаши суповарки (**рис. 11**).
- Прибор не следует погружать в воду. Не помещайте блок мотора (B) и чашу суповарки (l) под струю воды.
- При необходимости, после того как прибор охладится, поместите лезвия ножа под струю воды из-под крана (**рис. 12**) и закончите чистку внутренней поверхности чаши и блока мотора при помощи влажной губки.
- Если на внутренней поверхности чаши останутся какие-либо пятна, налейте в нее воду с добавлением жидкого моющего средства для посуды и оставьте таким образом отмокать в течение нескольких часов, после чего удалите оставшиеся пятна при помощи жесткой губки.
- Затем хорошо ополосните чашу.
- **Соблюдайте особую осторожность при извлечении блока мотора (B) и во время чистки лезвий, поскольку они очень острые.**
- Для очистки внешней поверхности блока мотора (B) и стенок чаши (l) используйте влажную ткань. Как следует просушите устройство после чистки.
- Не добавляйте жидкое моющее средство для посуды в чашу суповарки во время использования программы автоматической очистки easy cleaning (существует риск выплескания воды из чаши во время цикла очистки).
- Данный прибор не предназначен для мытья в посудомоечной машине.
- **СОВЕТ.** Некоторые виды пищевых продуктов могут оставлять цветные пятна на емкости вашего устройства. Это не представляет опасности ни для поверхности устройства, ни для вашего здоровья. Для удаления пятен залейте в емкость воду с добавлением обычного средства для посудомоечной машины (1 таблетку или 1 дозу жидкости или порошка). Оставьте отмокать на ночь. Затем слегка потрите губкой, и пятна исчезнут.

## ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ?

| ПРОБЛЕМЫ  | ПРИЧИНЫ   | РЕШЕНИЯ   |
|---|---|---|
| Прибор не работает  | Прибор не подключен к электросети   | Подключите прибор к розетке электропитания. Убедитесь, что шнур электропитания правильно вставлен в разъем на боковой ручке и в сетевую розетку.                    |
|   | Блок мотора ( <b>B</b> ) неправильно установлен или закреплен                                       | Извлеките часть ингредиентов. Проверьте, чтобы содержимое чаши суповарки не превышало уровень MAX и убедитесь, что ингредиенты равномерно распределены на дне чаши. |
| Сильная вибрация  | Прибор установлен на неровной поверхности, неустойчиво стоит  | Поставьте прибор на ровную поверхность  |
|   | Слишком большое количество ингредиентов   | Уменьшите количество обрабатываемых ингредиентов  |
| Наблюдается утечка жидкости через верхнюю часть чаши              | Датчик переполнения ( <b>C</b> ) загрязнен  | Очистите датчик ( <b>C</b> )  |
|   | Слишком большое количество ингредиентов   | Уменьшите количество обрабатываемых ингредиентов  |
| Ингредиенты плохо смешиваются                                     | Кусочки продуктов слишком большие или слишком твердые   | Уменьшите размер или количество обрабатываемых ингредиентов   |
|   | Остановка мотора, вызванная его перегрузкой   | Дайте мотору остыть в течение не менее 20 минут, а также уменьшите количество или размер обрабатываемых ингредиентов.<br>Добавьте немного жидкости                  |
| Работа прибора приводит к аварийному отключению электросети       | Во внутренние части прибора попала влага  | Просушите прибор в течение 24 ч перед повторным подключением.   |
| Прибор непрерывно подает звуковые сигналы и все светодиоды мигают | Датчик переполнения загрязнен ( <b>C</b> )<br>Ваш прибор оснащен датчиком переполнения ( <b>C</b> ) | Очистите датчик ( <b>C</b> )<br>Уменьшите количество ингредиентов   |

RU

| ПРОБЛЕМЫ  | ПРИЧИНЫ  | РЕШЕНИЯ   |
|---|--|---|
| <b>Блюдо плохо приготовилось или пристает ко дну чаши</b> | Слишком большое количество ингредиентов                  | Не превышайте максимальный уровень заполнения чаши ( <b>рис. 3</b> ) ингредиентами  |
|   | Вы неправильно выбрали программу для приготовления блюда | Перезапустите суповарку, выбрав правильную программу для приготовления блюда  |
|   | Недостаточно или слишком много жидкости                  | Убедитесь, что уровень жидкости находится между уровнем MIN и MAX при использовании режимов P1 и P2 ( <b>рис. 3</b> ). Для режима P3 необходимо предусмотреть количество жидкости в объеме от 150 мл до 300 мл. |
|   | Н е д о с т а т о ч н а я однородность ингредиентов      | Перемешайте ингредиенты вместе с жидкостью ( <b>рис. 4</b> )  |
|   | Вы разогревали молоко                                    | Суповарка не предназначена для разогревания молока.   |

### Прибор по-прежнему не работает?

Обратитесь в авторизованный сервисный центр (см. список в книжке сервисного обслуживания).

RU

## ПЕРЕРАБОТКА

- Утилизация упаковочных материалов и прибора



Упаковка состоит исключительно из безопасных для окружающей среды материалов и может быть утилизирована в соответствии с действующими правилами.

Для утилизации самого прибора следует обратиться за информацией в соответствующую службу в вашем районе.

- Окончание срока службы электрического и электронного оборудования:



### Защитим окружающую среду!

① Ваш прибор содержит большое количество материалов, пригодных к многократному использованию или переработке.

② Передайте его в специализированный пункт приема отходов для последующей переработки.

Европейская директива 2012/19/EU по утилизации электрического и электронного оборудования (DEEE) требует, чтобы старые бытовые электроприборы не утилизировались вместе с обычным бытовым мусором. Использованные приборы необходимо собирать отдельно для оптимизации процесса утилизации и повторной переработки составляющих их материалов и компонентов, а также для уменьшения их вредного воздействия на здоровье человека и окружающую среду.

## ОПИС ПРИЛАДУ (РІС. 1)

- A Верхня ручка
- B Блок мотора
- C Датчик перевантаження
- D З'єднувач блока мотора
- E З'єднувач чаши
- F Бокова ручка
- G Позначки MAX – MIN рівня наповнення всередині чаши
- H Штепсель шнура живлення
- I Чаша
- J Шнур живлення
- K Ніж із 4 лезами
- P Панель керування
  - P1 Програма "Суп-пюре"
  - P2 Програма "Суп"
  - P3 Програма "Пюре"
  - P4 Програма автоматичного чищення
  - P5 Програма змішування
  - P6 Індикатор програми підтримки в тепловому стані
  - P7 Запуск або зупинка програм

## ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

- Вимийте прилад перед першим використанням, як це вказано в розділі щодо чищення.
- У вашому приладі є 5 програм, які запускаються автоматично з панелі керування (P).

|   | Максимальна температура | Час приготування | Змішування                                  |
|---|-------------------------|------------------|---|
|  P1 – Суп-пюре (дрібні інгредієнти)            | 100°C                   | 23 хв.           | 5 раз по 20 с.<br>УВІМК. – 10 с.<br>ВІМК.   |
|  P2 – Суп (інгредієнти подрібнені на шматочки) | 100°C                   | 25 хв.           | Без змішування                              |
|  P3 – Пюре                                     | 100° C                  | 20 хв.           | 2 x 3 с / 5 с<br>ВІМК. 2 x 10 с / 5 с ВІМК. |
|  P4 – Автоматичне чищення                      | Підігрівання            | 3 хв.            | 6 раз по 15 с<br>УВІМК. – 15 с<br>ВІМК.     |
|  P5 – Програма змішування                      | Без підігрівання        | 4 хв.            | 5 раз по 25 с<br>УВІМК. – 15 с<br>ВІМК.     |

UK

## ПОЧАТОК ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Підтримуючи чашу за бокову ручку, витягніть блок мотора іншою рукою за верхню ручку (**рис. 1**).
- Покладіть інгредієнти в чашу (**рис. 2**)

### Поради щодо використання:

- Спочатку завжди кладіть овочі, а потім інші інгредієнти (рис, м'ясо).
- Поріжте інгредієнти кубиками по 2 см.
- Розморозьте інгредієнти перед тим, як класти їх у чашу.

- Потім додайте води, дотримуючись максимального та мінімального рівня наповнення чаші (**рис. 3**) під час приготування з використанням програм P1 і P2. Під час приготування з використанням програми P3, можна покласти щонайбільше 800 г фруктів і додати щонайменше 150 мл рідини.
- Перемішайте рідину та інгредієнти (**рис. 4**).
- Поставте знову блок мотора на чашу, переконавшись, що електричні роз'єми знаходяться у правильному положенні, тобто на одній лінії (позначки D і E) (**рис. 5**).
- Вставте штепсель шнура у гніздо, розміщене на ручці чаши, та підключіть його до електромережі (**рис. 6**).
- Блок функцій блимає.

## ЗАПУСК ПРОГРАМ

- Виберіть потрібну програму, натиснувши відповідну кнопку (**рис. 7**). Блимає лише вибрана програма.
- Натисніть кнопку запуску, щоб запустити необхідну програму. Прилад подає звуковий сигнал, кнопка запуску та кнопка вибраної програми будуть світитися до завершення приготування (**рис. 8**).
- Після завершення приготування прилад подає звуковий сигнал. Після завершення приготування з використанням програм P1, P2 і P3 прилад автоматично переходить у режим підтримання тепла протягом 40 хв, при цьому вмікається індикатор роботи цієї програми (**рис. 9**).

**Примітки.** Приготування можна зупинити будь-коли, натиснувши на кнопку запуску та зупинки.

У разі переривання процесу приготування шляхом натискання кнопки запуску та зупинки або відкривання блоку мотора, приготування треба запустити з початку. Для цього необхідно дочекатися охолодження приладу протягом 20 хв, щоб відновити процес приготування.

- Відключіть штепсель шнура від розетки, а потім від'єднайте шнур від чаши приладу.
- Підтримуючи чашу за бокову ручку, витягніть блок мотора іншою рукою за верхню ручку (**рис. 1**).
- Тепер суп, суп-пюре або фруктове пюре можна вилити в окремий посуд.

**Порада.** Якщо хочете отримати суп ще ніжніший за консистенцією, можете вибрати програму змішування (P5), щоб подрібнити інгредієнти страви.

Щоб краще ознайомитися з приладом, рекомендуємо випробувати рецепти, подані у книзі рецептів.

## ЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ

- Перед першим використанням необхідно вимити прилад так, як вказано нижче.
  - Відкрийте прилад (**рис. 1**) і наливіте в чашу 1,2 л гарячої води з крана (до позначки максимального рівня) (**рис. 3**).
  - Закройте прилад (**рис. 5**) і підключіть його до мережі живлення (**рис. 6**).
  - Виберіть програму автоматичного чищення (P4) і запустіть її, натиснувши кнопку запуску чи зупинки (**рис. 10**).
  - Після звукового сигналу, що вказує на завершення процесу чищення, відкрийте прилад (**рис. 1**), вилийте воду й прополоскіть чашу (**рис. 11**).
- Не занурюйте прилад у воду. Не підставляйте блок мотора (B) і чашу (I) під струмінь води.
- За потреби, як тільки прилад охолоне, леза можна помити під струменем води з крана (**рис. 12**) і завершити чищення чащі та блоку мотора за допомогою вологої губки.
- Якщо забруднення всередині чащі не зникли, заливіте в неї на деякий час воду з додаванням миючого засобу для посуду, потім видаліть залишки їхі за допомогою жорсткої губки.
- Після цього прополоскіть чащу.
- **Будьте обережні під час знімання блоку мотора (B) і чищення лез, які є гострими.**
- Для чищення зовнішньої частини блоку мотора (B) і стінок чащі (I) використовуйте вологу ганчірку. Ретельно висушіть їх.
- Не потрібно додавати миючий засіб для посуду в чашу під час програми легкого чищення (є ризик розливу рідини під час чищення).
- Прилад не призначений для миття в посудомийній машині.
- **ПОРАДА.** Деякі продукти можуть забруднити чашу вашого приладу. Це не становить жодної небезпеки для вашого приладу чи здоров'я. Для видалення плям наливіте в чашу приладу воду й додайте невелику кількість засобу, який ви зазвичай використовуєте в посудомийній машині (1 таблетка, рідина, порошок). Замочіть на ніч. Потім злегка протріть губкою, і плями зникнуть.

## ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮЄ?

| НЕСПРАВНОСТІ   | ПРИЧИНІ  | РІШЕННЯ  |
|--|--|--|
| Прилад не працює   | Прилад не під'єднаний до розетки   | Увімкніть прилад у розетку. Переконайтесь, що шнур живлення правильно підключений до роз'єму, розміщеного на боковій ручці приладу, та до розетки.                                       |
|  | Блок мотора ( <b>B</b> ) неправильно встановлений або закріплений                                      | Заберіть частину з attività інгредієнтів. Переконайтесь, що кількість інгредієнтів не перевищує позначки максимального рівня наповнення і що вони рівномірно розташовані всередині чаши. |
| Надмірні вібрації  | Прилад установлений на нерівній поверхні, прилад не закріплений  | Поставте прилад на рівну поверхню  |
|  | Забагато інгредієнтів  | Зменште кількість інгредієнтів   |
| Витікання рідини через край чаши                         | Датчик перевантаження ( <b>C</b> ) забруднений   | Почистіть датчик ( <b>C</b> )  |
|  | Забагато інгредієнтів  | Зменште кількість інгредієнтів   |
| Погано перемішуються інгредієнти                         | Шматочки їжі занадто великі або тверді   | Зменште розмір або кількість інгредієнтів, що підлягають обробці   |
|  | Зупинка мотора через спрацювання датчика перевантаження  | Потрібно охолодити прилад протягом щонайменше 20 хвилин і зменшити розмір або кількість інгредієнтів, що підлягають обробці.<br>Додайте рідину   |
| Прилад вимкнувся   | Прилад використовувався в місці з високим рівнем вологості   | Необхідно висушити прилад протягом 24 годин і повторити спробу.  |
| Прилад подає звуковий сигнал, і всі світлодіоди блімають | Забруднений датчик перевопнення ( <b>C</b> )<br>Прилад обладнаний датчиком перевантаження ( <b>C</b> ) | Очистіть датчик ( <b>C</b> )<br>Зменште кількість інгредієнтів   |

UK

| НЕСПРАВНОСТІ  | ПРИЧИНИ   | РІШЕННЯ   |
|---|---|---|
| Приготування пройшло невдало або продукти осіли на дні чаши | Забагато інгредієнтів                           | Не перевищуйте позначки максимального рівня наповнення ( <b>рис. 3</b> ).   |
|   | Обрано невірну програму                         | Продовжуйте приготування, правильно вибравши програму   |
|   | Недостатньо або забагато рідини                 | Переконайтесь, що рідина знаходиться між позначками мінімального і максимального рівня наповнення для програм P1 і P2 ( <b>рис. 3</b> ).<br>Для програми P3 об'єм рідини повинен становити 150 -300 мл. |
|   | Інгредієнти погано перемішалися                 | Розмішайте рідину та всі інгредієнти ( <b>рис. 4</b> )  |
|   | Прилад був використаний для підігрівання молока | Прилад для приготування супу не призначений для підігрівання молока.  |

### Прилад все ще не працює?

Зверніться в один з авторизованих центрів технічного обслуговування (див. список у технічному паспорті виробу).

## УТИЛІЗАЦІЯ



- Утилізація пакувальних матеріалів і приладу  
Упаковка виготовлена з матеріалів, які не становлять загрозу для навколошнього середовища й можуть бути утилізовані згідно з положеннями чинного законодавства.  
Для отримання інформації щодо утилізації приладу зверніться до місцевих органів влади.



- Електронна та електрична продукція, що підлягає утилізації.  
**Захищаймо навколошнє середовище разом!**  
① Цей прилад містить матеріали, які можуть бути перероблені або повторно використані.  
② Віднесіть цей прилад на переробку до центру прийому побутових відходів.

Директивою ЄС 2012/19/UE "Про відходи електричного та електронного обладнання" заборонено, щоб побутова техніка, що вийшла з ужитку, потрапляла на міські сміттєзвалища разом з іншими побутовими відходами. Побутові прилади, що вийшли з ужитку, необхідно здавати в пункти переробки електричного та електронного обладнання з метою переробки матеріалів, які можуть становити загрозу для людського здоров'я та навколошнього середовища.

## **ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ (1 СУР.)**

- A Жоғарғы сап**
- B Қозғалтқыш блогі**
- C Толып кеткенді білдіретін айқындағыш**
- D Қозғалтқышты басқару блогінің ажырандысы**
- E Тостаған ажырандысы**
- F Бүйірдегі сап**
- G MAX/MIN тостаған ішіндегі деңгей айқындағышы**
- H Электрмен қоректендіру баусымына арналған ажыранды**
- I Тостаған**
- J Электрмен қоректендіру баусымы**
- K 4 жүзі бар пышақ**
- P Басқару аспапбеті**
  - P1 Езбе-сорпаны дайындау бағдарламасы**
  - P2 Тұйірлері бар сорпаны дайындау бағдарламасы**
  - P3 Нәрсү дайындау бағдарламасы**
  - P4 Автоматты тазалау режімі**
  - P5 Араластыру режимі**
  - P6 Жылыту режимінің айқындағышы**
  - P7 Бағдарламаны іске қосу немесе тоқтату**

KK

## ҚҰРАЛДЫ ҚОЛДАНУ

- Құралды алғаш қолданар алдында «Құралды тазалау» бөлімінде сипатталғандай құралды тазалаңыз.
- Құралдың басқару аспапбетінің (P) көмегімен таңдауға болатын 5 автоматты дайындау режімі бар.

|  | Температура<br>(Max) | Пісіру<br>уақыты | Араластыру                       |
|--|----------------------|------------------|----------------------------------|
|  P1 – Езбе-сорпаны дайындау бағдарламасы                                  | 100°C                | 23 мин           | 5 x 20 с ON – 10 с OFF           |
|  P2 – Түйірлері бар сорпаны дайындау бағдарламасы(түйірлері бар текстура) | 100°C                | 25 мин           | Араластырусыз                    |
|  P3 – Нәрсү дайындау бағдарламасы   | 100° C               | 20 мин           | 2 x 3 с/5 с OFF 2 x 10 с/5 с OFF |
|  P4 – Автоматты тазалау режімі  | Кыздыру              | 3 мин            | 6 x 15 с ON – 15 с OFF           |
|  P5 – Араластыру режимі  | Кыздырусыз           | 4 мин            | 5 x 25 с ON – 15 с OFF           |

KK

## ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАҚ

- Бір қолыңызбен сорпа пісіргіштің бүйір сабынан ұстап тұрып, жоғарғы саптың көмегімен жоғары қарай тарту арқылы қозғалтқыш блогін екінші қолыңызбен алыңыз (1 сурет).
- Құрам бөліктерді сорпа пісіргіштегі тостағанға салыңыз (2 сурет).

### Кеңестер:

- Үнемі көкөністерді бірінші салыңыз, сосын қалған құрам бөліктерді (куріш, ет) салыңыз.
- Құрам бөліктерді 2 см етіп текшелеп тұраңыз.
- Барлық мұздатылған құрам бөліктерді сорпа пісіргіштің тостағына салудан бұрын жібіту керек.

- Сосын Р1 және Р2 режімдері үшін MAX және MIN (3 сурет) тостағанды толтыру деңгейлерін қатаң сақтай отырып, су қосыныз. Р3 режімінде нәрсү дайындау үшін 800 г-нан артық емес жеміс-жидекті және 150 мл-дан кем емес сұйықтықты қолдануға болады.
- Құрам бөліктерді сұйықтықпен бірге араластырыңыз (4 сурет).
- Екі ажырандының да (D және E) беттескеніне және дұрыс байланысқанына көз жеткізіп қозғалтқыш блогін тостағанға қайта орнатыңыз (5 сурет).
- Электрмен қоректендіру баусымын сорпа пісіргіш тостағанының сабындағы ажырандыға жалғаңыз және баусымның ашасын электрмен қоректендіру розеткасына қосыңыз (6 сурет).
- Басқару аспапбетіндегі функционалдық батырмалары жыпылықтай бастайды.

## **БАҒДАРЛАМАЛАРДЫ ІСКЕ ҚОСУ**

- Сәйкес батырманы басу арқылы қажет бағдарламаны таңдаңыз (7 сурет). Таңдалған бағдарламаның функционалдық батырмасы жыпылықтай бастайды.
- Бағдарламаны іске қосу үшін start батырмасын басыңыз. Құрал дыбыстық белгі береді, ал start батырмасы және таңдалған бағдарламаның функционалдық батырмасы оның жұмысы толық аяқталғанша жануын жалғастырады (8 сурет).
- Бағдарлама өз жұмысын аяқтағаннан кейін құрал дыбыстық белгі береді. Р1, Р2 және Р3 бағдарламаларының жұмысы аяқтағаннан кейін құрал 40 минут бойы сақтап тұратын жылдыту режіміне автоматтарты түрде көшеді және сол кезде сәйкес айқындағыш жанады (9 сурет).

**Ескерте.** Сіз start/stop батырмасын басу арқылы кез келген уақытта бағдарлама жұмысын тоқтата аласыз.

Start/stop батырмасын басу арқылы бағдарламаның жұмыс айналымын тоқтатқан жағдайда немесе қозғалтқыш блогін ашқан кезде, құралдың салқындауы үшін 20 минут күтіп, қажет бағдарламаны іске қосу арқылы тағамдарды дайындауда үдерісін қайта жаңғыруға қажет.

- Электрмен қоректендіру баусымын айнымалы ток розеткасынан ажыратыңыз, сосын оны құралдан алып тастаңыз.
- Бір қолыңызбен сорпа пісіргіштің бүйір сабынан ұстап тұрып, жоғарғы саптың көмегімен жоғары қарай тарту арқылы қозғалтқыш блогін екінші қолыңызбен алыңыз (1 сурет).
- Енді сізге дайын болған сорпаны, смузиді немесе нәрсуді кез келген ыдысқа құйып алуыңызға болады.

**Кеңестер:** Егер сіз дайын болған сорпаны одан да нәзігірек болғанын қаласаңыз, сорпадағы артық түйіршіктерден құтылу үшін араластыру бағдарламасын (Р5) таңдау қажет.

Құрал жұмысының ерекшеліктерімен танысу үшін рецептілер кітабында берілген рецептілер бойынша бірнеше тағамдарды дайындауға кеңес береміз.

## ҚҰРАЛДЫ ТАЗАЛАУ

- Құралды алғаш қолданар алдында оны төменде көрсетілгендей етіп жуыңыз:
  - Құралды ашыңыз (1 сурет) және тостағанды MAX деңгейіне дейін құбырдан ағып түрған 1,2 л ыстық сумен толтырыңыз (3 сурет).
  - Құралды қайта жабыңыз (5 сурет) және оны жалғаңыз (6 сурет).
  - Автоматты тазалау бағдарламасын (P4) таңдаңыз және start/stop батырмасын басу арқылы оны іске қосыңыз (10 сурет).
  - Автоматты тазалау бағдарламасының жұмысы аяқталғаны жайлы хабар беретін дыбыстық белгі естілгеннен кейін құралды ашып (1 сурет), суды төгіңіз және сорпа пісіргіш тостағанының ішкі бөлігін жақсылап жуыңыз (11 сурет).
- Құралды суға батыруға болмайды. Қозғалтқыш блогін (B) және сорпа пісіргіштің тостағанын (I) ағып түрған су астында ұстамаңыз.
- Қажет болған жағдайда, құрал салқындағаннан кейін пышақтың жүздерін құбырдан ағып түрған су астында жуып алыңыз (12 сурет) және ылғал губканың көмегімен тостағаның ішкі бетін және қозғалтқыш блогін тазалауды аяқтаңыз.
- Егер тостағаның ішкі бетінде қандай да бір дақтар қалып қойса, оған ыдыс жууға арналған сүйік жуу құралы қосылған суды құйыңыз және осылайша бірнеше сағатқа қалдырыңыз, содан кейін қалған қалдықтарды қатты губканың көмегімен кетіріңіз.
- Сосын тостағанды жақсылап шайыңыз.
- Қозғалтқыш блогін (B) алған кезде және жүздерді тазалау барысында аса сақ болыңыз, өйткені олар өте үшкір.
- Қозғалтқыш блогінің сыртқы бетін (B) және тостағаның қабырғаларын (I) тазалау үшін ылғал шүберекті қолданыңыз. Тазалап болғаннан кейін құралды жақсылап кептіріңіз.
- Eeasy cleaning автоматты тазалау бағдарламасын қолдану барысында сорпа пісіргіштің тостағанына ыдыс жууға арналған сүйік жуу құралын қоспаңыз (тазалау айналымының барысында тостағаннан судың төгілу қауіп-қатері бар).
- Осы құрал ыдыс жуатын машинада жуу үшін арналмаған.
- **КЕҢЕС:** кейір тамақтар құрылғы ыдысында дақ қалдыруы мүмкін. Бұл құрылғыға немесе денсаулыққа ешбір қауіп төндірмейді. Дақтарды кетіру үшін құрылғы ыдысына ыдыс жуу машинасында пайдалануға арналған тазалау затының (мысалы, 1 таблеткасын, сүйіктік, ұнтақ) біраз мөлшерімен арапастырылған біраз су қосыңыз. Жібіту үшін түнге қалдырыңыз. Содан кейін ықышпен ақырын қырыңыз, сонда дақтар жоғалады.

## ЕГЕР ҚҰРАЛ ЖҰМЫС ИСТЕМЕСЕ, НЕ ИСТЕУ КЕРЕК?

| ҚИЫНШЫЛЫҚТАР  | СЕБЕПТЕР   | ШЕШІМДЕР  |
|---|--|---|
| Құрал жұмыс іstemейді   | Құрал электр желісіне жалғанбаған  | Құралды электрмен қоректендіру розеткасына қосыңыз. Электрмен қоректендіру баусымының бүйірдегі саптың ажырандысына және желілік розеткаға дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз.                                    |
|   | Қозғалықыш блогі (B) дұрыс орнатылмаған немесе бекітілмеген  | Құрам бөліктердің жартысын алып тастаңыз. Сорпа пісіргіш тостағынының ішіндегі құрам бөліктердің MAX деңгейін аспағанын тексеріңіз және құрам бөліктердің тостаған түбінде біркелкі салынғанына көз жеткізіңіз. |
| Өте қатты діріл   | Құрал тегіс емес бетте орналасқан, орнықызың тұр.  | Құралды тегіс бетке қойыңыз.  |
|   | Құрам бөліктердің өте көп мөлшері.   | Өндөлетін құрам бөліктердің мөлшерін азайтыңыз.   |
| Тостағанның, жоғарғы бөлігінен сұйықтықтың, ағуы байқалады                          | Толып кеткенді білдіретін бергіш (C) ластанған.  | Бергішті (C) тазалаңыз.   |
|   | Құрам бөліктердің өте көп мөлшері.   | Өндөлетін құрам бөліктердің мөлшерін азайтыңыз.   |
| Құрам бөліктер дұрыс араласпайды  | Өтімінің бөліктері өте үлкен немесе өте қатты.   | Өндөлетін құрам бөліктердің өлшемін кішірейтіңіз немесе мөлшерін азайтыңыз.   |
|   | Құралдың аса жұқтелуінен туындаған қозғалтқыш блогінің тоқтауы   | Қозғалтқыш блогін 20 минуттан кем емес уақыт бойы салынғатыңыз және өндөлетін құрам бөліктердің өлшемін кішірейтіңіз немесе мөлшерін азайтыңыз.<br>Аз ғана сұйықтық қосыңыз.                                    |
| Құралдың жұмысы электр желісінің апatty ажырауын тудырады                           | Құралдың ішкі бөлігіне ылғал тиді.   | Құралды қайта қосудан бұрын 24 сағат бойы кептіріңіз.   |
| Құрал үздіксіз дыбыстық белгілер шығарады және барлық жарық диодтары жыптылықтайды. | Тасып тегілуден қорғау сенсоры (C)<br>Сіздің құралыңыз аса толып кеткенді білдіретін бергішпен (C) жабдықталған. | Сенсорды тазалау (C)<br>Құрам бөліктердің мөлшерін азайтыңыз.   |

KK

| ҚЫНЫШЫЛЫҚТАР  | СЕБЕПТЕР  | ШЕШІМДЕР   |
|---|---|--|
|   | Құрам бөліктердің өте көп мөлшері.                            | Құрам бөліктерді тостағанды толтырудың ең жоғары деңгейнен асырмаңыз (3 сурет).  |
|   | Сіз тағамдарды дайындау үшін бағдарламаны дұрыс таңдамадыңыз. | Тағамды дайындау үшін дұрыс бағдарламаны таңдау арқылы сорпа пісіргішті қайта іске қосыңыз.  |
| Тағам дұрыс дайындалмады немесе тостағанның түбіне жабысып қалады | Сұйықтық жеткіліксіз немесе өте көп.                          | P1 және P2 режимдерін қолдану барысында сұйықтықтың деңгейі MIN және MAX деңгейлері арасында екендігіне көз жеткізіңіз (3 сурет). P3 режимі үшін сұйықтықтың көлемі 150 мл-ден 300 мл-ге дейін болғанын қадағалау керек. |
|   | Құрам бөліктердің жеткіліксіз біркелкілігі.                   | Құрам бөліктерді сұйықтықпен бірге араластырыңыз (4 сурет).  |
|   | Сіз сүт жылыттыңыз.   | Сорпа пісіргіш сүтті жылтыту үшін арналмаған.  |

## Құрал бұрынғысынша жұмыс істемейді ме?

Үәкілетті қызмет көрсету орталығына жүгініңіз (тізімді қызмет көрсету кітапшасынан қараңыз).

### ҚАЙТА ӨНДЕУ

- Қалтау материалдарын және құралды пайдаға асыру



Қаптама тек қоршаған орта үшін қауіпсіз материалдардан ғана тұрады және қолданыстағы ережелерге сәйкес пайдаға асырылуы мүмкін.

Құралдың өзін пайдаға асыру бойынша ақпарат алу үшін сіздің ауданыңыздағы сәйкес қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз.

- Электрлі және электронды жабдықтың, қызмет ету мерзімінің, аяқталуы:

#### Қоршаған ортаны қорғайы!



① Сіздің құралыңыздың құрамында көп рет пайдалануға немесе қайта өндеуге болатын материалдардың көптеген мөлшері бар.

② Оны қайта өндеу үшін мамандарылған қалдықтарды қабылдау орнына еткізіңіз.

Электрлі және электронды жабдықты пайдаға асыру бойынша 2012/19/EU Еуропалық басшылық нұсқауы (DEEE) тозығы жеткен тұрмыстық электр құралдары әдеттегі тұрмыстық қалдықпен бірге пайдаға асырылағанын талап етеді. Пайдаға асыру және оның құрамында материалдар мен құрам бөліктерді қайта өндеу үдерісін оңтайландыру үшін, сонымен қатар олардың адам денсаулығына және қоршаған ортаға зиянды әсерін азайту үшін пайдаланылған құралдарды жеке жинаған жөн.

- التخلص من المنتج ومواد التغليف التابعة له.  
التغليف مؤلف من مواد خاصة لا تشكل خطراً على البيئة، والتي يمكن التخلص منها بموجب إجراءات التدوير وإعادة التصنيع في منطقتك.  
للخلص من الجهاز بحد ذاته، يرجى الاتصال بمركز خدمة معتمد أو تسليمه للقسم المختص في البلدية المحلية في بلدك.



### • منتج إلكتروني أو كهربائي منتهي الصلاحية:

#### حماية البيئة أولاً!

يحتوي هذا المنتج على مواد قيمة صناعياً ويمكن إعادة تصنيعها.  
ودعها في مراكز تجميع المهملات المختصة.



القوانين الأوروبية الصادرة EU/1012/19 (WEEE) المتعلقة بالفاييات من الأجهزة الكهربائية والإلكترونية تتطلب أن لا يتم التخلص من الأجهزة المنزلية المستعملة بالطرق العادي للتخلص من الفاييات المنزلية العادية التي لم يتم فرزها. بل يجب جمع هذه الأجهزة المستعملة بشكل منفصل لزيادة معدل إعادة تدوير المواد التي صنعت منها وللحد من التأثير السلبي على البيئة والصحة العامة.

| الحلول  | الأسباب   | المشكلة   |
|---|---|---|
| نطف أداة الاستشعار (C)  | أداة استشعار التجاوز (C)<br>مسودة   | تسرب من قمة الإبريق   |
| خفف كمية المكونات المعدة للتحضير  | حجم المكونات كثير جدًا  |   |
| خفف حجم أو كمية المكونات المعدة للتحضير   | قطع كبيرة جدًا من الطعام أو أنها قاسية  |   |
| دع المنتج لكي يبرد تماماً لمدة 20 دقيقة على الأقل، ثم خفف حجم أو كمية المكونات المعدة للتحضير<br>أضف السوائل  | أوقف تشغيل المحرك باستعمال حماية الحمل الزائد                                 | مزج سيء للتحضيرات   |
| دع المنتج لكي يجف لمدة 24 ساعة قبل إعادة توصيله مرة ثانية.  | المنتج رطب  | قطع المنتج التوصيل الكهربائي                                      |
| يجب تنظيف أداة الاستشعار (C)<br>خفف كمية المكونات   | أداة إستشعار المستوى (C)<br>مسودة<br>جهز هذا المنتج بأداة استشعار للمستوى (C) | المنتج يطلق إشارات صوتية باستمرار وجميع المؤشرات الضوئية تومض.    |
| لا تتعدي مستوى الحد الأقصى (شكل 3) في المكونات.   | حجم المكونات كبير جدًا.   |   |
| ابداً مرة ثانية، باختيار البرنامج الصحيح.   | لم يتم اختيار البرنامج الصحيح.  |   |
| تأكد بأن السوائل بين المستويين الأقصى والأدنى حسب الضوابط P1، P2 (شكل 3). بالنسبة لوضعية الضبط P3، يرجى التأكد أن يكون مستوى السوائل بين 150 و300 ملتر. | كمية السوائل غير كافية أو أنها كبيرة.   | غير مطورة بشكل جيد، أو أن شيئاً قد اعترض الحركة في قاعدة الإبريق. |
| تخلط المكونات مع السوائل بدوياً (شكل 4). صانعة الشوربة هذه غير مصممة للقيام بمثل هذه الوظائف.   | المكونات لم تخلط جيداً.<br>لقد تم استعمال المنتج لتسخين الحليب.               |   |

هل ما زال المنتج لا يعمل؟  
يرجى مراجعة قسم خدمة الزبائن (انظر تفاصيل الاتصالات في كتاب الضمانة).

- عند سماعك الإشارة الصوتية “بِبَ” للإشارة إلى انتهاء البرنامج، افتح المنتج (شكل 1).
- أفرغ من الماء، واغسل الجانب الداخلي من الإبريق (شكل 11).
- لا تغمر المنتج بالماء. لا تضع وحدة المحرك (B) أو الإبريق (I) تحت الماء الجاري.
- إذا دعت الحاجة، بمجرد أن يبرد المنتج، تُغسل الشفرة تحت ماء الصنبور (شكل 12)، وانتهي بتنظيف الجزء الداخلي للإبريق ووحدة المحرك باسفنجة رطبة.
- إذا بقيت بعض اللطخات في داخل الإبريق، اتركها منقوعة بالماء وسائل التنظيف لبعض ساعات، ثم حاول إزالتها باسفنجة خشنة.
- يُغسل الوعاء.
- يرجى توكيد الحرص والحذر عندما تفصل وحدة المحرك (B) وعند تنظيف الشفرة، فإنها حادة جدًا.
- لتنظيف الجزء الخارجي لوحدة المحرك (B) وجدران الإبريق (I)، تستعمل قطعة قماش رطبة ثم جفف بعناية.
- لا تضع سائل التنظيف في الإبريق أثناء تشغيل برنامج التنظيف الآوتوماتيكي (خطر الفيضان أثناء دورة التنظيف).
- لم يصمم هذا المنتج لكي يُنظف في جلاية الصحنون.
- نصيحة:** يمكن لبعض الأطعمة أن تترك بعض اللطخات على وعاء المنتج. هذا لا يُشكل خطراً على جهازك أو صحتك. لإزالة البقع عن الوعاء، ضع الماء في الوعاء وأضف إليه القليل من مواد التنظيف التي تستخدم عادة في جلاية الصحنون (قرص، أو سائل، أو مسحوق). واتركه منقوعاً طوال الليل. بعد ذلك، افرك الوعاء بلطف باسفنجة، فتختفي البقع.

### ماذا تفعل في حال توقف المنتج عن العمل

| الحلول   | الأسباب   | المشكلة        |
|--|---|----------------|
| أوصل المنتج بمقبس التيار.<br>تأكد أن السلك الكهربائي قد تم توصيله بشكل جيد في مقبس الجدار والمأخذ الموجود في المقابض الجانبية. | القابس الكهربائي غير موصول بالتيار.                       | المنتج لا يعمل |
| انقص بعض المكونات.<br>تأكد أن المحتويات لا تتعذر علامة الحد الأقصى، وأن المكونات موزعة بالتساوي في قاعدة الإبريق.              | وحدة المحرك (B) ليست في موضعها الصحيح أو مقفلة في مكانها. |                |
| ضع المنتج فوق سطح مستوىً ثابت.   | لم يوضع المنتج فوق سطح مستوىً؛ المنتج غير ثابت.           |                |
| خفف كمية المكونات.   | حجم المكونات كبير جداً.                                   | اهتزازات عنيفة |

## • وضع المكونات في الإبريق (شكل 2). نصالح:

- توضع الخضار أولاً، متبوعة بالمكونات الأخرى (أرز، لحمة).
- قطع المكونات إلى قطع بحجم 2 سم.
- نذاب المكونات المثلجة قبل وضعها في الإبريق.
- ثم يضاف الماء، مع الحرص على التقيد بمستويات الحد الأقصى والأدنى ذات العلامات على الإبريق (شكل 3) للضوابط P1 و P2، بالنسبة للضivot P3 يمكنك إضافة لغاية 800 جرام من الفواكه كحد أقصى (ما عدا التفاح)، واستعمال الحد الأدنى من 150 ملتر سوائل.
- حرك السائل والمكونات معاً يديك (شكل 4).
- توضع وحدة المحرك ثانية فوق قمة الإبريق، مع الحرص أن تلتقي نقاط التوصيل الكهربائي (الجزء D و E) معاً بشكل محكم (شكل 5).
- أوصل أحد طرفي السلك الأكهربياني في المقابض الجانبي، وأوصل الطرف الآخر في المقابض الكهربائي في الحاطن (شكل 6).
- جميع مراكيز الضivot تبدأ بالوميض على لوحة التحكم.

## استعمال الضوابط

• اختر وضعية الضivot الملانم بالضغط على الزر التابع له (شكل 7). سوف يومض مؤشر الضivot الذي تم اختياره.

• اضغط على زر التشغيل ليبدأ البرنامج. سوف يصدر عن المنتج إشارة صوتية "ببب" ويفقىي الزر ووضعية الضivot اللذان تم اختيارهما مضاعان إلى أن ينتهي عمل البرنامج (شكل 8).

• عند انتهاء البرنامج، سوف يصدر عن المنتج إشارة صوتية "ببب" مرة ثانية. بعد انتهاء وضعيات الضivot P1 و P2 و P3، سوف يتتحول المنتج أوتوماتيكياً إلى وضعية الحفاظ على الطعام ساخناً لمدة 40 دقيقة وسوف يضاء المؤشر الضوئي. (شكل 9)

تعليقات: يمكنك إيقاف البرنامج في أي وقت بالضغط على زر التشغيل Start/Stop مرة ثانية. في حال مقاطعة دورة صنع الشوربة بالضغط على زر التشغيل Start/Stop أو إذا فتحت وحدة المحرك، يجب عدتها إعادة التحضير، وبالتالي عليك الانتظار 20 دقيقة لحين أن يبرد المنتج، قبل تشغيل برنامج آخر.

• افصل السلك الكهربائي من المقابض الكهربائي، وافصل الإبريق.  
• أمسك المقابض الجانبي بإحدى اليدين، وافصل وحدة المحرك بسحبها إلى الأعلى باليد الأخرى (شكل 1).

• يمكنك الآن سكب الشوربة، العصائر، أو الكمبوت إلى حاوية خارجية.  
نصيحة: للحصول على شوربة رقيقة، يمكنك الضغط على وضعية "P5 (blend)" لإعطائها شكل الكريما.

لكي تتعود على تشغيل الجهاز، نقترح أن تقوم بتجربة إحدى الوصفات من كتيب الطهي.

## تنظيف المنتج

- قبل الاستعمال للمرة الأولى، يُنظف الجهاز حسب الخطوات الواردة أدناه:
  - يفتح الجهاز (شكل 1) ويملا الإبريق بمقدار 1.2 لتر ماء ساخن من الصنبور (غاية مستوى الحد الأقصى) (شكل 3).
  - يوضع الغطاء (شكل 5) ويوصل الجهاز بالتيار الكهربائي (شكل 6).
  - وضعية الضivot التي تقضلها بالضغط على الزر المقابل لها (شكل 10).

## استعمال المنتج

- ٠٠ نظف المنتج قبل الاستعمال للمرة الأولى، كما هو موصى به في فقرة التنظيف.
- ٠٠ لهذا الجهاز 5 ضوابط أوتوماتيكية يمكن اختيار واحداً منها بواسطة لوحة التحكم (P).

| الخط  | وقت التحضير | درجة الحرارة<br>(الحد الأقصى) |   |
|---|-------------|-------------------------------|---|
| 5 مرات، 20 ثانية تشغيل – 10 ثوانٍ إيقاف             | 23 دقيقة    | 100 درجة مئوية                | P1 – شوربة رقيقة (مواد دسمة)   |
| بدون خلط  | 25 دقيقة    | 100 درجة مئوية                | P2 – شوربة مكتنزة (مع لقيمات)  |
| 5/2 ثوانٍ x 2 ثوانٍ إيقاف، 10 ثوانٍ x 2 ثوانٍ إيقاف | 20 دقيقة    | 100 درجة مئوية                | P3 – كمبوت                     |
| 6 مرات، 15 ثانية تشغيل – 15 ثانية إيقاف             | 3 دقائق     | تسخين                         | P4 – تنظيف أوتوماتيكي          |
| 25 مرات، 5 ثانية تشغيل – 15 ثانية إيقاف             | 4 دقائق     | بدون تسخين                    | P5 – خلط                       |

## الاستعمال الأول

- ٠٠ أمسك المقبض الجانبي بإحدى اليدين، وافصل وحدة المحرك بسحبها إلى الأعلى باليد الأخرى (شكل 1).

AR

## وصف أجزاء المنتج (شكل 1)

|  |    |
|--|----|
| المقبض العلوي                                    | A  |
| وحدة المحرك                                      | B  |
| أداة استشعار لتجاوز المستوى                      | C  |
| موصل لوحدة المحرك                                | D  |
| موصل للإبريق                                     | E  |
| مقبض جانبي                                       | F  |
| مستوى الحد الأقصى - الحد الأدنى على جانب الإبريق | G  |
| مأخذ لسلك الكهربائي                              | H  |
| إبريق  | I  |
| السلك الكهربائي                                  | J  |
| شفرة الأربع نقاط                                 | K  |
| لوحة التحكم                                      | P  |
| شوربة مكتنزة                                     | P1 |
| شوربة دسمة                                       | P2 |
| كمبوت  | P3 |
| تنظيف أوتوماتيكي                                 | P4 |
| خلط  | P5 |
| الحافظ على الطعام ساخناً                         | P6 |
| تشغيل/إيقاف                                      | P7 |

|   |   |   |
|---|---|---|
| از سطح حداکثر مواد (شکل ۳) تجاوز نکنید.   | حجم مواد بیش از حد بزرگ است.  |   |
| برای انتخاب برنامه درست، دوباره شروع کنید.  | شما برنامه مناسب انتخاب نکرده‌اید.  |   |
| بررسی کنید که مایع بین سطوح MAX و MIN برای تنظیمات P1، P2 می‌باشد (شکل 3). برای P3 اطمینان حاصل کنید که بین 150 میلی‌لیتر و 300 میلی‌لیتر مایع می‌باشد. | به اندازه کافی نیست یا بیش از حد مایع است.                                      | به درستی پخته نشده یا چیزی در پایه شیشه گیر کرده است. |
| مایع و جامدات را با هم دستی مخلوط کنید (شکل 4). سوپساز برای انجام این کار به درستی طراحی نشده است.  | مواد به درستی مخلوط نشده‌اند.<br>شما از دستگاه برای گرم کردن شیر استفاده کردید. |   |

دستگاه من هنوز کار نمی‌کند؟

به یک مرکز خدمات مجاز مراجعه کنید (لیست موجود در کتابچه خدمات را رویت کنید).

### بازیافت

- دستگاه و مواد بسته‌بندی را دور بیندازید.  
بسته‌بندی منحصرآ شامل موادی است که برای محیط زیست خطرناک نیست، و می‌تواند با توجه به مقررات بازیافتی به دور انداخته شوند.  
اگر شما مایل به دور انداختن دستگاه می‌باشید، لطفاً به مرکز خدمات مناسب در منطقه خود مراجعه کنید.



### • محصولات الکترونیکی یا الکتریکی منقضی شده: فکر به محیط زیست!

دستگاه شما حاوی مواد ارزشمندی است که می‌تواند بازیاب یا بازیافت شود.

آن را در یک نقطه جمع‌آوری زباله محلی منطقی قابل پردازشی قرار دهید.



راهنمای EU/2012/19 در زباله تجهیزات الکترونیکی یا الکتریکی (WEEE) تصریح می‌کند که لوازم خانگی استفاده شده نباید در زباله‌های شهری عادی دور انداخته شوند. برای افزایش استفاده مجدد و میزان بازیافتی موادی که از آن‌ها ساخته شده‌اند و کاهش تاثیر بر محیط‌زیست و سلامت انسان، لوازم استفاده شده باید جداگانه جمع‌آوری شوند.

| مشکلات  | علل  | راه حل   |
|---|--|--|
| ارتعاشات بیش از حد                                      | دستگاه در یک سطح صاف قرار داده نشده است؛ دستگاه پایدار نیست. | دستگاه را در یک سطح باثبات قرار دهید.  |
| نشت در بالای شیشه                                       | حجم مواد بیش از حد بالا می‌باشد.                             | مقدار مواد پردازش شده را کاهش دهید.  |
| آماده‌سازی به طور بد مخلوط شده                          | قطعات مواد غذایی بیش از حد بزرگ یا بیش از حد سخت است.        | سنسور (C) را تمیز کنید.  |
| دستگاه منبع برق را قطع کرده است.                        | موتور را با استفاده از محافظ اضافه بار متوقف کنید.           | مقدار مواد پردازش شده را کاهش دهید.  |
| دستگاه شما به طور مداوم بوق موزن و تمام هاچشمک می‌زنند. | دستگاه مرطوب است.  | قبل از تلاش برای اتصال دوباره، دستگاه را به مدت 24 ساعت برای خشک شدن رها کنید. |
| دستگاه شما به طور مداوم بوق موزن و تمام هاچشمک می‌زنند. | سنسور مسدود لبریز کردن (C)                                   | سنسور (C) را تمیز کنید.<br>مقدار مواد را کاهش دهید.                            |

- دستگاه را باز کنید (شکل 1) کوزه را با 1.2 لیتر آب داغ از شیر آب (تا سطح حداقل) پر کنید (شکل 3).
- پشت دستگاه را روشن کرده (شکل 5) و به برق وصل نمایید (شکل 6).
- تنظیمات دلخواه خود را با فشار بر دکمه مربوطه انتخاب کنید (شکل 10).
- وقتی بوق اتمام برنامه را می‌شنوید، دستگاه را باز کنید (شکل 1)، آب را تخلیه کنید و داخل کوزه را شستشو دهید (شکل 11).
- دستگاه را در آب غوطهور نکنید. واحد موتور (B) یا کوزه (I) را زیر آب جاری قرار ندهید.
- در صورت لزوم، هر گاه که دستگاه خنک شد، تیغه را در زیر شیر آب بشویید (شکل 12) و با تمیز کردن داخل کوزه و واحد موتور با یک اسفنج مرطوب، کار را به پایان برسانید.
- اگر هنوز لکه در داخل کوزه وجود دارد، آن را به مدت چند ساعت در آب و مایع پاککننده خیس کنید، سپس باقیمانده را با یک اسفنج خشن بردارید.
- کاسه را بشویید.
- مراقب باشید هنگامی که شما واحد موتور (B) را برمی‌دارید و هنگامی که تیغه را تمیز می‌کنید که بسیار تیز است.
- برای تمیز کردن واحد موتور (B) و دیواره کوزه (I) از پارچه مرطوب استفاده کنید. با دقت خشک کنید.
- از قرار دادن مایع شستشو در کوزه در حالیکه برنامه تمیز کردن اتوماتیک در حال اجرا می‌پاشد خودداری کنید (خط لبریز شدن در طول چرخه تمیز کردن)
- دستگاه طراحی شده است که در ماشین ظرفشویی تمیز شود.
- نکته: برخی از مواد غذایی می‌توانند مخزن دستگاه شما را رنگی کنند. این برای دستگاه شما یا برای سلامتی شما بی خطر است. برای حفظ لکه ها، آب در مخزن دستگاه با کمی محصول همیشگی برای ماشین ظرفشویی خود (1 پلت، مایع، پودر) اضافه کنید. شبانه خیس کنید. سپس، به آرامی با یک اسفنج روی آن بمالید، لکه ها ناپدید می‌شوند.

### چه باید بکنیم اگر دستگاه شما کار نمی‌کند

| راه حل  | علل   | مشکلات             |
|---|---|--------------------|
| دستگاه خود را به یک پریز وصل کنید. اطمینان حاصل کنید که سیم برق به درستی در پریز طرف دسته و پریز برق قرار داده شده است.                       | پریز متصل نیست                                      | دستگاه کار نمی‌کند |
| مقداری از مواد را بردارید. بررسی کنید که مواد از سطح MAX تجاوز نکرده و اطمینان حاصل کنید که مواد به طور یکنواخت بر روی پایه کوزه پخش شده است. | واحد موتور (B) به درستی قرار نگرفته یا قفل شده است. |                    |

- دسته سمت کوزه را با یک دست نگهدارید و واحد موتور را با کشیدن دسته بالا با دست دیگر بردارید (شکل 1).
  - مواد را در کوزه قرار دهید (شکل 2).
- نکات:**
- همیشه نخست سبزیجات را قرار دهید و به دنبال آن مواد دیگر (برنج، گوشت) را قرار دهید.
  - مواد را در قطعات 2 سانتی متری برش دهید.
  - مواد را بخزدایی کنید قبل از آنکه آن را در کوزه قرار دهید.
  - سپس آب اضافه کنید، اطمینان حاصل کنید که شما سطوح حداقل و حداکثر مشخص شده در کوزه (شکل 3) را برای تنظیمات P1 و P2 رعایت می کنید. برای تنظیم P3، شما می توانید با استفاده از حداقل 150 میلی لیتر مایع تا 800 گرم میوه به عنوان حداکثر اضافه کنید.
  - مایع و مواد را با هم به طور دستی هم بزنید (شکل 4).
  - واحد موتور را در بالای کوزه قرار دهید. اطمینان حاصل کنید که دو نقطه اتصال (نقاط D و E) به طور مناسب جاسازی می شوند (شکل 5).
  - یک سر سیم برق را به دسته وصل کنید و طرف دیگر را به پریز برق وصل نمایید (شکل 6).
  - همه تنظیمات در پانل کنترل چشمک خواهند زد.

### استفاده از تنظیمات

- تنظیمات مورد نظر را با فشار دادن بر دکمه مربوطه انتخاب کنید (شکل 7). فقط تنظیم انتخاب شده چشمک خواهد زد.
- برای شروع برنامه، دکمه شروع را فشار دهید. دستگاه بوق خواهد زد و دکمه شروع و تنظیم انتخاب شده روشن خواهد ماند تا زمانی که برنامه به پایان برسد (شکل 8).
- هنگامی که برنامه به پایان برسد، دستگاه دوباره بوق خواهد زد. پس از تنظیمات P1، P2 و P3 دستگاه به طور اتوماتیک به مدت 40 دقیقه به حالت گرم نگه داشتن تغییر خواهد کرد و دکمه روشن خواهد شد (شکل 9).

**نظرات:** شما می توانید در هر زمان با فشار مجدد بر دکمه Start/Stop برنامه متوقف کنید. اگر چرخه درست کردن سوپ با فشار بر دکمه Start/Stop یا باز کردن واحد موتور قطع شود، آماده سازی باید دوباره راه اندازی شود و شما باید به مدت 20 دقیقه صبر کنید تا دستگاه خنک شود، قبل از آنکه برنامه دوباره راه اندازی شود.

- سیم را از پریز برق بکشید و سپس کوزه را بردارید.
- دسته کوزه را با یک دست نگه دارید و واحد موتور را با نگه داشتن دسته بالا با دست دیگر بردارید (شکل 1).

شما می توانید اکنون سوپ، اسموتی یا کمپوت را در یک ظرف بریزید.

**نکته:** برای سوپ صافتر، شما می توانید در آن موقع تنظیم ترکیب (P5) را فشار دهید تا به آن یک ترکیب خامه ای بدهید.

برای آشنا شدن با دستگاه، ما پیشنهاد می کنیم که شما یک دستور العمل از جزو دستور العمل را امتحان کنید.

### تمیز کردن دستگاه شما

- قبل از اولین استفاده، دستگاه را به صورت زیر تمیز کنید:

## استفاده از دستگاه شما

- دستگاه را قبل از استفاده برای اولین بار تمیز کنید، همانطور که در بخش تمیز کردن نشان داده شد.
- دستگاه شما دارای 5 تنظیم اتوماتیک است که می‌تواند از پانل کنترل انتخاب شود (P).

| مخوط کردن  | زمان آمده‌سازی | درجه حرارت (حداکثر)    |  |
|--|----------------|------------------------|--|
| 20 بار<br>ثانیه روشن<br>– 10 ثانیه خاموش                     | 23 دقیقه       | 100 درجه               | P1 – سوپ یکنواخت<br>(ترکیب پر خامه)<br> |
| بدون ترکیب کردن  | 25 دقیقه       | 100 درجه<br>سانتی‌گراد | P2 – سوپ تکه‌های بزرگ (با خرد ریز)<br>  |
| 2 × 3 ثانیه /<br>ثانیه خاموش<br>10 × 2 ثانیه / 5 ثانیه خاموش | 20 دقیقه       | 100 درجه<br>سانتی‌گراد | P3 – کمپوت<br>                          |
| 15 بار<br>ثانیه روشن ×<br>ثانیه 15                           | 3 دقیقه        | گرم کردن               | P4 – تمیز کردن<br>اتوماتیک<br>          |
| 25 بار<br>ثانیه روشن ×<br>15 ثانیه خاموش                     | 4 دقیقه        | بدون گرمایش            | P5 – مخلوط کردن<br>                     |

## شرح دستگاه (شکل ۱)

|    |                                      |
|----|--------------------------------------|
| A  | دسته بالا                            |
| B  | واحد موتور                           |
| C  | سنسور لبریزی                         |
| D  | اتصال واحد موتور                     |
| E  | رابط پیمانه                          |
| F  | دسته جانبی                           |
| G  | سطح حد اکثر - سطح حداقل در داخل کوزه |
| H  | پریز برای سیم برق                    |
| I  | کوزه                                 |
| J  | سیم برق                              |
| K  | تیغه چهار شاخه                       |
| P  | پانل کنترل                           |
| P1 | سوپ خامه‌ای                          |
| P2 | سوپ با تکه‌های بزرگ                  |
| P3 | کمپوت                                |
| P4 | تمیز کردن خودکار                     |
| P5 | مخلوط                                |
| P6 | گرم نگه داشتن                        |
| P7 | شروع/توقف                            |