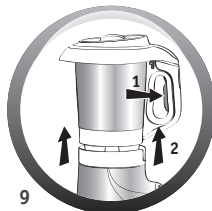
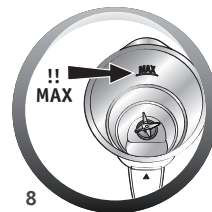
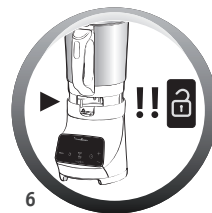
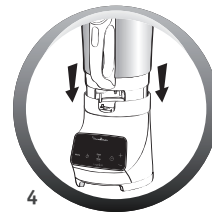
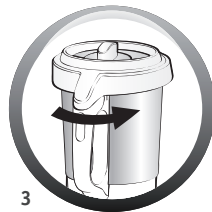
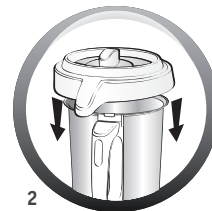
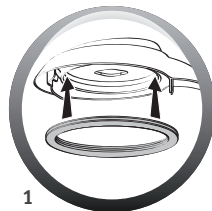
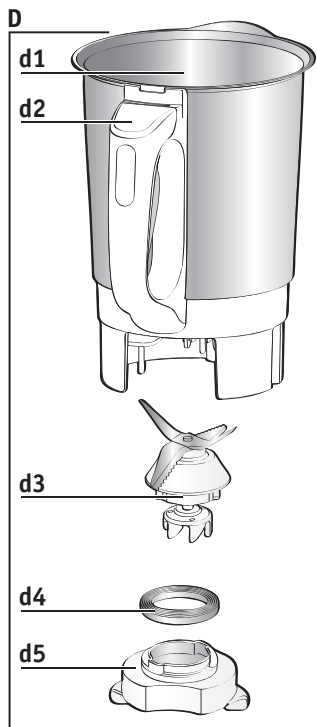
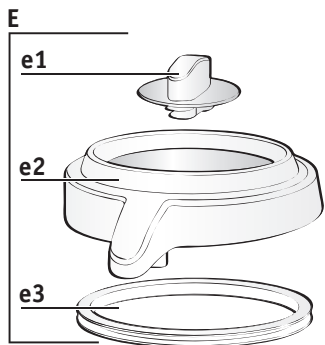
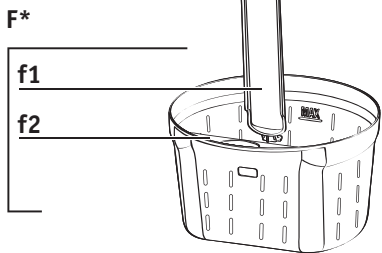
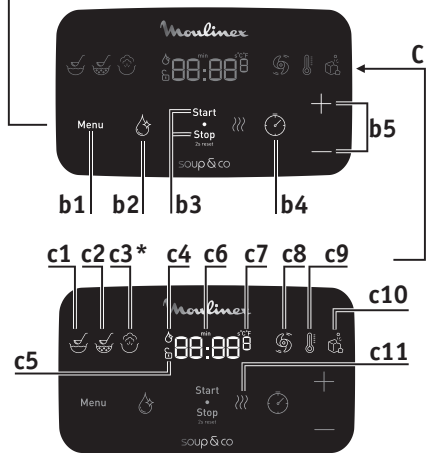
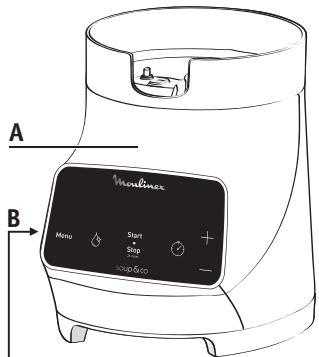


FR  
EN  
NL  
AR



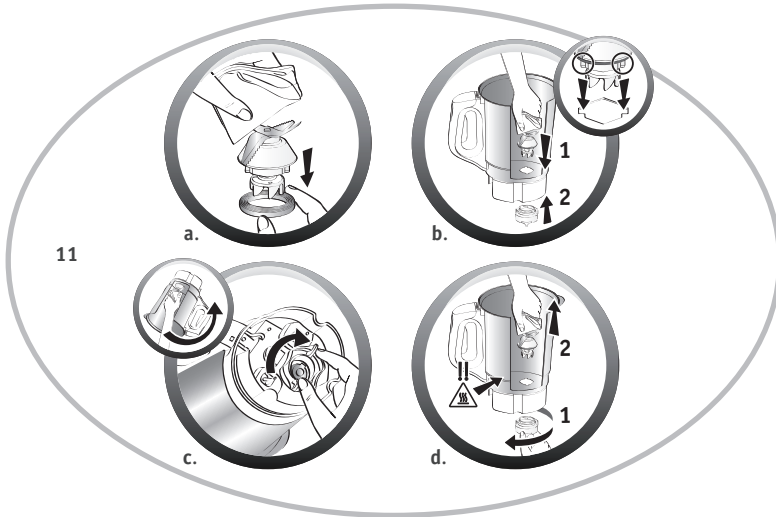


En parcourant cette notice, vous découvrirez des conseils d'utilisation qui vous feront entrevoir le potentiel de votre appareil : préparation de soupes veloutées ou moulinées, de soupes avec morceaux, de sauces et de compotes, de smoothies, de cocktails et des recettes vapeur.

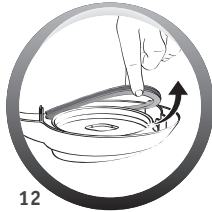
## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- |  |  |
|--|--|
| <b>A</b> Bloc moteur                               | <b>D</b> Ensemble Bol blender              |
| <b>B</b> Tableau de commande                       | d1 Bol inox                                |
| b1 Bouton MENU                                     | d2 Gâchette poignée                        |
| b2 Bouton AUTOCLEAN                                | d3 Couteau démontable                      |
| b3 Bouton START / STOP / RESET                     | d4 Joint                                   |
| b4 Sélecteur de durée de fonctionnement (le timer) | d5 Bague de verrouillage                   |
| b5 Sélecteur de Vitesse / Température / Temps +/-  | <b>E</b> Ensemble couvercle                |
| <b>C</b> Ecran d'affichage                         | e1 Bouchon                                 |
| c1 SOUPE VELOUTEE                                  | e2 Couvercle                               |
| c2 SOUPE MOULINEE                                  | e3 Joint d'étanchéité                      |
| c3 VAPEUR* (selon modèle)                          | <b>F</b> Panier de cuisson (selon modèle*) |
| c4 Affichage autoclean                             | f1 Poignée                                 |
| c5 Affichage témoin de sécurité (Ⓜ)                | f2 Panier                                  |
| c6 Affichage temps                                 |  |
| c7 Affichage vitesse ou température                |  |
| c8 MODE BLENDER                                    |  |
| c9 MODE CUISSON                                    |  |
| c10 GLACE PILEE                                    |  |
| c11 Voyant de chauffe                              |  |

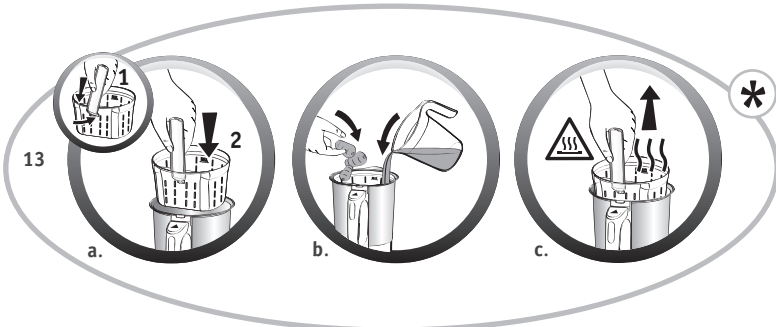
Données techniques de l'appareil :  
 Température maximum : 100°C  
 Puissance : 1100W  
 Temps de programmation maximum : 59 minutes.



11



12



13

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

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : Lors de l'utilisation de l'appareil, certaines

pièces atteignent des températures élevées et présentent une chaleur résiduelle après utilisation: paroi inox du bol, parties non préhensibles du couvercle et du bouchon, pièces métalliques sous le bol, panier (selon modèle). Elles peuvent occasionner des brûlures. Manipulez l'appareil par les pièces plastiques froides: poignées, bloc moteur, zones de préhension du couvercle ou du bouchon pendant la chauffe et jusqu'au refroidissement complet. Le témoin lumineux de chauffe

rouge indique qu'il y a un risque de brûlure.

- Si le câble d'alimentation ou la prise est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger (voir liste des centres service agréés dans le livret service).

- Votre machine a été conçue pour un usage domestique seulement et à une altitude inférieure à 2000 m. Le fabricant décline toute responsabilité et se réserve le droit de résilier la garantie en cas d'utilisation commerciale ou inadaptée, ou de non respect des consignes.



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

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

- Être vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le bouchon n'est pas positionné dans l'orifice du couvercle et/ou si le joint n'est pas positionné dans le couvercle.

- **AVERTISSEMENT** : Attention aux risques de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.



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

- **AVERTISSEMENT** : Soyez prudent lors de la manipulation de votre appareil (nettoyage, remplissage et versage) : éviter tout débordement de liquide sur l'écran d'affichage et les connecteurs.

- Reportez-vous au mode d'emploi pour le réglage des vitesses et le temps de fonctionnement de chaque programme.

- Reportez-vous au mode d'emploi pour l'assemblage et le montage des accessoires sur l'appareil.

- Reportez-vous au mode d'emploi pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil.

- Toujours suivre les instructions de nettoyage pour nettoyer votre appareil :

- Débrancher l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil chaud.
- Nettoyer avec un chiffon ou une éponge humide.
- Ne jamais mettre l'appareil dans l'eau ou sous l'eau courante.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues sauf :

- les zones de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels.

- des fermes.

- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel.

- des environnements du type chambres d'hôtes.

### ▮ Vis-à-vis du raccordement électrique

- L'appareil doit être branché sur une prise de courant électrique reliée à la terre.

- L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.

- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation, si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage et nettoyage.

- Toute erreur de branchement annule la garantie.

- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil.

- Ne mettez pas l'appareil, le câble

- d'alimentation ou la prise dans du liquide.

- L'appareil ne doit pas être immergé.

- Ne laissez pas le câble d'alimentation à portée de mains des enfants, être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.

### ▮ Vis-à-vis d'une mauvaise utilisation

- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé. Faites le réparer dans un centre service agréé (voir liste dans le livret service).

- N'utilisez jamais le bol blender sans ingrédient ou avec des produits secs uniquement.

- Versez toujours les ingrédients solides en premier dans le bol avant d'ajouter des ingrédients liquides, sans dépasser le repère MAX gravé ou marqué sur le bol (Cf Fig.8). Si le blender est trop rempli, de l'eau bouillante peut-être éjectée. Attention à avoir un niveau de liquide suffisant pour recouvrir le repère mini (Fig.7).

- Certaines recettes peuvent provoquer des débordements intempestifs, en raison de l'apparition de bulles, en particulier lors de l'utilisation de légumes congelés. Dans ce cas, il vous appartient de réduire les volumes en conséquence. En cas de débordement, veuillez

débrancher le produit et attendre le séchage complet du produit avant de le réutiliser.

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

## ▶ MARCHES HORS EUROPE UNIQUEMENT

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les

capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

## ▶ MARCHÉS EUROPÉENS SEULEMENT :

- En fonction chauffe seule : Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- Dans toutes les utilisations en mode mixage ou blender : Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- En fonction chauffe seule : Conserver l'appareil et son câble

hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant

à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprenant bien les dangers potentiel.

## ▶ SAV

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

## MISE EN SERVICE


Votre appareil possède 2 modes de fonctionnement

- Mode automatique : température, durée de cuisson et le mixage sont préprogrammées. La durée de cuisson peut être ajustée
  - ☺ : soupe veloutée (texture fine)
  - ☻ : soupe moulinée (texture dense)
  - ☼ : cuisson vapeur avec l'accessoire panier vapeur
- Mode manuel : réglage des paramètres selon votre convenance
  - ☽ : savoureux smoothies et cocktails. Réglage personnalisé de la vitesse et de la durée de mixage
  - ☿ : cuisson. Réglage personnalisé de la température et de la durée de cuisson. Possibilité d'activer la vitesse en cours de cuisson
  - ☽ : glace pilée. Réglage de la durée des pulses

Mise en place du bol et de l'ensemble couvercle

- Avant la première utilisation, nettoyez tous les accessoires (D, E et F) à l'eau chaude savonneuse, mais pas le bloc moteur (A).
- Assurez-vous que tout emballage soit retiré avant le fonctionnement de l'appareil.
- Placez le joint sur le couvercle (Cf. Fig. 1).
- Pour réaliser des cuissons vapeur, positionnez le panier avec les légumes coupés en morceaux et remplissez le bol avec 0,5 litre d'eau froide sans dépasser le bas du panier (Cf. Fig. 13 a; b; c).
- Positionnez le couvercle (E) sur le bol (D) (Cf. Fig. 2), verrouillez le couvercle sans appuyer en tournant dans le sens de la flèche (Cf. Fig. 3).
- Positionnez le bol blender (D) sur le bloc moteur (A) jusqu'à entendre un « clic » (Cf. Fig. 4).

- L'appareil démarre uniquement si le bol et le couvercle sont correctement positionnés et verrouillés sur le bloc moteur.

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

Mise en place du couteau sur le bol

1. Montage du couteau démontable (Cf. Fig. 11 a; b; c) :
    - Vérifiez que le joint est bien positionné sur la partie couteau (Cf. 11.a).
  2. Prenez le couteau avec un linge et placez-le dans son logement dans le fond du bol, en veillant à bien positionner les ergots du couteau dans les encoches du bol (Cf. 11.b).
  3. Retournez le bol en maintenant le couteau dans son logement (Cf. 11.c).
  4. Verrouillez la partie couteau à l'aide de la bague de verrouillage (Cf. 11.c).
- Démontage du couteau démontable (Cf. Fig. 11.d) :
    - Placez le bol au dessus d'un plan de travail.
  - 1. Maintenez le couteau à l'aide d'un linge.
  - 2. Retournez le bol tout en maintenant le couteau.
  - 3. Faites tourner la bague de verrouillage pour déverrouiller le couteau.

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

## UTILISATION DE L'APPAREIL

Votre appareil se met en veille après 10 minutes d'inactivité. Vous pouvez réactiver l'appareil en appuyant sur la touche start/stop. En cas de débranchement rapide, l'appareil peut rester en mode veille.

### MODE PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Une fois l'eau et les ingrédients placés au fond du bol ou dans le panier vapeur, verrouillez le couvercle et positionnez le bol sur le bloc moteur (voir mise en service), puis sélectionnez le programme automatique désiré.

Vous pouvez modifier vos paramètres temps en appuyant sur le timer . Puis ajustez le temps à l'aide des touches + (augmenter) et - (diminuer) (b5). Pour démarrer le programme automatique, appuyez sur START/STOP (b3)

Découvrez les programmes automatiques proposés			
	Température (max)	Temps ajustable	Mixage
Soupe Veloutée (texture fine)	100°C	30 min. (+ ou -10 min)	Vitesse maxi 1 min
Soupe Moulinée (texture dense)	100°C	40 min. (+ ou -10 min)	Vitesse mini 13s
Cuisson vapeur avec le panier de cuisson et 50 cl d'eau*	100°C	30 min. (+ ou -20 min)	

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

### MODES MANUELS

Découvrez les programmes automatiques proposés			
	Température (max)	Temps ajustable	Mixage
Mode blender		De 0 à 3 minutes	De V1 à V5
Mode Cuisson	De 60°C à 100°C	De 0 à 59 minutes	De V1 à V5
Glace pilée		De 5 secondes à 30 secondes	Pulse

### MODE BLENDER (sans cuisson)

- Appuyez sur la touche MENU jusqu'au pictogramme MODE BLENDER puis sélectionnez la vitesse de mixage avec les touches +/-.
- Si vous souhaitez programmer le temps de mixage, appuyez sur TIMER et réglez le temps à l'aide des touches +/-.
- Appuyez sur START/STOP pour démarrer le mixage.
- Une fois votre préparation mixée, appuyez sur la gâchette (d2) puis soulevez le bol blender.

### MODE CUISSON

- Appuyez sur la touche MENU jusqu'au pictogramme MODE CUISSON puis sélectionnez la température avec les touches + et -.
- Si vous souhaitez programmer le temps de cuisson, appuyez sur TIMER et réglez le temps à l'aide des touches +/-.
- Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson. Le témoin lumineux rouge s'allume pour vous informer que la cuisson a démarré.
- À tout moment en cours de programme, vous pouvez actionner le moteur en appuyant sur la touche +
  - en vitesse lente (v1) pour mélanger des aliments liquides (ex: réalisation de sauces)
  - en vitesse rapide (à partir v2) pour mixer
- Une fois votre cuisson terminée, appuyez sur la gâchette (d2) puis soulevez le bol blender

### MODE GLACE PILEE :

- Mettre de 6 à 8 glaçons maximum dans le bol et fermez le couvercle
- Appuyez sur la touche MENU jusqu'au pictogramme MODE GLACE PILEE .

### CONSEILS PRATIQUES

- Attention à avoir un niveau de liquide suffisant pour recouvrir le repère mini (Cf. Fig. 7) et à ne pas dépasser le repère MAX gravé à l'intérieur du bol (Cf. Fig. 8).
- Certaines recettes peuvent provoquer des débordements intempestifs, en raison de l'apparition de bulles, en particulier lors de l'utilisation de légumes congelés. Dans ce cas, il vous appartient de réduire les volumes en conséquence.
- L'information temps ou température clignote : vous avez la possibilité de modifier cette information. Ajustez si besoin le temps à l'aide des touches + (augmenter) et - (diminuer) (b5), en fonction des ingrédients utilisés et du volume préparé (voir tableau des temps de cuisson des soupes dans le livret recettes).
- Le panier de cuisson (selon modèle\*) vous permet de réaliser des cuissons vapeur (avec 0.5 litre d'eau), ou pour une préparation avec morceaux, de cuire des ingrédients entiers tels que viandes, poissons, légumes, en même temps que votre soupe.

### NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne passez pas le bloc moteur (A) sous l'eau chaude courante.
- Nettoyez immédiatement votre bol après utilisation.
- Remplissez le bol avec 1 litre d'eau chaude additionné de 2, 3 gouttes de produit vaisselle. **Respectez les quantités d'eau et de liquide vaisselle préconisés. Un surplus de liquide vaisselle augmente fortement le moussage et par conséquent favorise les débordements.**
- Utilisez le programme automatique Autoclean : pour réaliser un pré lavage du bol.
- Une fois le programme terminé, débranchez l'appareil.
- Appuyez sur la gâchette (d2) puis soulevez le bol blender (D).
- Placez le bol sur une surface plane.
- Déverrouillez le couvercle en le tournant d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre. Retirez le couvercle avec précaution.
- Lorsque le couvercle est refroidi, retirez le joint d'étanchéité. Pour cela, attrapez-le entre le pouce et l'index, puis tirez pour l'extraire. Le joint se démonte sans risque de détérioration (Cf. fig.12).
- Terminez le nettoyage du bol à l'aide d'une éponge.

- Par défaut le temps de mixage est réglé à 30s. Si vous souhaitez ajuster ce temps, appuyez sur TIMER et réglez à l'aide des touches +/-.
- Appuyez sur START/STOP pour démarrer le mixage
- Une fois votre préparation mixée, appuyez sur la gâchette (d2) puis soulevez le bol blender

- À la fin des programmes automatiques, l'appareil passe automatiquement en maintien au chaud pendant 40 minutes pour conserver la préparation prête à être consommée. Pour stopper le maintien au chaud, il suffit d'appuyer sur la touche START/STOP. Si vous ouvrez le couvercle, appuyez sur la gâchette ou retirez le bol, le maintien au chaud sera automatiquement arrêté.
- Lorsque le programme est lancé, vous avez la possibilité d'arrêter l'appareil à tout moment en appuyant sur la touche START/STOP (émission de 2 bips sonores). Le programme est alors en mode pause, vous avez la possibilité de le relancer en appuyant de nouveau sur START/STOP (émission d'un bip sonore).
- Si vous êtes trompé de programme et si vous voulez annuler, appuyez pendant 2 secondes sur le bouton START/STOP, cela permet de réinitialiser les temps et les températures.
- Lorsque vous transportez l'appareil portez-le par son bloc moteur A.



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

- Pour nettoyer le bloc moteur (A), utilisez un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- Les éléments amovibles (couvercle, joint, bouchon, panier de cuisson) se nettoient à l'aide d'une éponge et d'eau chaude savonneuse.
- Afin de préserver l'aspect et la longévité du couvercle de votre appareil, lavez-le à la main. N'utilisez pas le côté abrasif de l'éponge afin d'éviter les rayures.
- Le couteau démontable ne passe pas au lave-vaisselle, lavez-le sous le robinet à l'aide d'une brosse.

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

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
L'appareil ne fonctionne pas	La prise n'est pas branchée	Branchez l'appareil sur une prise.
	Le bol ou le couvercle ne sont pas correctement positionnés ou verrouillés	Vérifiez que le bol ou le couvercle sont bien positionnés et verrouillés suivant les schémas de la notice
Vibrations excessives	L'appareil n'est pas posé sur une surface plane, l'appareil n'est pas stable	Placez l'appareil sur une surface plane
	Volume d'ingrédients trop important ou trop faible	Respecter le volume min ou max autorisé.
Fuite par le couvercle	Volume d'ingrédients trop important	Réduisez la quantité d'ingrédients traités
	Le couvercle n'est pas bien positionné ou verrouillé	Verrouillez correctement le couvercle sur le bol
	Le joint d'étanchéité n'est pas présent	Positionnez le joint d'étanchéité sur le couvercle.
Les lames ne tournent pas facilement	Le joint d'étanchéité est coupé, détérioré	Changez le joint, contactez un centre service agréé
	Morceaux d'aliments trop gros ou trop durs	Réduisez la taille ou la quantité d'ingrédients traités. Ajoutez du liquide.
Affichage « StoP »	Surcharge moteur provoquée par une quantité d'ingrédients trop importante ou des morceaux trop durs ou trop gros.	Débranchez votre appareil. Laissez refroidir l'appareil 30min et réduisez la quantité d'ingrédients à traiter.
Affichage « SECU » + témoin lumineux rouge clignote	Bol vide, presque vide ou préparation pas assez liquide	Débranchez votre appareil. Ajoutez du liquide jusqu'au niveau minimum du bol (Cf. Fig. 7).
Affichage « Err4 » + témoin lumineux rouge clignote	La résistance chauffante ne fonctionne pas	Débranchez votre appareil et contactez un centre agréé.
Affichage « ntc » + témoin lumineux rouge clignote	Le capteur de température ne fonctionne plus	Débranchez votre appareil et contactez un centre agréé.
L'écran tactile ne fonctionne pas	L'écran est peut-être humide	Laisser reposer l'appareil 15 minutes

### 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.



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

## APPLIANCE DESCRIPTION

- A** Motor unit
- B** Control panel
- b1 MENU button
  - b2 AUTOCLEAN button
  - b3 START/STOP/RESET button
  - b4 Operating time selector (timer)
  - b5 Speed/Temperature/Time +/- selector
- C** Display screen
- c1 FINE BLENDING
  - c2 COARSE BLENDING
  - c3 STEAM\* (depending on model)
  - c4 Autoclean display
  - c5 Safety indicator display (ⓐ)
  - c6 Time display
  - c7 Speed or temperature
  - c8 BLENDER MODE:
  - c9 COOKING MODE:
  - c10 CRUSHED ICE
  - c11 Heating indicator
- D** Blender jug unit
- d1 Stainless steel jar
  - d2 Handle with trigger
  - d3 Removable blade assembly
  - d4 Seal
  - d5 Locking ring
- E** Lid unit
- e1 Measuring cap
  - e2 Lid
  - e3 Waterproof seal
- F** Cooking basket (depending on model\*)
- f1 Handle
  - f2 Basket
- Technical data on appliance:  
Maximum temperature: 100°C  
Power: 1100W  
Maximum programming time: 59 minutes.

## SAFETY INSTRUCTIONS

### ► Personal safety

- Read the instruction manual carefully before you use your appliance for the first time and retain them for future use: improper use will release the manufacturer from any liability.
- Do not allow children to use the appliance unsupervised.
- **WARNING:** When using the appliance, some parts become very hot and give off a residual

heat after use: the stainless steel wall of the bowl, parts of the lid and cap that cannot be gripped, metal parts under the bowl, basket (depending on the model). This can lead to burns. Handle the appliance by the cold plastic parts: handles, motor block, grip areas of the lid or cap, during heating and until the appliance has cooled completely. The red heating indicator light warns of a risk of burns.

• Do not use your appliance if it is not working correctly, if it has been damaged or if the power cord or plug have been damaged. To avoid any danger have the cord replaced by an approved service centre (see list in the service booklet).

• Your appliance has been designed for domestic use only and at an altitude lower than 2000 m. The manufacturer shall not accept any liability and reserves the right to cancel the guarantee in the event of commercial or unsuitable use, or if the instructions have not been followed.

 • **WARNING:** Your appliance releases steam that could cause burns.

Handle the lid and measuring with care (if necessary, use a glove, hotpad, etc.). Handle the measuring by its central part.

• Be careful if pouring hot liquid into the food processor or mixer, as it could be ejected from the appliance due to a sudden steaming.

• Do not operate the appliance if the measuring is not correctly positioned in the hole in the lid and/or if the seal is not

correctly positioned on the lid.

• **WARNING:** Injuries may occur if the appliance is used incorrectly.



• The blades are very sharp: handle them with care so as not to injure yourself when emptying the bowl, as well as cleaning, assembling and disassembling the blade assembly.

• **WARNING:** Take care when handling your appliance (cleaning, filling and pouring): avoid any overflow of liquids onto the display screen and the connectors.

• Refer to the instruction manual to set the speeds and operating times for each program.

• Refer to the instruction manual for details on assembling and fitting the accessories to the appliance.

• Refer to the instruction manual for details on cleaning and maintaining your appliance.

• Always follow the cleaning instructions to clean your appliance:

- Disconnect the appliance.

- Do not clean the appliance when it is hot.

- Clean with a damp cloth or sponge.

- Never put the appliance in water or under running water.

• This appliance is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:

- kitchen work areas in shops, offices and other work environments.

- kitchens used by employees in shops, offices and other working environments.

- farms.

- use by guests in hotels, motels and other residential environments.

- other bed and breakfast-type accommodation.

### ► Electrical connection

• The appliance must be connected to an earthed electrical socket.

• The appliance is designed to operate on alternating current only. Check that your mains voltage matches the voltage indicated on the appliance's identification plate.

• Given the diverse standards in effect, if the appliance is used

in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an Approved Service Centre.

• Always disconnect the appliance from the mains if leaving unattended and before assembling, disassembling and cleaning.

• Any error in connection will invalidate the guarantee.

• Never pull out the power cable to disconnect the appliance.

• Never submerge the appliance, power cable or plug in liquid.

• The appliance must not be immersed in water or any other liquid..

• The power cord must be kept out of the reach of children and must not be placed near or come into contact with the hot parts of the appliance, sources of heat or sharp edges.

### ► Incorrect use

• Never use the blender bowl without ingredients or with only dry products.

• Always add solid ingredients into the bowl before adding liquid ingredients, without exceeding the MAX mark engraved or marked on the bowl (depending on the model). If the blender is too full, boiling water may be ejected. Ensure that the liquid level is sufficient to cover the minimum mark (Fig.7).



- Some recipes can cause unwanted overflows, due to the appearance of bubbles, especially when using frozen vegetables. In this case, it is up to you to reduce the volumes accordingly.
- Never place your fingers or other objects in the blender bowl while the appliance is operating.
- Do not use the bowl as a container (freezing, sterilisation).
- Set the appliance on a stable, heat-resistant, clean and dry work surface.
- Do not place the unit near a wall or cupboard: the steam produced may damage the components.
- Do not allow your hair, scarf, tie, etc. to hang over the bowl during operation.
- Never put the accessories into a microwave oven.
- Never use the appliance outdoors.
- Never exceed the maximum quantity indicated in the instructions.
- Store the appliance when it has cooled down. Do not get water on the control screen.
- Do not operate the appliance with wet hands.

## ▶ NON-EUROPEAN MARKETS ONLY

- This appliance is not intended to be used by those (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or those lacking experience or knowledge, unless they have been given prior instruction on how to safely use the appliance or are under the supervision of a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## ▶ EUROPEAN MARKETS ONLY:

- When heating only: This appliance can be used by children aged 8 years or over, on the condition that they are supervised or that they have received instructions on how to use the appliance in total safety and that they fully understand the dangers related to the appliance. Cleaning and maintenance of the appliance should not be performed by children without supervision, unless they are 8 years of age or older and under the supervision of an adult.
- When using the mixer or blender: This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its cable out of reach of children. When heating only: Keep the

appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years old.

- Children must not use the appliance as a toy.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lacking experience or knowledge on the condition that they have been given supervision or instructions for using the appliance in a







safe way and understand the dangers involved.

## ▶ AFTER-SALES

- For your safety, do not use accessories or spare parts, other than those provided by authorised service centres.
- Any operation other than cleaning or routine maintenance should be performed by an approved service centre.

## BEFORE FIRST USE


Your appliance has 2 operating modes

- Automatic mode: temperature, cooking time and mixing are pre-programmed. The cooking time may be adjusted.
  -  : fine blending
  -  : coarse blending
  -  : steam cooking with steam basket accessory
- Manual mode: adjust the settings to your liking
  -  : tasty smoothies and cocktails. Customised setting of mixing speed and duration
  -  : cooking. Customised setting of temperature and cooking time. Option to activate the speed during cooking
  -  : crushed ice. Setting the pulse time

### Positioning of the jug and the lid unit

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

lid are correctly in place and are locked onto the motor unit.

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

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

- Fitting the removable blade assembly (\*depending on the model Cf. Fig. 11 a; b; c):
  1. Make sure that the seal is properly positioned over the blade assembly (Cf. 11.a).
  2. Pick up the blade assembly using a cloth and place it in its slot at the bottom of the jar, making sure you carefully position the blade assembly grips in the jar grooves (Cf. 11.b).
  3. Return the jar keeping the blade assembly in its slot (Cf. 11.c).
  4. Lock the blade assembly section using the locking ring (Cf. 11.c).
- Dismounting the removable blade assembly (\*depending on the model Cf. Fig. 11.d):
  1. Place the jar on a work surface.
  2. Use a cloth to help hold the blade assembly.
  3. Turn the locking ring to unlock the blade assembly.

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

## USING THE APPLIANCE

Product become in stand-by after 10minutes of inactivity. You can reactive the product by touching Start/stop key. In case of quick unplug and plug product, it can stay in stand-by mode.

### PROGRAM MODE

Once the water and ingredients are in the bottom of the bowl or in the steam basket, lock the lid and place the bowl on the motor unit (see Getting Started), then select the desired automatic program.

You can modify your settings by pressing on the timer . Next, adjust the time using the + and - (b5). To start the automatic program, press START/STOP (b3)

Introducing the suggested automatic programs			
	Temperature (Max)	Adjustable times	Mixing
Creamy soup (thin texture)	100°C	30 min. (+ or -10 min)	Max speed 1 min
Chunky Soup (texture dense)	100°C	40 min. (+ or -10 min)	Min speed 13 secs
Steam cooking with cooking basket and 50 cl water *	100°C	30 min. (+ or -20 min)	

When the program is finished, the appliance gives out 3 beeps.

Unlock the jug by pressing the trigger (d2) located on the inside of the handle (cf. Fig. 9) and serve immediately or leave the jug in place to keep warm (up to 40 minutes).

### Manual Mode

Introducing the suggested automatic programs			
	Temperature (Max)	Adjustable times	Mixing
Blender Mode		0 - 3 min.	V1 - V5
Cooking Mode	60°C - 100°C	0 - 59 min.	V1 - V5
Crushed Ice		5 - 30 sec.	Pulse

### BLENDER MODE (without cooking)

- Press MENU until you reach the BLENDER MODE icon then select the mixing speed with the +/- buttons.
- If you want to program the mixing time, press on TIMER and set the time using the buttons +/-.
- Press on START/STOP for starting up the mixing.
- Once your preparation is mixed, press the release button (d2) and remove the blender bowl.

### COOKING MODE

- Press the MENU button until you reach the COOKING MODE icon then select the temperature with the + and - buttons.
- If you want to program the cooking time, press TIMER and set the time using the +/- buttons.
- Press START/STOP to start cooking. The red indicator light comes on to let you know that cooking has started.

- At any time during the program, you can operate the motor by pressing the + key.
  - at slow speed (v1) to mix liquid foods (e.g. making sauces)
  - at high speed (from v2) for mixing
- When you have finished cooking, press the release button (d2) then remove the blender bowl

### CRUSHED ICE MODE:

- Put 6 to 8 ice cubes in the bowl and close the lid.
- Put Press the MENU key until you reach the CRUSHED ICE icon .
- The default mixing time is set to 30s. If you want to adjust this time, press TIMER and adjust it using the +/- buttons
- Press START/STOP to start mixing
  - Once your preparation is mixed, press the release button (d2) then remove the blender bowl

## PRACTICAL GUIDANCE

- Make sure you have enough liquid to cover the Min limit marker (Cf. Fig. 7). and take care not to exceed the MAX limit marker engraved inside the jug (Cf. Fig. 8).
- Some recipes may cause sudden overflowing, due to the formation of bubbles, particularly when using frozen vegetables. In this case, it is up to you to reduce the quantities accordingly.
- Time and temperature information is flashing: you can modify this information. Adjust the time as required with the aid of the + (increase) and - (decrease) buttons, depending on the ingredients used and the amount to be made (see table of the cooking times for soups in the recipe booklet).
- With the cooking basket (depending on model\*) you can steam cook (use P3 with 0.5 litres of water), or for chunky soup recipes and cooking whole ingredients such as meat, fish, vegetables at the same time as your soup (use P1 or P2).

- At the end of the programs, the appliance automatically keeps the recipe warm for 40 minutes so it remains ready to be consumed. To stop warming, simply press the OFF button.
- If you open the lid, press the trigger or remove the jug, the warming process will automatically stop.
- When the program has started, you can stop the appliance at any time by pressing the P button (2 beeps will sound). The program is then in pause mode and you can restart it by pressing the P button again or by pressing the OK button (a beep signal will be emitted).
- If you choose the wrong program by mistake and you wish to cancel it, press the OFF button for 2 seconds and that will allow you to restart the times and the temperatures.

## CLEANING THE APPLIANCE

- Do not immerse the appliance in water. Never put the motor unit (A) under hot running water.
- Clean the jug immediately after use.
- Fill up the jug with 1 litre of hot water along with 2 or 3 drops of washing up liquid Only use the recommended amount of water and washing up liquid. An excess of washing up liquid creates more foam and consequently can lead to overflowing.
- Use the Autoclean automatic program: to pre-wash the bowl.
- Once the program has stopped, unplug the appliance.
- Press on the trigger (d2) then remove the blender jug (D).
- Place the jug on a flat surface.
- Unlock the lid by turning it a quarter turn clockwise. Remove the lid with care.
- When the lid is cool, remove the carrier seal. To do so, grip it between your thumb and index finger, then pull to extract it. The seal dismounts without risk of deterioration (Cf. Fig. 12).
- Finish cleaning the jug with the aid of a sponge.

- Rinse the inside of the jug and the lid under running water.
- In the event of the heated part of the jug getting extremely dirty, leave to soak for a few hours in a mix of water and washing up liquid to help get it clean.



- Take care when cleaning the blades (d3) in the blender jug and when you empty the bowl as they are sharp.**
- Use a damp cloth to clean the motor unit (A). Dry it carefully.
- The detachable parts (lid, seal, measuring cap, cooking basket) can be cleaned with a sponge and hot soapy water.
- To preserve the appearance and service life of the lid of your appliance, hand wash it. Do not use the abrasive side of the sponge to avoid scratches.
- The removable blade is not dishwasher safe — wash it under running water using a brush.

## WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

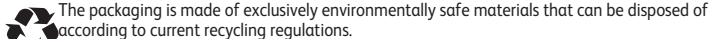
PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The appliance does not work.	It is not plugged in.	Plug your appliance into the mains power supply.
	The jug and the lid are not in the correct place or are not locked correctly.	Check that the jug and the lid are correctly positioned and locked following the diagrams in the instructions
Excessive vibrations.	The appliance is not placed on a flat surface, the appliance is not stable	Place the appliance on a flat stable surface.
	Amount of ingredients too big or too small.	Respect the minimum or maximum authorised volume.
Leak through lid.	Volume of ingredients is too high.	Reduce the quantity of ingredients processed.
	The lid is not positioned or locked correctly	Lock the lid firmly onto the jug
	The waterproof seal is not present	Position the carrier seal on the lid.
	The waterproof seal has been cut through or damaged	Change the seal or contact an approved service centre
The blades do not rotate easily	Pieces of food too big or too hard	Reduce the size or quantity of the ingredients processed. Add some liquid
Display "STOP"	Motor overload caused by too large an amount of ingredients or pieces of food that are too hard or too large	Unplug your appliance and let it cool for 30 mins and reduce the amount of ingredients to be processed.
Displays "SECU" + red indicator light is flashing	Empty jug, nearly empty or not enough liquid in recipe	Unplug your appliance. Add some liquid up to the minimum level of the bowl (See Fig. 7).
Displays "Err" + red indicator light is flashing	The heating element does not work	Unplug your appliance and contact an authorised centre.
Displays « ntc » + red indicator light is flashing	The temperature sensor is no longer working	Unplug your appliance and contact an authorised centre.
The touchscreen is not working	The screen may be damp	Let the appliance rest for 15 minutes

### Your appliance still doesn't work?

Contact the Customer Relations Helpline - see contact list.

## RECYCLING

- Disposal of packaging materials and the appliance.



 The packaging is made of exclusively environmentally safe materials that can be disposed of according to current recycling regulations.

To dispose of your appliance, consult the appropriate department of your local authority.

- Expired electronic or electrical products:



### Think of the environment!

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



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

## BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- A Motorblok
  - B Bedieningspaneel
    - b1 MENU knop
    - b2 AUTOCLEAN knop
    - b3 START / STOP / RESET knop
    - b4 Timerregelaar
    - b5 Snelheid / Temperatuur / Tijd +/- regelaar
  - C Beeldscherm
    - c1 GLADDE SOEP
    - c2 GEPUREERDE SOEP
    - c3 STOMEN \* (afhankelijk van het model)
    - c4 Autoclean-indicator
    - c5 Veiligheidsindicator (Ⓜ)
    - c6 Tijdsweergave
    - c7 Snelheids- of temperatuurweergave
    - c8 BLENDERMODUS
    - c9 KOOKMODUS
    - c10 IJSGRUIS
    - c11 Verwarmingscontrolelampje
  - D Blenderkom met toebehoren
    - d1 Roestvrijstalen kom
    - d2 Pal handgreep
    - d3 Demonteerbaar mes
    - d4 Ring
    - d5 Vergrendelingsring
  - E Deksel met toebehoren
    - e1 Doseerdop
    - e2 Deksel
    - e3 Afdichtingsring
  - F Kookmandje (afhankelijk van het model)\*
    - f1 Handgreep
    - f2 Mand
- Technische gegevens van het apparaat  
 Maximum temperatuur: 100°C  
 Vermogen: 1100W  
 Maximum programmertijd: 59 minuten.

## VEILIGHEIDVOORSCHRIFTEN

### ► Inzake de veiligheid van personen

- Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u uw apparaat voor de eerste gebruikt en bewaar het voor latere raadpleging. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade of letsel door verkeerd gebruik.
- Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken wanneer er geen toezicht is.
- WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik van het apparaat kunnen er bepaalde delen een

hoge temperatuur bereiken en een restwarmte na gebruik behouden: roestvrijstalen wand van kom, niet vast te nemen delen van het deksel en de dop, metalen delen onder de kom, mand (naargelang het model). Deze kunnen brandwonden veroorzaken. Neem het apparaat vast bij de koude kunststof delen, handvatten, motorblok, vasthoudzones van het deksel of de dop, tijdens het opwarmen en tot volledig afgekoeld. Het rode controlelampje brandt om

aan te geven dat er risico op brandwonden is.

- Als het snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn servicecentrum of een gelijkwaardig vakbekwaam persoon om elk gevaar te vermijden (raadpleeg de lijst met erkende servicecentra in het serviceboekje).

- Uw apparaat is alleen ontworpen voor een huishoudelijk gebruik en op een hoogte lager dan 2000 m. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid en behoudt zich het recht voor om de garantie te beëindigen in geval van een commercieel of ongepast gebruik of het negeren van de voorschriften.



- **WAARSCHUWING:** Uw apparaat geeft stoom af dat brandwonden kan veroorzaken.

Wees voorzichtig wanneer u het deksel en de dop vastneemt (indien nodig, gebruik een ovenwant, pannelap, etc.). Houd de dop alleen via het middelste deel vast.

- Wees voorzichtig wanneer u een warme vloeistof in de keukenmachine of blender giet, om het opsprengen van de vloeistof uit het apparaat door het plotseling koken te vermijden.
- Schakel het apparaat niet in als de dop niet in de opening van

het deksel is geplaatst en/of de pakking niet in het deksel is aangebracht.

- **WAARSCHUWING:** Er is risico op letsel wanneer het apparaat op een verkeerde manier wordt gebruikt.



- De messen zijn zeer scherp: wees voorzichtig wanneer u de kom leegmaakt en tijdens de reiniging, montage en demontage van het mes om letsel te vermijden.

- **WAARSCHUWING:** Wees voorzichtig wanneer u uw apparaat aanraakt (reinigen, vullen of legen); vermijd dat er vloeistof op het beeldscherm of de aansluitingen stroomt.

- **R a a d p l e e g** de gebruiksaanwijzing voor de snelheidsstand en de werkingstijd van elk programma.

- **R a a d p l e e g** de gebruiksaanwijzing voor het in elkaar zetten en monteren van de accessoires op het apparaat.

- **R a a d p l e e g** de gebruiksaanwijzing voor het reinigen en onderhouden van het apparaat.

- **V o l g** altijd de reinigingsinstructies voor het reinigen van uw apparaat:

- Haal de stekker uit het stopcontact.

- Reinig het apparaat niet als het nog warm is.

- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek of spons.

- Dompel het apparaat nooit in water en reinig het nooit onder de kraan.

- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik en gelijksoortige toepassingen, uitgezonderd:

- kantines in winkels, kantoren en andere werkruimten.

- kantines voor personeel in winkels, kantoren en andere werkruimten.

- boerderijen.

- gebruik door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.

bed & breakfasts.

### ▮ Inzake de elektrische aansluiting

- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.

- Het apparaat is alleen ontworpen om te werken op wisselstroom. Controleer of de spanning dat op het typeplaatje van het apparaat is vermeld overeenstemt met de netspanning van uw woning.

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat zonder toezicht achterlaat en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt.

- Een verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.

- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.

- Plaats het apparaat, het snoer of de stekker niet in een vloeistof.

- Dompel het apparaat nooit onder.

- Leg het snoer nooit binnen het bereik van kinderhanden en laat het geen contact maken met de warme delen van uw apparaat. Leg het tevens niet nabij een warmtebron of een scherpe rand.

### ▮ Inzake een verkeerde werking

- Gebruik uw apparaat niet als het niet juist werkt of beschadigd is. Laat het apparaat repareren door een erkend servicecentrum (zie de lijst in het serviceboekje).

- Gebruik de blenderkom niet zonder ingrediënten of met alleen droge producten.

Doe altijd eerst de vaste ingrediënten in de kom voordat u vloeibare ingrediënten toevoegt en zorg dat de MAX markering die op de kom is gegraveerd of vermeld (naargelang het model) niet wordt overschreden. Het kokend water kan uit de kom spatten als de blender te veel is gevuld. Zorg dat de kom minstens tot aan de minimum markering met vloeistof wordt gevuld (Afb.8)

- Bepaalde recepten kunnen omwille van bellenvorming tot overstroming van de ingrediënten leiden, in het

bijzonder wanneer bevroren groente wordt gebruikt. Als dit zich voordoet, doe minder ingrediënten in de kom.

- Stop nooit uw vingers of een ander voorwerp in de blenderkom tijdens de werking van het apparaat.
- Gebruik de kom niet als houder (om levensmiddelen in te vriezen of te steriliseren).
- Plaats het apparaat op een stabiel, warmtebestendig, schoon en droog oppervlak.
- Plaats het apparaat niet in de nabijheid van een muur of kast: de vrijgekomen stoom kan schade aanrichten.
- Laat geen haar, sjaal of das, etc. boven de kom hangen wanneer het apparaat in werking is.
- Plaats het toebehoren nooit in een magnetronoven.
- Gebruik het apparaat niet in de open lucht.
- Overschrijd nooit de maximum hoeveelheid die in de gebruiksaanwijzing is aangegeven.
- Berg het apparaat op eenmaal het is afgekoeld. Mors geen water op het beeldscherm.
- Gebruik het apparaat niet met natte vingers.

## ▶ ALLEEN VOOR MARKTEN BUITEN EUROPA:

- Dit apparaat kan niet worden gebruikt door personen

(waaronder kinderen) met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over de werking van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- Houd kinderen nauwlettend in het oog opdat ze niet met het apparaat spelen.

## ▶ ALLEEN VOOR EUROPESE MARKTEN:

- Alleen voor de opwarmfunctie: Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en zonder toezicht van een volwassene mogen het apparaat niet schoonmaken of onderhouden.
- In alle mix- of blendermodi: Kinderen mogen dit apparaat niet gebruiken. Houd het apparaat en snoer uit de buurt van kinderen.

Alleen voor de opwarmfunctie: Houd het apparaat en het snoer altijd uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Kinderen mogen het apparaat niet als speelgoed gebruiken.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt begrijpen.

## Ingebruikname

Uw apparaat is voorzien van 2 werkingsmodi

- Automatische modus: de temperatuur, de kooktijd en het mixen zijn reeds geprogrammeerd. De kooktijd kan worden aangepast.
  - ☺: gladde soep (fijne textuur)
  - ☻: gepureerde soep (compacte textuur)
  - ☼: stoomkoken met de stoommand
- Handmatige modus: de instellingen kunnen naar wens worden aangepast
  - ☽: lekkere smoothies en cocktails. Persoonlijke instelling van de snelheid en de mixtijd
  - ☿: koken. Persoonlijke instelling van de temperatuur en de kooktijd. De snelheid kan tijdens het kookproces worden geactiveerd.
  - ☽: IJsgruis. Instelling van de pulstijd

## Montage van de kom en het deksel met toebehoren

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

## ▶ SERVICECENTRUM

- Voor uw veiligheid, gebruik alleen accessoires of reserveonderdelen die door een erkend servicecentrum worden geleverd.
- Elke tussenkomst, uitgezonderd reiniging en regelmatig onderhoud van het apparaat, moet door een erkend servicecentrum worden uitgevoerd.

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

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

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

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

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


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




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

## GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Het product gaat over op stand-by na 10 minuten inactiviteit. U kunt het product opnieuw activeren door op start/stop te drukken. In het geval dat de stekker snel wordt uitgetrokken en weer ingestoken, kan hij in de stand-by modus blijven.




### PROGRAMMEERMODUS

Wanneer het water en de ingrediënten aan de kom of de stoommand zijn toegevoegd, zet het deksel vast en breng de kom aan op het motorblok (zie ingebruikname) en selecteer dan het gewenste automatische programma. U kunt de tijd aanpassen door op de timer  te drukken. Stel vervolgens de gewenste tijd in met de + (verhogen) en - (verlagen) toets (b5). Om het automatisch programma te starten, druk op START/STOP (b3)



Ontdek de geadviseerde, automatische programma's			
	Temperatuur (Max)	Instelbare tijd	Mixen
 Veloutésoep (fijne textuur)	100°C	30 min. (+ of -10 min.)	Max. snelheid 1 min
 Gepureerde soep (dichte textuur)	100°C	40 min. (+ of -10 min.)	Min. snelheid 13s
 Stoomkoken met de stoommand en 50 cl water *	100°C	30 min. (+ of -20 min.)	

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



### HANDMATIGE MODUS

Introducing the suggested automatic programs			
	Temperatuur (Max)	Instelbare tijd	Mixen
 Blendermodus		0 - 3 min.	V1 - V5
 Kookmodus	60°C - 100°C	0 - 59 min.	V1 - V5
 Ijsgruis		5 - 30 s	Pols

#### BLENDERMODUS (zonder koken)


- Druk op de MENU toets totdat het BLENDERMODUS  pictogram wordt verlicht en selecteer vervolgens de mixsnelheid met de +/- toetsen.
- Als u een bepaalde mixtijd wilt programmeren, druk op TIMER  en stel de tijd in met de +/- toetsen.
- Druk op START/STOP om het mixproces te starten.
- Wanneer uw bereiding voldoende is gemixt, druk op de pal (d2) en verwijder de blenderkom.

#### KOOKMODUS

- Druk op de MENU toets totdat het KOOKMODUS  pictogram wordt verlicht en selecteer vervolgens de temperatuur met de toetsen +/-.
- Als u een bepaalde kooktijd wilt programmeren, druk op TIMER  en stel de tijd in met de +/- toetsen.

- Druk op START/STOP om het kookproces te starten. Het rode controlelampje brandt om aan te geven dat het kookproces is gestart.
- U kunt op elk moment tijdens het programma de motor inschakelen door op de + toets te drukken.
  - op de lage snelheid (v1) om vloeistoffen te mengen (bijv. het bereiden van sauzen)
  - op de hoge snelheid (vanaf v2) om te mixen
- Wanneer uw kookproces voltooid is, druk op de pal (d2) en verwijder de blenderkom.

#### IJSGRUIS

- Doe maximaal 6 tot 8 ijsblokjes in de kom en sluit het deksel.
- Druk op de toets MENU totdat het IJSGRUISMODUS  pictogram wordt verlicht.
- De mixtijd is standaard op 30 seconden ingesteld. Als u deze tijd wilt aanpassen, druk op TIMER en stel de gewenste tijd in met de +/- toetsen.

- Druk op START/STOP om het mixproces te starten.
  - Wanneer uw bereiding voldoende is gemixt, druk op de pal (d2) en verwijder de blenderkom.


### HANDIGE TIPPS

- Zorg voor voldoende vloeistof. Vul het apparaat tot boven de MIN-aanduiding (Cf. Fig. 7). Respecteer de MAX-aanduiding aan de binnenkant van de kom (Cf. Fig. 8).
- Tijdens bepaalde bereidingen worden luchtbelletjes gevormd en kan de kom overlopen. Wees vooral voorzichtig als u diepvriesgroenten gebruikt. Gebruik kleinere hoeveelheden om overlopen te voorkomen.
- De informatie over tijd of temperatuur knippert: u heeft de mogelijkheid om deze informatie te wijzigen. Stel de tijd in met de knoppen + (verlengen) en - (verkorten) afhankelijk van de gebruikte ingrediënten en de bereide hoeveelheid (zie tabel met de kooktijden van de soepen in het receptenboekje).
- Met het stoommandje (afhankelijk van het model) kunt u stoomgerechten bereiden (op P3 met 0,5 liter

water), of hele ingrediënten zoals vlees, vis, groenten koken als u soep met stukjes wilt maken (op P1 of P2).

- Na afloop van de programma's, schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoudmodus om de bereiding serveerklar te houden. Deze fase duurt 40 minuten. Druk op de knop OFF om de warmhoudmodus uit te schakelen.
- Als u het deksel open, op de pal drukt of de kom verwijderd, wordt de warmhoudmodus automatisch uitgeschakeld.
- Wanneer het programma is gestart, kunt u het op elk moment onderbreken door op de knop P te drukken (er klinken 2 pieptonen). Het programma schakelt over naar de pauzmodus. Druk opnieuw op P of op de knop OK om de bereiding voort te zetten (er klinkt een pieptoon).
- Als u het verkeerde programma heeft gekozen en u het programma wilt annuleren, houdt u de knop OFF 2 seconden ingedrukt. Daarna kunt u de tijd en de temperatuur opnieuw instellen.

### HET APPARAAT SCHOONMAKEN

- Houd het apparaat nooit onder de kraan. Houd het motorblok (A) niet onder stromend, warm water.
- Maak de kom onmiddellijk schoon na gebruik.
- Vul de kom met 1 liter warm water en voeg 2, 3 druppels afwasmiddel toe. Houd u aan de vastgestelde hoeveelheden water en afwasmiddel. Als u te veel afwasmiddel gebruikt, wordt er te veel schuim gevormd en wordt de kans op overlopen verhoogt.
- Gebruik het automatisch Autocleanprogramma:  om de kom voor te wassen.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact na afloop van het programma.
- Druk op de pal (d2) en verwijder de blenderkom (D).
- Zet de kom op een vlak werkblad.
- Draai het deksel een kwartslag in tegen de klok in om het te ontgrendelen. Verwijder het deksel voorzichtig.
- Verwijder de afdichtingsring wanneer het deksel is afgekoeld. Neem hiervoor de ring vast tussen duim en wijsvinger en trek om hem te verwijderen. Je kunt de ring verwijderen zonder gevaar voor beschadiging (Cf. fig.12).

- Eindig het reinigen van de kom met een spons.
- Spoel de binnenkant van de kom en het deksel onder stromend water.
- Als het verwarmingselement zeer vuil is, laat u het onderdeel enkele uren in zeepwater weken om het schoonmaken te vergemakkelijken.



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

- Gebruik een vochtige doek om het motorblok (A), schoon te maken. Droog het daarna zorgvuldig af.
- De verwijderbare elementen (deksel, rubber, doseerdop, kookmand) kunnen met een spons en warm zeepwater schoongemaakt worden.
- Om het deksel van uw apparaat lang te kunnen gebruiken en in goede staat te houden, kunt u het het beste met de hand afwassen. Om krassen te vermijden, kunt u beter geen schuursponsje gebruiken.
- Het afneembaar mes mag niet in de vaatwasser. Maak het mes onder de kraan schoon en gebruik een afwasborstel.

## UW APPARAAT WERKT NIET. WAT NU?

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
	De kom of het deksel zijn niet correct geplaatst of vergrendeld.	Controleer of de kom en het deksel correct zijn geplaatst en vergrendeld volgens de schema's in de gebruiksaanwijzing
Overmatige trillingen	Het apparaat staat niet op een vlakke en stabiele ondergrond.	Zet het apparaat op een vlakke ondergrond.
	De hoeveelheid ingrediënten is te groot of te klein.	Neem de minimum en maximum toegestane hoeveelheid in acht.
Het deksel lekt	De hoeveelheid ingrediënten is te groot.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten
	Het deksel is niet correct geplaatst of vergrendeld.	Zet de afdichtingsring op het deksel.
	De afdichtingsring is niet geplaatst.	afdichtingsringhouder en klik het geheel op het deksel. Vervang de afdichtingsring.
	De afdichtingsring is gebarsten of versleten.	Neem contact op met een erkend service center.
De messen draaien niet vrij rond	De stukjes zijn te groot of te hard.	Maak kleinere stukjes of verminder de hoeveelheden. Voeg vloeistof toe.
Weergave 'STOP'	De motor is overbelast door een te grote hoeveelheid ingrediënten of te harde of te grote stukjes.	Trek de stekker eruit en laat het apparaat 30 minuten afkoelen en verminder de hoeveelheid ingrediënten die u wilt verwerken.
'SECU' verschijnt op het scherm + rood controlelampje knippert	De kom is leeg of bijna leeg of de bereiding is niet vloeibaar genoeg	Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Voeg een beetje vloeistof toe tot het minimum niveau van de kom (zie afb. 7).
Weergave « Err » + rood controlelampje knippert	De verwarmingsweerstand werkt niet.	Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en neem contact op met een geautoriseerd service-centrum.
Weergave « ntc » + rood controlelampje knippert	De temperatuursensor 1 werkt niet meer.	Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en neem contact op met een geautoriseerd service-centrum.
Het aanraakscherm werkt niet	Het scherm kan vochtig zijn	Laat het apparaat 15 minuten met rust

### Uw apparaat werkt nog steeds niet?

Ga naar een erkend service center (zie bijgevoegde lijst).

## AFVALVERWERKING

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

- Elektrisch of elektronisch product aan het eind van de levenscyclus



### Bescherm het milieu!

① Uw apparaat bevat verschillende, voor terugwinning of recycling geschikte materialen.

➔ Breng het apparaat naar een afvalinzamelpunt voor een correcte verwerking.

## ما يجب فعله عند تعذّر تشغيل الجهاز

المشكلات	الأسباب	الحلول
الجهاز لا يعمل.	الجهاز غير موصل بالطاقة.	قم بتوصيل الجهاز بمصدر التيار الرئيس.
الامتزازات زائدة عن اللازم.	كمية المكونات كبيرة للغاية أو صغيرة للغاية.	التزم بالحد الأدنى أو الحد الأقصى لكمية المبرح بها.
تسرب غير الغطاء العلوي.	الغطاء غير مثبت في موضعه أو غير مقفل على نحو صحيح	اقفل الغطاء بإحكام على الإبريق
لا تدور الشفرات بسهولة	قطع الطعام كثيرة أو صلبة للغاية	قلل كمية المكونات الجارية تحضيرها أو مقدارها.
عرض "STOP" (إيقاف)	حمل زائد على المحرك بسبب كمية كبيرة للغاية من المكونات أو قطع الطعام شديدة الصلابة أو الكبيرة للغاية	افصل الجهاز واتركه يبرد لمدة 30 دقيقة، وقلل كمية المكونات التي سيتم تحضيرها.
عرض "SECU" + يوضع مصباح المؤشر الأحمر	الإبريق فارغ، أو شبه فارغ أو لا يوجد سائل كافٍ في الوصفة	افصل الجهاز. أضف بعض السائل حتى مستوى الحد الأدنى للوعاء (راجع الشكل 7).
عرض "Err" (خطأ) + يوضع مصباح المؤشر الأحمر	عنصر التسخين لا يعمل	افصل الجهاز واتصل بمركز معتمد.
عرض « ntc » + يوضع مصباح المؤشر الأحمر	لم يعد مستشعر درجة الحرارة يعمل	افصل الجهاز واتصل بمركز معتمد.
شاشة اللمس لا تعمل	قد تكون الشاشة مبللة	أوقف الجهاز واتركه لمدة 15 دقيقة

ألا يزال الجهاز لا يعمل؟

اتصل بخط المساعدة الخاص بعلاقات العملاء - راجع قائمة جهات الاتصال.

## إعادة التدوير

- التخلص من مواد التغليف والجهاز.  
تم صنع مواد التغليف من مواد آمنة بيئيًا بالكامل يمكن التخلص منها وفق لوائح إعادة التدوير الحالية.  
للتخلص من الجهاز، استشر القسم المعني التابع للسلطة المحلية المختصة.
- المنتجات الإلكترونية أو الكهربائية منتهية الصلاحية:

### العناية بالبيئة!

يحتوي الجهاز على مواد ذات قيمة عالية يمكن استغلالها أو إعادة تدويرها.  
يرجى أخذ الجهاز إلى نقطة تجميع نفايات محلية للتخلص منه فيها



2. أمسك مجموعة الشفرات باستخدام قطعة قماش وضعها في تحتها في أسفل الوعاء، وتأكد من وضع ماسكات مجموعة الشفرات بعناية في حوزو الوعاء (راجع الشكل 11.ب).
3. أعد الوعاء مع إبقاء مجموعة الشفرات في فتحها (راجع الشكل 11.ج).
4. أقلل قسم مجموعة الشفرات باستخدام حلقة القفل (راجع الشكل 11.ج).
- فاف مجموعة الشفرات القابلة للإزالة (\*حسب الطراز راجع الشكل 11.د).  
ضع الوعاء على سطح عمل.

## استخدام الجهاز

ينقل المنتج إلى وضع الاستعداد بعد مرور 10 دقائق من عدم النشاط. يمكنك إعادة تنشيط المنتج عن طريق لمس مفتاح Start/stop (بدء/إيقاف). في حال فصل المنتج وتوصيله بسرعة، يمكن أن يظل في وضع الاستعداد.

## وضع البرنامج




بمجرد أن تصبح المياه والمكونات في أسفل الوعاء أو في سلة البخار، أقلل الغطاء وضع الوعاء على وحدة التحكم (راجع البدء التشغيل). ثم حدد البرنامج التلقائي المطلوب. يمكنك تعديل الإعدادات بالضغط على المؤقت **60** بعد ذلك، اضبط الوقت باستخدام الزرين + و- (ب). لبدء تشغيل البرنامج التلقائي، اضغط على الزر START/STOP (بدء/إيقاف) (ب3)

تقديم البرامج التلقائية المقترحة			
المزج	الوقت القابل للتعديل	درجة الحرارة (القصوى)	
أقصى سرعة واحدة	30 دقيقة (+ أو - 10 دقائق)	100 درجة مئوية	 حساء كريم (قوام سائل)
أدنى سرعة	40 دقيقة (+ أو - 10 دقائق)	100 درجة مئوية	 حساء يحتوي على قطع كبيرة (قوام سميك)
	30 دقيقة (+ أو - 20 دقيقة)	100 درجة مئوية	 الطهي بالبخار باستخدام سلة الطهي و50 سنتيلترًا من الماء *



عند انتهاء البرنامج، يصدر الجهاز 3 إشارات صوتية.

افتح قفل الإبريق بالضغط على الزر (2د) الموجود داخل المقبض (راجع الشكل 9) للتقديم على الفور أو اترك الإبريق في مكانه ليظل دافئًا (حتى 40 دقيقة).

## الوضع اليدوي


تقديم البرامج التلقائية المقترحة			
المزج	الوقت القابل للتعديل	درجة الحرارة (القصوى)	
وضع الخلاط	3 - 0 دقائق		
وضع الطهي	0 - 59 دقيقة	60 - 100 درجة مئوية	
سحق الثلج	5 ثوانٍ - 30 ثانية		

## وضع الطهي

- اضغط على زر MENU (الثابتة) حتى تصل إلى رمز BLENDER MODE وضع (الخلاط)  ثم حدد سرعة الخلط باستخدام الزرين + و-.
- إذا أردت برمجة وقت الخلط، فاضغط على المؤقت **60** واضبط الوقت باستخدام الزرين + و-.
- اضغط على الزر START/STOP (بدء/إيقاف) لبدء الخلط.
- بمجرد خلط المزيج، اضغط على زر التحرير (2د) وأزل وعاء الخلاط.
- اضغط على زر MENU (الثابتة) حتى تصل إلى رمز COOKING MODE وضع (وضع الطهي)  ثم حدد درجة الحرارة باستخدام الزرين + و-.
- إذا أردت برمجة وقت الطهي، فاضغط على المؤقت **60** واضبط الوقت باستخدام الزرين + و-.
- اضغط على الزر START/STOP (بدء/إيقاف) لبدء الطهي. يضيء مصباح المؤشر الأحمر لإعلامك ببدء الطهي.
- في أي وقت خلال البرنامج، يمكنك تشغيل المحرك بالضغط على المفتاح + بسرعة بطيئة (v1) لخلط الأطعمة السائلة (لمنع الضربات على سبيل المثال).

- بسرعة عالية (v2) لخلط
- عند الانتهاء، من الطهي، اضغط على زر التحرير (2د) ثم أزل وعاء الخلاط


## وضع سحق الثلج:

- ضع 6 إلى 8 مكعبات ثلج في الوعاء وأغلق الغطاء.
- اضغط على مفتاح MENU (الثابتة) إلى أن تصل إلى رمز CRUSED ICE (سحق الثلج) 
- يتم ضبط وقت الخلط الافتراضي على 30 ثانية. إذا أردت ضبط هذا الوقت، فاضغط على المؤقت واضبطه باستخدام الزرين + و-.
- اضغط على الزر START/STOP (بدء/إيقاف) لبدء الخلط
- بمجرد خلط المزيج، اضغط على زر التحرير (2د) ثم أزل وعاء الخلاط

## إرشادات عملية

- تأكد من وجود كمية كافية من السائل لتغطي علامة الحد الأدنى (راجع الشكل 7).
- واحرص على عدم تجاوز علامة MAX (الحد الأقصى) المحفورة داخل الإبريق (راجع الشكل 8).
- قد تتسبب بعض الوصفات في حدوث تسرب مفاجئ بسبب تكوّن الفقاعات، خصوصًا

## تنظيف الجهاز

- لا تقصر الجهاز في الماء. لا تضع وحدة المحرك (أ) مطلقًا تحت الماء الجاري الساخن.
- نظف الإبريق بعد الاستخدام مباشرة.
- أملاً لإبريق بكمية مقدارها لتر واحد من الماء الساخن مع فطرئين أو 3 فطرات من سائل غسيل الأطباق، لا تستخدم سوى الكمية الموصى بها من الماء وسائل غسيل الأطباق. حيث ينتج عن زيادة سائل غسيل الأطباق مزيد من الرغوة وهو ما قد يؤدي إلى حدوث تسرب.
- استخدم برنامج التنظيف التلقائي:  للفصل المسبق للوعاء.
- بمجرد توقف البرنامج، فصل الجهاز عن الطاقة.
- اضغط على الزر (2د) ثم أزل إبريق الخلاط (د).
- ضع الإبريق على سطح مسطح.
- افتح قفل الغطاء عن طريق تدويره بمقدار ربع لفة في اتجاه عقارب الساعة. أزل الغطاء بحذر.
- عندما يبرد الغطاء، أزل سدادة الحامل. للقيام بذلك، أمسكها بين إصبعي الإبهام والسبابة، ثم اسحبها لإخراجها. تفك السدادة دون خطر حدوث تلف (راجع الشكل 12).
- قم بإنهاء عملية تنظيف الإبريق باستخدام إسفنجة.

- عند استخدام الخضراوات المجمدة. في هذه الحالة، يجب تقليل الكميات إلى القدر المناسب.
- معلومات الوقت ودرجة الحرارة توفيقًا، يمكنك تعديل هذه المعلومات. اضبط الوقت على النحو المطلوب بالزرين + (زيادة) و- (تقليل). اعتمادًا على المكونات المستخدمة والمقدار المطلوب تحضيره (راجع جدول أوقات طهي الحساء في تكتيب الوصفات).
- باستخدام سلة الطهي (حسب الطراز\*). يمكنك الطهي بالبخار (استخدم P3 مع 0.5 لتر من الماء)، أو لوصفات الحساء الذي يحتوي على قطع كبيرة وطهي مكونات كاملة مثل اللحوم والأسماك والخضراوات في الوقت نفسه مع الحساء (استخدم P1 أو P2).
- في نهاية البرامج، يُضيء الجهاز الوصفة دافئة تلقائيًا لمدة 40 دقيقة حتى تظل جاهزة للتناول. لإيقاف التدفئة، اضغط على زر OFF (إيقاف التشغيل).
- إذا فتحت الغطاء أو ضغطت على زر التحرير أو أزلت الإبريق، فسوف تتوقف عملية التدفئة تلقائيًا.
- عند بدء تشغيل البرنامج، يمكنك إيقاف تشغيل الجهاز في أي وقت بالضغط على الزر P (مستمر إشارات صوتيتين). يكون البرنامج عندئذٍ في وضع التوقف المؤقت ويمكنك إعادة تشغيله بالضغط على الزر P مرة أخرى أو بالضغط على الزر OK (موافق) (مستمر إشارة صوتية).
- إذا اخترت البرنامج غير الصحيح عن طريق الخطأ وكنت ترغب في إلغاءه، فاضغط على زر OFF (إيقاف التشغيل) لمدة ثلثين بما يسمح لك بإعادة تشغيل الأوقات ودرجات الحرارة.

- اشطف الجزء الداخلي من الإبريق والغطاء تحت الماء الجاري.

- في حال الانساج الشديد للجزء المسخن من الإبريق، انقعه بضع ساعات في مزيج من الماء وسائل غسل الأطباق للمساعدة على تنظيفه.



- **توخ الحذر عند تنظيف الشفرات (د3) في إبريق الخلاط وعند تفريغ الوعاء لأنها حادة.**

- استخدم قطعة قماش مبللة لتنظيف وحدة المحرك (أ) وجفها بعناية.
- يمكن تنظيف الأجزاء القابلة للإزالة (الغطاء، والسدادة، وغطاء القياس، وسلّة الطهي) باستخدام إسفنجة وماء ساخن وصابون.
- للحفاظ على مظهر الغطاء للجهاز وعمره الافتراضي، اغسله يدويًا لا تستخدم الجانب الكاشط من الإسفنجة لتجنب حدوث الخدوش.
- لا يمكن غسل الشفرة القابلة للإزالة في غسالة الأطباق — اغسلها تحت الماء الجاري باستخدام فرشاة.



• توخّ الحذر عند سكب سائل ساخن في جهاز تحضير الطعام أو الخلاط، فقد يتم إخراجها من الجهاز بسبب التبخر المفاجئ.

• لا تشغل الجهاز إذا لم يتم وضع كوب القياس بشكل صحيح في الفتحة الموجودة في الغطاء وإلا لم يتم وضع السادة على الغطاء بطريقة صحيحة.

• تحذير: قد تحدث إصابات في حالة استخدام الجهاز بشكل غير صحيح.



• الشفرات حادة للغاية: تعامل معها بحرص حتى لا تؤذي نفسك عند تفريغ الوعاء، وكذلك عند تنظيف مجموعة الشفرات وتجميعها وتفكيكها.

• تحذير: توخّ الحذر عند التعامل مع الجهاز (التنظيف والملاء والصوب): تجنب أي تسرب للسوائل على شاشة العرض والمبصلات.

• راجع دليل التعليمات لتعيين السرعات وأوقات التشغيل لكل برنامج.

• راجع دليل التعليمات للاطلاع على تفاصيل حول تجميع الملحقات وتركيبها في الجهاز.

• راجع دليل التعليمات للاطلاع على تفاصيل حول تنظيف الجهاز وصيانته.

• اتبع دائماً تعليمات التنظيف لتنظيف الجهاز: - افضل الجهاز.

- لا تنظف الجهاز عندما يكون ساخناً.

- نظف الجهاز باستخدام إسفنجية أو قطعة قماش مبللة.

- لا تغمر الجهاز في الماء أو تضعه تحت الماء الجاري مطلقاً.

- هذا الجهاز غير معد للاستخدام الآتية، ولن يتم تطبيق الضمان في:

- مساحات المطابخ في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.
- المطابخ التي يستخدمها الموظفون في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.
- المزارع.
- الاستخدام من قبل نزلاء الفنادق والتزل وأماكن الإقامة الأخرى.
- أماكن الإقامة الأخرى المخصصة للنوم والإفطار فقط.

## التوصيل الكهربائي

• يجب توصيل الجهاز بمقبس كهربائي مؤرض.

• الجهاز مُصمّم ليعمل باستخدام التيار المتردد فقط. تحقق من أن فولتية التيار الرئيس تتطابق مع الفولتية المشار إليها على لوحة تعريف الجهاز.

• نظراً إلى اختلاف المعايير السارية، في حال استخدام الجهاز في بلد غير بلد الشراء، يجب فحصه لدى مركز خدمة معتمد.

• افضل الجهاز دائماً عن التيار الرئيس في حال تركه دون مراقبة وقبل تجميعه وتفكيكه وتنظيفه.

• يؤدي أي خطأ في التوصيل إلى إبطال الضمان.

• لا تسحب مطلقاً كابل الطاقة لفصل الجهاز.

• لا تغمر الجهاز أو كابل الطاقة أو القابس في السوائل مطلقاً.

• يجب عدم غمر الجهاز في الماء أو في أي سوائل أخرى.

• يجب إبقاء سلك الطاقة بعيداً عن متناول الأطفال ويجب عدم وضعه بالقرب من الأجزاء الساخنة من الجهاز أو مصادر الحرارة أو الحواف الحادة أو ملامسته لها.

## الاستخدام غير الصحيح

• لا تستخدم مطلقاً وعاء الخلاط دون مكونات أو مع منتجات جافة فقط.

• أضف دائماً المكونات الصلبة إلى الوعاء قبل إضافة المكونات السائلة، مع عدم تجاوز علامة MAX (الحد الأقصى) المحفورة على الوعاء أو المكتوبة عليه (حسب الطراز). إذا كان الخلاط ممتلئاً للغاية، فقد يتسرب الماء المغلي. تأكد من أن مستوى السائل كافٍ لتغطية علامة الحد الأدنى (الشكل 7).

• يمكن أن تتسبب بعض الصفات في حدوث تسرب غير مرغوب فيه بسبب ظهور الفقاعات، خصوصاً عند استخدام الخضراوات المجمدة. في هذه الحالة، يجب تقليل الكميات إلى القدر المناسب.

• لا تضع أصابعك أو أي أجسام أخرى مطلقاً في وعاء الخلاط في أثناء تشغيل الجهاز.

• لا تستخدم الوعاء كحاوية (للتجميد أو التعقيم).

• ضع الجهاز على سطح عمل مستقر ومقاوم لحرارة ونظيف وجاف.

• لا تضع الجهاز بالقرب من حائط أو خزانة: قد يؤدي البخار الناتج إلى تلف المكونات.

• لا تسمح بتبدل الشعر أو وشاح أو ربطة عنق، أو ما شابه، فوق الوعاء في أثناء التشغيل.

• لا تضع الملحقات مطلقاً في فرن الميكروويف.

• لا تستخدم الجهاز مطلقاً في الأماكن المفتوحة.

• لا تتجاوز مطلقاً الحد الأقصى لكمية المشار إليها في التعليمات.

• لا تحزّن الجهاز إلا عندما يبرد. لا تدع شاشة التحكم تتعرض للماء.

• لا تشغل الجهاز ويدك مبتلتين.

## السواقي غير الأوروبية فقط

هذا الجهاز غير مُعد ليستخدمه الأشخاص (من فيهم الأطفال) الذين يعانون من ضعف القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الذين يفترقون إلى الخبرة أو المعرفة هذا الجهاز بشرط منحهم الإشراف أو التعليمات لاستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المرتبطة به.

• يجب مراقبة الأطفال جيداً؛ وذلك لمنعهم من العبث بالجهاز.

## السواقي الأوروبية فقط:

• عند التسخين فقط: يمكن أن يستخدم الأطفال الذين يبلغون من العمر 8 سنوات أو أكثر هذا الجهاز، بشرط

## قبل الاستخدام للمرة الأولى

يتضمن الجهاز وضعين للتشغيل

- الوضع التلقائي: تتم برمجة درجة الحرارة ووقت الطهي والغلط سلفاً، يمكن ضبط وقت الطهي.
- - خلط ناعم
- - خلط عشن
- - طهي بالخيار باستخدام سلك ملحق مع الخيار
- الوضع اليدوي: اضبط الإعدادات حسب رغبتك
- - مشروبات السمودي والكوكيتلات اللذيذة: إعداد مخصص لسرعة الخلط ومدته
- - الطهي: إعداد مخصص لدرجة الحرارة ووقت الطهي. خيار لتنشيط السرعة في أثناء الطهي
- - سحق الثلج: ضبط وقت التشغيل المنقطع

وضع الإبريق ووحدة الغطاء

قبل الاستخدام للمرة الأولى، اغسل جميع الملحقات ("د" و"هـ" و"و") بماء ساخن مع الصابون واستنائه وحدة المحرك (أ).

• يُرجى الحرص على إزالة جميع مواد التغليف قبل تشغيل الجهاز.

• ضع السادة على الغطاء (راجع الشكل 1).

أن يكونوا تحت إشراف أو تلقوا تعليمات حول كيفية استخدام الجهاز بأمان تام وأن يفهموا تماماً المخاطر المرتبطة بالجهاز: يجب ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز أو صيانته دون إشراف، إلا إذا كانوا يبلغون من العمر 8 سنوات أو أكثر ويخضعون لإشراف أحد البالغين.

• عند استخدام الخلاط: يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز. يُرجى الاحتفاظ بالجهاز والكابل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال.

• عند التسخين فقط: يُرجى الاحتفاظ بالجهاز والسلك الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.

• يجب ألا يتعامل الأطفال مع الجهاز كلعبة.

• يمكن أن يستخدم الأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الذين يفترقون إلى الخبرة أو المعرفة هذا الجهاز بشرط منحهم الإشراف أو التعليمات لاستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المرتبطة به.

## بعد البيع

• سلامتك، لا تستخدم ملحقات أو قطع غير بخلاف تلك التي توفرها مراكز الخدمة المعتمدة.

• يجب تنفيذ أي عملية بخلاف عملية التنظيف أو الصيانة الدورية بواسطة مركز خدمة معتمد.

- للطهي بالخيار، ضع السلة مع الخضراوات المقطعة في مكانها وأما الإبريق بمقدار 0.5 لتر من الماء البارد دون تجاوز قاع السلة (راجع الشكل 13 أ؛ ب؛ ج).
- وضع الغطاء (هـ) على الوعاء (د) (راجع الشكل 2)، اقلل الغطاء دون ضغط عن طريق تدويره في اتجاه السهم (راجع الشكل 3).
- ضع وعاء الخلاط (د) على وحدة المحرك (أ) إلى أن يصدر صوت طقطقة (راجع الشكل 4).

• لا يبدأ الجهاز بالعمل إلا بعد وضع الإبريق والغطاء في مكانها بشكل صحيح وقلعها على وحدة المحرك.

عندما لا يتم وضع أحد الجزأين أو قفلها بشكل صحيح (راجع الشكل 5 و6)، تبدأ علامة القفل (A) بالوميض عند تنشيط وظيفة.

تركيب مجموعة الشفرات في الوعاء (حسب الطراز)

• تركيب مجموعة الشفرات القابلة للإزالة (حسب الطراز) راجع الشكل 11 أ؛ ب؛ ج؛ 1. تأكد من وضع السادة بشكل صحيح فوق مجموعة الشفرات (راجع الشكل 11.1).



عند قراءة هذا الدليل، ستجد بعض التعليمات الخاصة بالمستخدم التي ستساعدك على اكتشاف الإمكانات الكاملة للجهاز: يمكنك تحضير الحساء الكريمي أو السميك والحساء الذي يحتوي على قطع كبيرة والصلصات ومهروس الفواكه ومشروبات السمودي والكوكيتلات والوصفات التي تُطهى بالبخار، وغير ذلك الكثير.

## وصف الجهاز

A وحدة المحرك	c11 مؤشر التسخين
B لوحة التحكم	D وحدة إبريق الخلاط
b1 زر MENU (القائمة)	d1 وعاء من الفولاذ المقاوم للصدأ
b2 زر AUTOCLEAN (التنظيف التلقائي)	d2 مقبض مزود بزر
b3 زر START/STOP/RESET (بدء/إيقاف/إعادة ضبط)	d3 مجموعة الشفرات القابلة للإزالة
b4 مُحدّد وقت التشغيل (المؤقت)	d4 سداة
b5 محدد السرعة/درجة الحرارة/الوقت +/-	d5 حلقة قفل
C شاشة العرض	E وحدة الغطاء
c1 خلط ناعم	e1 غطاء القياس
c2 خلط خشن	e2 الغطاء
c3 بخار* (حسب الطراز)	e3 سداة مضادة للماء
c4 شاشة عرض التنظيف التلقائي	F سلة الطهي (حسب الطراز*)
c5 شاشة عرض مؤشر السلامة (ⓘ)	f1 مقبض
c6 شاشة عرض الوقت	f2 سلة
c7 السرعة أو درجة الحرارة	البيانات الفنية الخاصة بالجهاز:
c8 وضع الخلاط:	درجة الحرارة القصوى: 100 درجة مئوية
c9 وضع الطهي:	الطاقة: 1100 واط
c10 سحق الثلج	أقصى وقت للبرمجة: 59 دقيقة.

## تعليمات السلامة

### السلامة الشخصية

يحذر ضوء مؤشر التسخين الأحمر من خطر الإصابة بحروق.

• لا تستخدم الجهاز إذا كان لا يعمل على نحو صحيح، أو إذا كان تالفًا أو في حالة تلف سلك الطاقة أو القابس. لتجنب أي خطر، استبدل السلك في مركز خدمة معتمد (راجع القائمة في كتيب الخدمة).

• تم تصميم الجهاز للاستخدام المنزلي فقط وعلى ارتفاع أقل من 2000 م. لن تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية وتحتفظ بالحق في إلغاء الضمان في حالة الاستخدام التجاري أو الاستخدام غير المناسب، أو في حالة عدم اتباع التعليمات.

• تحذير: يُطلق الجهاز بخارًا قد يتسبب في حروق.

أمسك الغطاء وكوب القياس بعناية (إذا لزم الأمر، استخدم قفازًا أو وسادة حماية من الحرارة، وما إلى ذلك). أمسك كوب القياس من الجزء الأوسط.

• اقرأ دليل التعليمات بعناية قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى واحتفظ بالدليل للرجوع إليه في المستقبل: سيؤدي الاستخدام غير الصحيح إلى إعفاء الشركة المصنعة من أي مسؤولية.

• لا تسمح للأطفال باستخدام الجهاز دون إشراف.

• تحذير: عند استخدام الجهاز، تصبح بعض الأجزاء ساخنة جدًا وتنبعث منها حرارة متبقية بعد الاستخدام: جدار الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ، وأجزاء السطح العلوي والغطاء التي لا يمكن إمساكها، والأجزاء المعدنية أسفل الوعاء، والسلة (حسب الطراز). قد يؤدي ملامسة هذه الأجزاء إلى الإصابة بحروق. أمسك الجهاز من الأجزاء البلاستيكية الباردة: المقابض أو وحدة المحرك أو مناطق الإمساك الموجودة في السطح العلوي أو الغطاء في أثناء التسخين وإلى أن يبرد الجهاز تمامًا.

**FR** p. 1 - 8

**EN** p. 9 - 16

**NL** p. 17 - 24

**AR** p. 30 - 25