

FR p 5 - 16

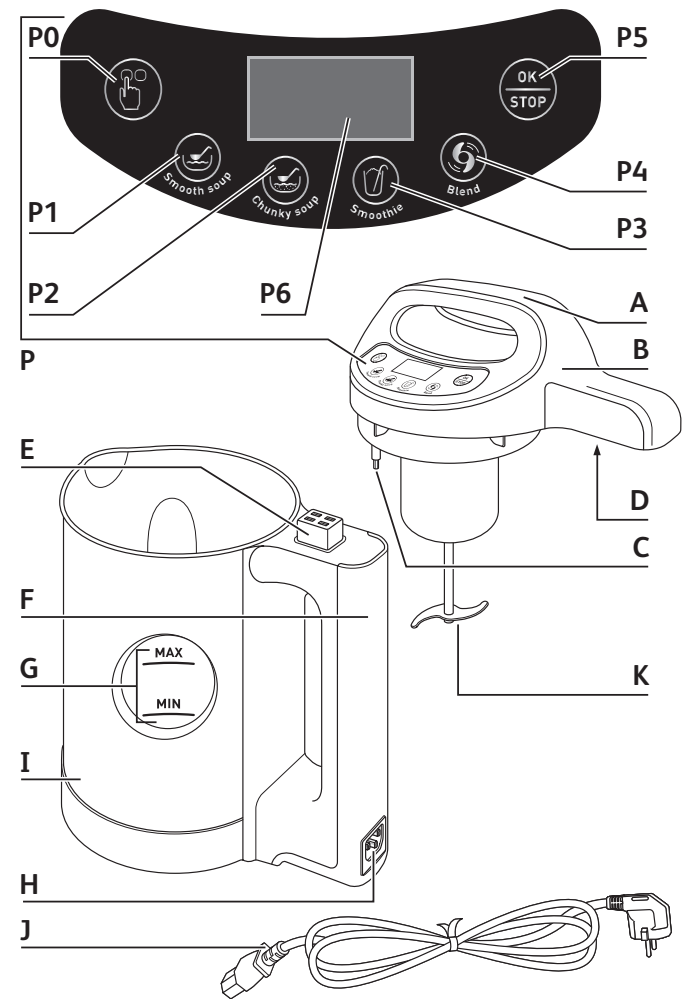
NL p 17 - 28

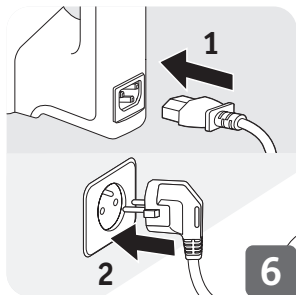
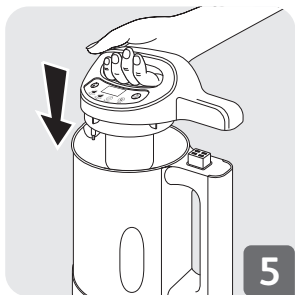
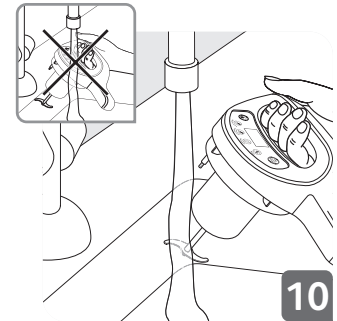
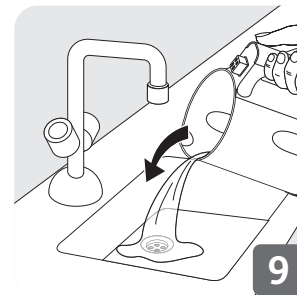
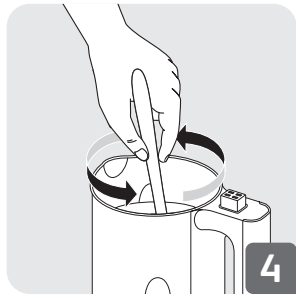
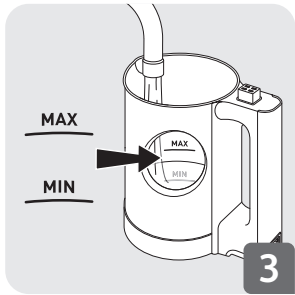
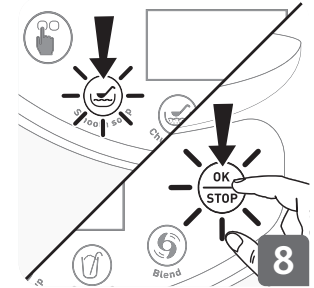
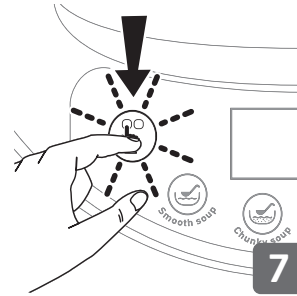
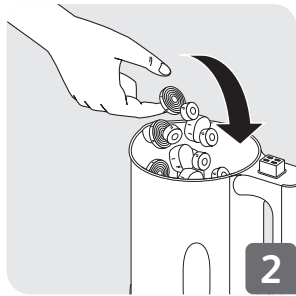
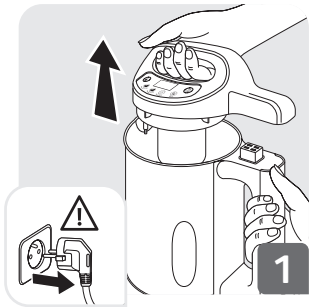
EN p 29 - 40

DE p 41 - 52



- FR
- NL
- EN
- DE





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
- H Fiche du cordon d'alimentation
- I Bol
- J Cordon d'alimentation
- K Couteau 2 lames
- P Tableau de commande
 - P0 Sélecteur de programmes
 - P1 Indicateur de programme soupe veloutée
 - P2 Indicateur de programme soupe avec morceaux
 - P3 Indicateur de programme smoothie
 - P4 Indicateur du mode manuel BLEND
 - P5 Mise en marche/arrêt (OK/STOP)
 - P6 Ecran d'affichage du temps

CONSIGNES DE SECURITE

- Lire attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et le conserver: une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Votre machine a été conçue pour un usage domestique

seulement à l'intérieur de la maison et à une altitude inférieure à 2000 m.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, n'utilisez pas l'appareil. Faites obligatoirement remplacer le cordon d'alimentation par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** : Attention aux risques de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- 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.
- **Les lames sont très coupantes : manipulez-les avec précaution pour ne pas vous blesser, lors des manipulations du bloc moteur et lors du nettoyage.**
- Votre appareil n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie:
 - Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - Dans des fermes,
 - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - Dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- 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.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système

de commande à distance séparé.

- **AVERTISSEMENT:** Soyez prudent lors de la manipulation de votre appareil (nettoyage, remplissage et versage): évitez tout débordement de liquide sur les connecteurs **(D, E, H, J)**.
- 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



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



- Lors de l'utilisation de l'appareil, certaines pièces atteignent des températures élevées (paroi inox du bol et du bloc moteur). Elles peuvent occasionner des brûlures. Manipulez l'appareil par les pièces plastiques froides (poignée).

- **AVERTISSEMENT:** la surface du bol présente une chaleur résiduelle après utilisation. Assurez vous de ne toucher que la poignée de votre produit pendant la chauffe et jusqu'au refroidissement complet.
- Reportez-vous au mode d'emploi pour le choix et le temps de fonctionnement de chaque programme.
- Reportez-vous au mode d'emploi pour l'assemblage de l'appareil.
- Reportez-vous au mode d'emploi pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil en particulier pour les parties en contact avec les aliments.

- 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, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

MARCHÉS EUROPÉENS SEULEMENT :

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

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. Toute erreur de branchement annule la garantie.

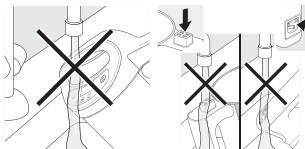
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Débranchez d'abord le cordon de la prise secteur et retirez-le ensuite du bol.
- Débranchez l'appareil avant de servir.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation à portée de mains des enfants, être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Utilisez uniquement le cordon d'alimentation fourni avec l'appareil ou par un centre service agréé.

Vis-à-vis d'une mauvaise utilisation



- Ne pas prendre l'appareil par la poignée supérieure lorsque celui-ci est plein car le bol risque de se renverser.
- N'utilisez pas le bol comme récipient (congélation, stérilisation).
- Ne placez pas l'appareil près d'un mur ou d'un placard : la vapeur produite pouvant endommager les éléments.
- Ne dépassez jamais la quantité maximum indiquée dans les recettes.
- Ne pas utiliser d'ingrédients congelés
- Rangez l'appareil lorsqu'il est refroidi.
- Ne jamais faire chauffer du lait.
- N'utilisez jamais le bol mixeur sans ingrédients, ni avec des ingrédients solides uniquement. Respecter les niveaux min et max gravés à l'intérieur du bol (repère **G**).
- N'enlevez jamais le bloc moteur (**A**) avant l'arrêt complet de l'appareil.
- Ne passez pas le bol au micro-ondes.

- Placez votre appareil sur un plan de travail stable, résistant à la chaleur, propre et sec.
- N'utilisez jamais cet appareil pour mélanger ou mixer d'autres éléments que des ingrédients alimentaires.
- L'appareil ne doit pas être immergé.






- Ne pas mettre de l'eau sur le tableau de commande.
- Ne pas mettre de l'eau sur les connecteurs (D, E, H, J).

- Cet appareil n'est pas préconisé pour faire de la glace pilée.

UTILISATION DE L'APPAREIL

- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation comme indiqué dans le paragraphe nettoyage.
- Votre appareil possède 3 programmes automatiques et un mode manuel de mixage pilotés depuis le tableau de commande (P).

	Température (Max)	Temps préparation	Mixage
 Smooth soup	100°C	21 min	2 X 5s ON + 4 X (25s ON + 10s OFF) + 1 X 17s ON
 Chunky soup	100°C	28 min	
 Smoothie		2 min	5X (13s On + 7s 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 SMOOTH SOUP et CRUNCHY SOUP.
- 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 indicateurs de programmes clignote.

MISE EN ROUTE DES PROGRAMMES

- Sélectionnez le programme souhaité en appuyant sur la touche sélecteur de programmes (**P0**). (**fig 7**). Seul l'indicateur du programme choisi clignote.
- Appuyez sur la touche OK/STOP pour lancer le programme. L'appareil émet un signal sonore, l'indicateur du programme choisi reste éclairé jusqu'à la fin du programme (**fig 8**).
- Une fois le programme terminé, l'appareil émet un signal sonore pendant 1 minute.

Remarques : vous pouvez arrêter le programme à tout moment en maintenant la touche OK/STOP appuyée pendant quelques secondes. L'appareil émet un bip et les indicateurs de programmes clignotent à nouveau.

- 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 ou le smoothie dans un récipient.
 - Conseil:** Si vous voulez une soupe encore plus lisse, vous pouvez utiliser le mode manuel BLEND (**P4**). pour affiner votre préparation.

Pour faire connaissance avec votre machine nous vous suggérons d'essayer les recettes fournies dans ce mode d'emploi.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Avant la première utilisation, lavez l'intérieur du bol de votre appareil avec une éponge humide et un peu de savon, et rincez-le (**fig 9**).

- 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 10)** 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.
- 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) 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 pas posé sur une surface plane, l'appareil n'est pas stable	Placez l'appareil sur une surface plane
	Volume d'ingrédients trop important	Réduisez la quantité d'ingrédients traités

Fuite par le haut du bol	Capteur de trop plein (C) encrassé	Nettoyer le capteur (C)
	Volume d'ingrédients trop important	Réduisez la quantité d'ingrédients traités
Préparations mal mixées	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. Ajoutez du liquide
L'appareil fait disjoncter l'installation électrique	Appareil ayant pris l'humidité	Laisser sécher l'appareil pendant 24H avant de le rebrancher .
Votre appareil bipe en continu et toutes les LED clignotent	Capteur de trop plein encrassé (C) Votre appareil est équipé d'un détecteur de niveau (C)	Nettoyer le capteur (C) Réduisez la quantité d'ingrédients

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?

Adressez-vous à un centre service agréé (voir la liste dans le livret service).

RECYCLAGE

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



L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur.

Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

- **Produits électroniques ou produits électriques en fin de vie :**



Participons à la protection de l'environnement !

① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

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

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 étre 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.

RECETTES

POTAGE AUX 4 LÉGUMES

- 150 g de poireaux émincés
- 150 g de carottes taillées en cubes
- 150 g de navets taillés en cubes
- 100 g d'oignon émincé
- 1 gousse d'ail pelée
- 1 branche de céleri émincée
- 70 cl d'eau
- Sel, poivre

DÉCOR : Un peu d'emmental ou de Comté rapé, des croutons.

Placez tous les ingrédients dans l'appareil à soupe. Sélectionnez le programme « Crunchy soup ». Servez accompagné d'un peu de fromage râpé et de quelques croutons colorés au beurre.

Si vous souhaitez que cette soupe soit plus nourrissante et compose le plat unique du dîner, remplacez 100 g de carottes et 100 g de poireaux par 250 g de dés de pommes de terre.

POTAGE DE POIREAUX ET DE POMMES DE TERRE

- 300 g de poireaux émincés
- 200 g de pommes de terre taillées en dés
- 75 g d'oignon ciselé
- 1 gousse d'ail finement hachée
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 63 cl d'eau
- 1 noix de beurre

DÉCOR : 2 cs de cerfeuil haché.

Placez tous les ingrédients dans l'appareil à soupe, sauf le cerfeuil. Sélectionnez le programme « Crunchy soup ». À la fin de la cuisson, ajoutez le cerfeuil et servez.

Cette soupe peut également être réalisée avec le programme « Smooth soup ». Vous y ajouterez un peu de crème fraîche épaisse et obtiendrez la fameuse vichyssoise, recette traditionnelle de la gastronomie française.

VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT À L'ORANGE

- 700 g de courge butternut coupée en cubes
- 60 g d'oignon ciselé
- 100 g de pommes de terre taillées en cubes
- 15 cl de jus orange
- 30 cl d'eau
- 1 cc rase de curry
- 1 cc de sucre
- Sel

DÉCOR : Zeste de l'orange et graines de cumin.

Placez tous les ingrédients dans l'appareil à soupe (sauf ceux qui permettront de décorer). Sélectionnez le programme « Smooth soup ». À la fin du programme, répartissez la soupe dans les assiettes creuses ou les bols. Parsemez de zeste d'orange et de graines de cumin.

À l'automne, toutes les courges sont bonnes à cuisiner. Ici, nous avons choisi la courge butternut pour ses saveurs douces et un peu noisette mais vous pouvez la remplacer par le potiron ou le potimarron.

VELOUTÉ DE TOMATES AU BASILIC

- 700 g de tomates pelées, coupées en quartiers et épépinées
- 60 g d'oignon ciselé
- 1 gousse d'ail pelée
- 1 noix de beurre
- 1 cs rase de féculé de maïs
- 2 cs de mascarpone
- 50 cl de bouillon de légumes
- 10 feuilles de basilic ciselées
- 2 cs de pignons de pin grillés et hachés
- 2 cs de parmesan râpé
- Sel, poivre

Délayez la féculé dans un peu de liquide. Placez les tomates, l'oignon, l'ail, le beurre, la féculé délayée, le mascarpone et le bouillon de légumes dans l'appareil à soupe. Salez légèrement (le bouillon est un peu salé) et poivrez. Sélectionnez le programme « Smooth soup ». Servez la soupe agrémentée des pignons hachés, de basilic et de parmesan.

Ce velouté soyeux peut être consommé chaud ou froid.

SOUPE DE COURGETTES AU FROMAGE FRAIS

- 70 g d'oignon ciselé
- 120 g de fromage frais (type philadelphia®)
- 700 g de courgettes taillées en cubes
- 2 cs d'estragon ciselé
- 480 ml d'eau
- Sel, poivre du moulin

DÉCOR : Un peu de piment d'espelette.

Placez l'oignon, le fromage frais puis les courgettes, 1 cs d'estragon et l'eau dans l'appareil. Salez. Fermez l'appareil et sélectionnez le programme « Smooth soup ». A la fin de la préparation, versez la soupe dans les assiettes.

Agrémentez de poivre du moulin, de piment d'Espelette et de l'estragon restant.

SMOOTHIE FRAISES CANNELLE

- 4 yaourts au soja
- 350 g de fraises coupées en 2 ou 4
- 2 cs de sucre
- 1 cc rase de cannelle en poudre

Placez tous les ingrédients dans l'appareil à soupe. Sélectionnez le programme « Smoothie ». Servez sans attendre.

Si les yaourts et les fraises ne sont pas bien froids alors vous pouvez ajouter 4 glaçons pour rafraîchir votre smoothie. La cannelle apporte une impression de gâteau très gourmande mais vous pouvez l'oublier ou la remplacer par un peu de sucre vanillé ou du gingembre.

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)
- H Voedingsaansluiting
- I Kan
- J Netsnoer
- K Mes met 2 lemmeten
- P Bedieningspaneel
 - P0 Programmakiezer
 - P1 Controlelampje programma roomsoep
 - P2 Controlelampje programma soep met stukjes
 - P3 Controlelampje programma smoothie
 - P4 Controlelampje van de stand handmatig MIXEN
 - P5 Aan/uit (OK/STOP)
 - P6 Weergavescherm van de tijd

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze zorgvuldig: indien het apparaat niet in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, vervalt de aansprakelijkheid van de fabrikant.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruikers (waaronder kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of door personen zonder enige ervaring of kennis, tenzij zij onder toezicht staan of van tevoren instructies hebben gekregen betreffende het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Houd toezicht over kinderen zodat ze niet met het apparaat spelen.
- Uw apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk

- gebruik binnenshuis en op een hoogte van minder dan 2000 m.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer beschadigd is. Laat het netsnoer vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of mensen met een soortgelijke kwalificatie om alle gevaar te vermijden.
 - OPGELET: Wees voorzichtig om het risico op verwondingen bij foutief gebruik van het apparaat te voorkomen.
 - Let goed op wanneer u een warme vloeistof in de keukenmachine of de blender giet: door een plotse opborreling kan de vloeistof uit het apparaat spatten.
 - **De lemmeten zijn zeer scherp: ga voorzichtig te werk zodat u zich niet snijdt wanneer u het motorblok hanteert en tijdens het reinigen.**
 - Uw apparaat is niet ontworpen voor gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
 - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
 - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsomgevingen.
 - De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid van de hand en behoudt zich het recht voor de garantie ongeldig te verklaren bij commercieel of onjuist gebruik van het apparaat of als de aanwijzingen niet worden opgevolgd.
 - Wanneer het apparaat in werking is, kunnen toegankelijke onderdelen ervan een zeer hoge temperatuur bereiken.
 - Dit apparaat is niet ontworpen om in werking te worden gesteld door middel van een externe timer of een aparte afstandsbediening.
 - OPGELET: Ga voorzichtig te werk als u het apparaat reinigt, vult of uitgiet: zorg ervoor dat er geen vloeistof op de connectoren terechtkomt **(D, E, H, J)**.

- Volg voor de reiniging van uw apparaat steeds de reinigingsinstructies:
 - Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
 - Reinig het apparaat niet wanneer het nog warm is.
 - Gebruik voor het reinigen een vochtige doek of spons.
 - Dompel het apparaat nooit onder in water en houd het niet onder de kraan.



- Uw apparaat geeft stoom af die brandwonden kan veroorzaken.
- Tijdens het gebruik van het apparaat kunnen sommige onderdelen zeer heet worden (roestvrijstalen wand van de kan en het motorblok). Deze kunnen brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat vast aan de koude kunststof onderdelen (handvat).
- **OPGELET:** de buitenzijde van de kan kan nog een tijdje warm blijven na gebruik. Raak tijdens het opwarmen en tot alles volledig is afgekoeld enkel het handvat van het apparaat aan.
- Raadpleeg de gebruiksaanwijzing om een programma te kiezen en de duur ervan in te stellen.
- Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het monteren van het apparaat.
- Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het reinigen en onderhouden van uw apparaat, in het bijzonder voor de delen die in aanraking komen met voedingsmiddelen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar als ze onder toezicht staan of als ze richtlijnen hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen hanteren en de risico's kennen. De reiniging en

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

- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

ENKEL VOOR DE EUROPESE MARKT

- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met beperkte ervaring of kennis, op voorwaarde dat dit onder toezicht gebeurt of zij instructies hebben gekregen inzake het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de potentiële gevaren.
- Trek altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u het onbewaakt achterlaat en voordat u het monteert, demonteert of reinigt.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Bewaar het apparaat en netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Kinderen mogen het apparaat niet als speelgoed gebruiken.

Elektrische aansluiting

- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Het apparaat is uitsluitend geschikt om op wisselstroom te werken. Controleer of de voedingsspanning op het typeplaatje van het apparaat inderdaad overeenkomt met die van de netspanning. Een verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.
- Trek nooit aan het netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Haal de stekker eerst uit het stopcontact en dan pas het netsnoer uit de kan.

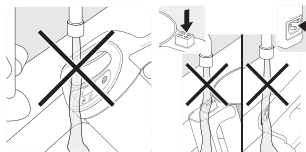
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact vóór het opdienen.
- Houd het netsnoer buiten handbereik van kinderen, laat het niet in de buurt liggen van of in aanraking komen met de warme onderdelen van het apparaat, warmtebronnen of scherpe hoeken.
- Gebruik uitsluitend het netsnoer dat bij het apparaat of door een erkend servicecentrum wordt geleverd.

Verkeerd gebruik



- Til een vol apparaat niet op aan het bovenste handvat om te voorkomen dat de kan omvalt.
- Gebruik de kan niet om voedingsmiddelen mee in te vriezen of te steriliseren.
- Zet het apparaat niet dicht bij een muur of kast: de stoom kan deze beschadigen.
- Overschrijd nooit de maximale hoeveelheid zoals aangegeven in de recepten.
- Gebruik geen diepgevroren ingrediënten.
- Berg het apparaat op wanneer het is afgekoeld.
- Gebruik het niet om melk in op te warmen.
- Gebruik het apparaat niet zonder dat er ingrediënten of alleen maar vaste ingrediënten in de blenderkan zitten. Houd het MIN- en MAX-niveau in acht die worden aangegeven aan de binnenkant van de kan **(G)**.
- Verwijder nooit het motorblok **(A)** voordat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.
- Gebruik de kan niet in de magnetron.
- Plaats het apparaat op een stabiel, hittebestendig, schoon en droog werkblad.
- Gebruik dit apparaat nooit om andere bestanddelen te mengen of te mixen dan voedingsingrediënten.




- Het apparaat mag niet in een vloeistof worden ondergedompeld.



- Laat geen water op het bedieningspaneel komen.
- Laat geen water op de connectoren (**D, E, H, J**) komen.
- Het wordt afgeraden dit apparaat te gebruiken voor het crushen van ijs.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

- Reinig het apparaat volgens de reiningsaanwijzingen voordat u dit voor de eerste keer gebruikt.
- Uw apparaat heeft 3 automatische programma's en een handmatige mix-stand die vanaf het bedieningspaneel (P) worden bestuurd (P).

	Temperatuur (max)	Bereidings-tijd	Mixen
 Smooth soup	100°C	21 min	2 X 5s ON + 4 X (25s ON + 10s OFF) + 1 X 17s ON
 Chunky soup	100°C	28 min	
 Smoothie		2 min	5X (13s On + 7s 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 SMOOTH SOUP en CRUNCHY SOUP moet het niveau strikt tussen het MAX- en MIN-streepje (**fig 3**) liggen.
- 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 controlelampjes van de programma's knipperen.

EEN PROGRAMMA STARTEN

- Kies het gewenste programma door op de knop van dat programma te drukken (P0) (**fig 7**). Alleen het controlelampje van het gekozen programma knippert.
- Druk op de toets OK/STOP om het programma te starten. Het apparaat geeft een piepsignaal gedurende een minuut, het controlelampje van het gekozen programma blijft branden tot het einde van het programma (**fig 8**).
- Zodra het programma is afgelopen, geeft het apparaat een geluidssignaal af gedurende 1 minuut.

Opmerkingen: u kunt het programma op elk moment stoppen door de toets OK/STOP enkele seconden ingedrukt te houden. Het apparaat geeft een piepsignaal en de controlelampjes van de programma's knipperen opnieuw.

- 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 de soep of de smoothie nu uitgieten in een kom.

Tip: €Indien u nog gladdere soep wil, kunt u de handmatige mixstand gebruiken (P4) om uw bereiding te verfijnen.

Om kennis te maken met uw apparaat stellen we u voor de recepten uit deze handleiding uit te proberen.

REINIGING VAN HET APPARAAT

- Voordat u uw apparaat gebruikt, dient u de binnenkant van de kom met een vochtige spons en een beetje zeep te wassen en spoel hem om (**fig 9**).
- 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 10**). 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.
- 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
Het apparaat werkt niet	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) 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.
Overmatige trillingen	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.
De kan loopt over	De overloopsensor (C) is vuil.	Reinig de sensor (C).
	Te veel ingrediënten in de kan.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten.

De bereiding is niet goed gemixt	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.
Het apparaat veroorzaakt kortsluiting	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.
Uw apparaat geeft constant geluidssignalen af en alle LED-lampjes knipperen	Vuile overstromingssensor (C) Uw apparaat is uitgerust met een overloopsensor (C).	Reinig de sensor (C) Verminder de hoeveelheid ingrediënten.
De bereiding is niet goed gelukt of vastgekoekt op bodem van de kan	Te veel ingrediënten in de kan.	De inhoud van de kan mag niet boven het MAX-niveau (fig 3) 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 (fig 3). 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 (fig 4).
	U hebt melk in de kan warmgemaakt.	Het soepparaat 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.

NL

• **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.

➔ 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.

RECEPTEN

SOEP MET 4 GROENTEN

- 150 g preiringen
- 150 g wortelen, in kleine blokjes gesneden
- 150 g raapjes, in kleine blokjes gesneden
- 100 g fijngehakte ui
- 1 teentje knoflook, gepeld
- 1 tak bleekselderij, in dunne plakjes gesneden
- 70 cl water
- Zout, peper

DECORATIE : Een beetje geraspte emmentaler of Comté, croutons.

Doe alle ingrediënten in de soepmaker. Kies het programma « Crunchy soup ». Dien op met wat geraspte kaas en enkele in boter gebakken croutons.

Als u een maaltijdsoep wil maken die beter vult, vervang dan 100 g wortelen en 100 g prei door 250 g aardappelblokjes.

PREI- EN AARDAPPELSOEP

- 300 g preiringen
- 200 g aardappelen, in kleine blokjes gesneden
- 75 g fijngehakte ui
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 runderbouillonblokje
- 63 cl water
- 1 klontje boter

DECORATIE : 2 el fijngehakte kervel.

Doe alle ingrediënten in de soepmaker, behalve de kervel. Kies het programma

« soup with pieces ». Voeg aan het einde van de bereiding de kervel toe en dien op. *Deze soep kan ook met het programma « creamed soup » worden bereid. Voeg een beetje zure room toe en zo krijgt u de beroemde vichyssoise, een traditioneel recept uit de Franse keuken.*

VELOUTÉ VAN BUTTERNUTPOMPOEN MET SINAASAPPEL

- 700 g butternutpompoeen, in blokjes gesneden
- 60 g fijngehakte ui
- 100 g aardappelen, in kleine blokjes gesneden
- 15 cl sinaasappelsap
- 30 cl water
- 1 afgestreken tl curypoeder
- 1 tl suiker
- Zout

DECORATIE : Sinaasappelschil en komijnzaadjes

Doe alle ingrediënten in de soepmaker (behalve de ingrediënten voor de decoratie). Kies het programma « Smooth soup ». Schep de soep aan het einde van het programma in diepe borden of kommen. Bestrooi met geraspte sinaasappelschil en komijnzaadjes.

In de herfst kunnen alle soorten pompoenen worden gebruikt. Hier hebben we gekozen voor butternutpompoeen omwille van zijn zachte, hazelnootachtige smaak, maar u kunt deze ook vervangen door andere pompoenen of potimarron.

VELOUTÉ VAN TOMATEN MET BASILICUM

- 700 g gepelde tomaten, ontpit en in kwartjes gesneden
- 60 g fijngehakte ui
- 1 teentje knoflook, gepeld
- 1 klontje boter
- 1 afgestreken el maïszetmeel
- 2 el mascarpone
- 50 cl groentebouillon
- 10 fijngehakte blaadjes basilicum
- 2 el geroosterde en fijngehakte pijnboompitten
- 2 el geraspte parmezaan
- Zout, peper

Los het zetmeel op in wat water.

Doe de tomaten, de ui, de knoflook, de boter, het opgeloste zetmeel, de mascarpone, de groentebouillon in de soepmaker. Breng op smaak met wat zout (de bouillon is al licht gezouten) en peper. Kies het programma « Smooth soup ». Dien de soep op met de fijngehakte pijnboompitten, basilicum en parmezaan.

Deze zijdeachtige velouté kan warm of koud worden gegeten.

COURGETTESOEP MET VERSE KAAS

- 70 g fijngehakte ui
- 120 g verse kaas (zoals Philadelphia®)
- 700 g courgettes, in kleine blokjes gesneden
- 2 el fijngehakte dragon
- 480 ml water
- Zout, peper van de molen

DECORATIE : Een beetje espelettepeper

Doe de ui, de verse kaas en daarna de courgettes, 1 el dragon en het water in het apparaat. Breng op smaak met zout. Plaats het deksel op het apparaat en kies het programma « Smooth soup ». Schep de soep aan het einde van de bereiding in de borden.

Werk af met peper van de molen, espelettepeper en de resterende dragon.

SMOOTHIE MET AARDBEIEN EN KANEEL

- 4 potjes sojayoghurt
- 350 g aardbeien, gehalveerd of in kwartjes
- 2 el suiker
- 1 afgestroken tl kaneelpoeder

Doe alle ingrediënten in de soepmaker. Kies het programma « Smoothie ». Dien meteen op.

Als de yoghurt of de aardbeien niet voldoende gekoeld zijn, kunt u 4 ijsblokjes toevoegen om uw smoothie frisser te maken. Kaneel geeft een erg specifieke desserttoets aan de smoothie. U kunt deze vervangen door wat vanillesuiker of gember.

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
- H** Socket for power cord
- I** Jug
- J** Power cord
- K** Two-point blade
- P** Control panel
 - P0** Programme selector
 - P1** Programme indicator for smooth soups
 - P2** Programme indicator for chunky soups
 - P3** Programme indicator for smoothies
 - P4** BLEND Manual mode indicator
 - P5** Power on / off (ON / STOP)
 - P6** Time display screen

EN

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions carefully before using your appliance for the first time: This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- This appliance is not designed to be used by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or by people with no prior knowledge or experience, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance, by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is designed for indoor household use only and at an altitude below 2000 m.

- Do not use your appliance if the power cord or plug is damaged. To avoid any danger, the cord must be replaced by the manufacturer, by their after-sales service or by similarly qualified persons.
- **WARNING:** Beware the risk of injury in the event of incorrect use of the appliance.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- **The blades are extremely sharp: handle them with caution to avoid injury when emptying the jug, assembling/removing the blades from the jug and cleaning.**
- Your appliance is not intended to be used in the following applications, which are not covered by the guarantee:
 - In staff kitchen areas in shops, offices and other working environments,
 - Farm houses,
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments,
 - In bed and breakfast type environments.
- The manufacturer shall not accept any liability and reserves the right to cancel the guarantee in the event of commercial or inappropriate use or non-compliance with the instructions.
- Exposed surfaces may become hot when the appliance is in use.
- This appliance is not intended to be operated using an external time-switch by means of an external timer or a separate remote control system.
- **WARNING:** Be careful when handling your appliance (cleaning, filling OR emptying it): avoid spilling liquid

on the connecting points **(D,E,H,J)**.

- Always follow the cleaning instructions when cleaning the appliance:
 - Unplug the appliance.
 - Do not clean when hot.
 - Clean with a damp cloth or sponge.
 - Never immerse the appliance in water, under running water or in any other liquid.



- Your appliance gives off steam which can cause burns.



- When using the appliance, some parts become very hot (stainless steel interior of the jug and motor unit). They can cause burns. Handle the appliance using the cold plastic parts (handle).

- **WARNING:** the surface of the jug will still be hot after you have finished using the appliance. Make sure you touch only the product's handle while heating and until it has cooled down completely.
- Refer to the instructions to see the operating times and speed settings for each accessory.
- Refer to the instructions when assembling the accessories, and when mounting to the appliance.
- Refer to the instructions to clean your appliance and keep it in a good condition, particularly for the parts that come into contact with food.
- Do not use your appliance if it does not operate correctly, if it has been damaged or if the power cord or plug is damaged. To maintain safety, these parts must be replaced by an Approved Service Centre.

- Any intervention other than normal cleaning and maintenance by the customer must be performed by an Approved Service Centre.
- This appliance may be used by children of at least 8 years of age, as long as they are supervised and have been given instructions about using the appliance safely and are fully aware of the dangers involved. Cleaning and maintenance by the user should not be carried out by children unless they are at least 8 years of age and are supervised by an adult.
- Keep the appliance and its lead out of reach of children under 8 years of age.

EUROPEAN MARKETS ONLY:

- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or by persons with little or no knowledge of the appliance, as long as they are under proper surveillance and have received instructions as to the safe use of the appliance, and as long as they understand the implicit risks.
- Always unplug the appliance if you are leaving it unattended, or before assembling, dismantling or cleaning.
- This appliance should not be used by children. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- Children shall not play with the appliance.

Electrical connection

- The appliance should be plugged into a socket outlet with an earth connection.
- It is designed to work with alternating current only. Please check that the supply voltage indicated on the name plate of the appliance corresponds to your

electrical installation. Any incorrect connection voids the guarantee.

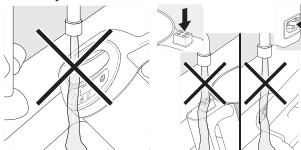
- Never pull on the power cord to unplug the appliance.
- Unplug the cord from the mains socket, and then remove from the jug.
- Unplug the appliance before serving the soup.
- The power cord must be kept out of the reach of children and must not be placed near or come into contact with the hot parts of the appliance, sources of heat or sharp corners.
- Only use the power cord that comes with the appliance or a cord from an approved service centre.

Incorrect use



- Do not hold the appliance by the top handle when the jug is full, as it may tip over.
- Do not use the jug as a container (freezing, sterilisation).
- Do not put the appliance near a wall or cupboard: the steam produced can damage these surfaces.
- Never exceed the maximum quantity indicated in the instructions.
- Do not use frozen ingredients.
- Only put the appliance away once it has cooled down fully.
- Never use to heat up milk.
- Never use the mixing jug without ingredients or with solid products only. Respect the min and max levels indicated on the inside of the jug (part **G**).
- Never remove the motor unit (**A**) before the appliance has come to a complete stop.
- Do not place the jug in a microwave.
- Place your appliance on a stable, flat, heat-resistant, clean, and dry surface.

- Never use this appliance for blending or mixing anything except food ingredients.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid.






- Do not allow water onto the control panel.
- Do not allow water onto the connection points (**D, E, H, J**).

- This appliance is not suitable for crushing ice.

USING YOUR APPLIANCE

- Clean the appliance before the first use, as indicated in the cleaning section.
- Your appliance has 3 automatic settings and manual mode for blending from the control panel (**P**).

	Temperature (Max)	Preparation time	Blending
 Smooth soup	100°C	21 min	2 X 5s ON + 4 X (25s ON + 10s OFF) + 1 X 17s ON
 Chunky soup	100°C	28 min	
 Smoothie		2 min	5X (13s On + 7s 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 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 SMOOTH SOUP and CRUNCHY SOUP.
- 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 program by pressing the corresponding button (**fig 7**). Only the chosen program will flash.
- Press the OFF/STOP button to start the program. The appliance will beep for one minute and the indicator for the selected program will remain illuminated until the end of the program (**fig 8**).
- Once the program has finished, the appliance will beep again during 1 minute.

Note: you may stop the programme at any moment by pressing the OFF/STOP button for a few seconds. The appliance will beep and the program indicators will begin to flash again.

- 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 may now pour the soup or smoothie into a bowl.

Tip: If you would like an even smoother soup, you may use the BLEND manual mode (P4) to process your preparation.

To familiarise yourself with the appliance, we suggest you try out one of the recipes provided in this instruction guide.

CLEANING YOUR APPLIANCE

- Before first use, wash the inside of the jug with a damp sponge and a washing up liquid, then rinse (**fig 9**).
- 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 10**) 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, fill it with hot water and washing up liquid and leave to soak for a few hours, then remove the residue with a plastic scourer. Rinse the inside of the jug.

- **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 exterior of the jug (I), use a damp cloth. Dry carefully.
- 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 about saying to protect your hands with washing up gloves to protect your hands from the dishwasher solution as it is an irritant to skin.

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOESN'T WORK

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The appliance does not work.	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.
Excessive vibrations	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.
Leak at the top of the jug.	Overflow sensor (C) is clogged up.	Clean sensor (C).
	Volume of ingredients is too high.	Reduce the quantity of ingredients processed.

Poorly-mixed preparations.	Pieces of food are too large or too hard.	Reduce the size or quantity of ingredients processed.
	The motor has stopped due to operation of the motor overload protector.	Leave your product to cool down for at least 20 minutes and reduce the size or quantity of ingredients processed. Add liquid.
The appliance has cut the electricity supply.	Appliance is damp.	Leave the appliance to dry for 24 hrs before trying to connect again.
Your appliance continually beeps and all the LEDs are flashing.	Blocked up overflow sensor (C) Your appliance is equipped with a level sensor (C) .	Clean the sensor (C) Reduce the quantity of ingredients.
The food is not properly cooked or something has caught at the base of the jug.	Volume of ingredients is too great.	Do not exceed the maximum level (fig 3) 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 (fig 3) . For P3, ensure there is between 150ml and 300ml of liquid.
	Ingredients not blended properly.	Stir the liquid and ingredients together manually (fig 4) .
	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).

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.

➡ 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.

RECIPES

4 VEGETABLE SOUP

- 150g *thinly sliced leeks*
- 150g *carrots, chopped into 2 cm cubes*
- 150g *turnip, chopped into 2 cm cubes*
- 100g *chopped onion*
- 1 *garlic clove, peeled*
- 1 *stick of celery, thinly sliced*
- 700 ml *water*
- *Salt, pepper*

TO SERVE: A bit of emmental or grated French comté cheese, croutons.

Place all the ingredients in the soup-maker. Choose the « *Chunky soup* » setting. Serve with some grated cheese and croutons, browned in butter.

If you want to make this soup more filling and serve it as a main meal, substitute 100g carrots and 100g leeks for 250g potatoes, chopped into 2 cm cubes.

LEEK AND POTATO SOUP

- 300g *thinly sliced leeks*
- 200g *potato, chopped into 2 cm cubes*
- 75g *chopped onion*
- 1 *garlic clove, finely chopped*
- 1 *beef stock cube*
- 630 ml *water*
- 1 *knob of butter*

TO SERVE: 2 tbsp chopped chervil

Place all the ingredients in the soup-maker, except the chervil. Choose the « *Chunky soup* » setting. When it has finished cooking, add the chervil and serve.

This soup can also be made using the « *creamed soup* » setting. Add a little double cream and you will get a traditional French soup, vichyssoise.

If you want to, make this soup using 1 chicken or vegetable stock cube instead of a beef stock cube.

CREAMY BUTTERNUT SQUASH AND ORANGE SOUP

- 700g butternut squash, chopped into 2 cm cubes
- 60g chopped onion
- 100g potato, chopped into 2 cm cubes
- 150 ml orange juice
- 300 ml water
- 1 level tsp curry powder
- 1 tsp sugar
- Salt

TO SERVE: Orange zest and cumin seeds

Place all the ingredients in the soup-maker (except those used for garnish). Choose the « Smooth soup » setting. Once you've finished making the soup, pour it into shallow soup plates or bowls. Sprinkle the orange zest and cumin seeds on top.

Autumn is the perfect season for butternut squash, which will be ripe and ready to cook. For this recipe, we chose butternut squash because of its sweet flavour, but this can be substituted for pumpkin.

CREAMY TOMATO AND BASIL SOUP

- 1 level tbsp cornflour
- 700g peeled tomatoes, cut into quarters and deseeded
- 60g chopped onion
- 1 garlic clove, peeled
- 1 knob of butter
- 2 tbsp mascarpone
- 500 ml vegetable stock
- 10 chopped basil leaves
- 2 tbsp roasted pine nuts, ground
- 2 tbsp grated parmesan
- Salt, pepper

Mix the cornflour with a little liquid. Put the tomatoes, onion, garlic, butter, blended cornflour, mascarpone and vegetable stock in the soup-maker. Salt lightly (the stock will be a bit salty itself) and season with pepper. Choose the « smooth soup » setting. Serve the soup by adding ground pine nuts, chopped basil and grated parmesan.

This creamy soup can be served hot or cold.

COURGETTE AND CREAM CHEESE SOUP

- 60 g chopped onion
- 100 g full fat cream cheese (Philadelphia® or something similar)
- 600 g courgette, chopped into cubes
- 2 tbsp chopped fresh tarragon
- 400 ml water
- Salt and freshly ground pepper

TO SERVE: A pinch of chilli powder

Add the onion, cream cheese, then the courgettes, 1 tbsp tarragon and water in the appliance. Add salt. Put the top on the soup-maker and choose the « Smooth soup » setting. Once you have finished making the soup, pour it into bowls.

Top with ground pepper, chilli powder and the remaining tarragon.

STRAWBERRY AND CINNAMON SMOOTHIE

- 4 natural soya yogurts
- 350g strawberries, cut in halves or quarters
- 2 tbsp sugar
- 1 heaped tsp ground cinnamon

Place all the ingredients in the soup-maker. Choose the « Smoothie » setting. Serve immediately.

If the yoghurts and strawberries are not chilled, after blending the smoothie you can add 4 ice cubes to bring the smoothie to the right temperature. The cinnamon brings a deliciously sweet flavour to the smoothie, but if you prefer you can leave it out and substitute it for vanilla sugar or ground ginger.

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 2 Klingen
- P Bedienfeld
 - P0 Auswahltaste für Programme
 - P1 Anzeige Programm Cremesuppe
 - P2 Anzeige Programm Suppe mit Stückchen
 - P3 Anzeige Programm Smoothie
 - P4 Anzeige manueller Mixerbetrieb BLEND
 - P5 Ein/Aus (OK/STOP)
 - P6 Zeitanzeige

DE

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch und bewahren Sie sie auf: Bei unsachgemäßem Gebrauch (entgegen der Bedienungsanleitung) übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Dieses Gerät ist nicht zur Handhabung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder wenn sie vorab Anweisungen zur Handhabung des Geräts erhalten haben.
- Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Ihr Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch in

geschlossenen Räumen und in Höhenlagen unter 2000 m bestimmt.

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Lassen Sie das Netzkabel aus Sicherheitsgründen unbedingt durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder Personen mit vergleichbarer Qualifizierung austauschen.
- **ACHTUNG:** Bei unsachgemäßem Gebrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.
- Es ist Vorsicht geboten, wenn heiße Flüssigkeit auf das Küchengerät oder den Mixer gelangt, da diese aufgrund plötzlichen Siedens vom Gerät wegspritzen kann.
- **Die Klingen sind sehr scharf: Seien Sie bei der Handhabung der Klingen, bei der Handhabung mit dem Motorblock sowie während der Reinigung vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.**
- Es ist keinesfalls geeignet, in folgenden Fällen verwendet zu werden, die zudem von der Garantie ausgeschlossen sind:
 - Teeküchen für Angestellte in Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen,
 - in landwirtschaftlichen Betrieben,
 - in Unterkünften und sonstigen Gastronomie- und Hotelbetrieben für deren Gäste,
 - in Pensionen und Privatunterkünften.
- Der Hersteller übernimmt weder Garantie noch Haftung für den Fall einer gewerblichen, unsachgemäßen oder nicht den Angaben der Bedienungsanleitung entsprechenden Nutzung des Gerätes.
- Frei zugängliche Flächen können beim Betrieb des Gerätes hohe Temperaturen erreichen.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch einen externen Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem in Betrieb genommen zu werden.

- **ACHTUNG:** Gehen Sie mit dem Gerät vorsichtig um (z. B. bei der Reinigung, beim Befüllen und beim Ausgießen): Lassen Sie keine Flüssigkeit auf die Anschlüsse (**D, E, H, J**) gelangen.
- Befolgen Sie bei der Reinigung des Gerätes stets die Reinigungsanweisungen:
 - Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
 - Reinigen Sie das Gerät nicht, wenn es noch heiß ist.
 - Reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch oder Schwamm.
 - Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.



- Während des Betriebs entsteht Dampf, der Verbrennungen verursachen kann.



- Während der Verwendung des Gerätes können einige Bestandteile hohe Temperaturen erreichen (Edelstahlwand des Behälters und des Motorblocks). Diese können Verbrennungen verursachen. Fassen Sie das Gerät an den kalten Plastikteilen an (Griff).

- **WARNHINWEIS:** Nach der Verwendung weist die Oberfläche des Behälters Restwärme auf. Achten Sie darauf, während des Aufheizens nur den Griff anzufassen, bis das Gerät sich wieder vollständig abgekühlt hat.
- Informationen zu Auswahl und Betriebsdauer für jedes Programm sind der Bedienungsanleitung zu entnehmen.
- Informationen zum Aufbau des Gerätes sind der Bedienungsanleitung zu entnehmen.
- Informationen zu Reinigung und Wartung Ihres Gerätes, insbesondere zu den mit der Stromversorgung in Zusammenhang stehenden Bestandteile, sind der Bedienungsanleitung zu entnehmen.
- Dieses Gerät darf von Kindern, die mindestens acht

Jahre alt sind, benutzt werden, solange sie beaufsichtigt werden und in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und sich den damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Die Reinigung und Pflege durch den Nutzer darf nicht durch Kinder erfolgen, außer sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden von einem Erwachsenen überwacht.

- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter acht Jahren.

DE

NUR FÜR DEN EUROPÄISCHEN MARKT:

- Das Gerät darf nur dann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Trennen Sie das Gerät stets vom Netz, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es aufstellen, abbauen oder reinigen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät mitsamt Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.

Elektrischer Anschluss

- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Betrieb mit Wechselstrom ausgelegt. Bitte stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt. Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes nicht am Kabel aus der

Steckdose heraus.

- Ziehen Sie zunächst den Stecker aus der Steckdose und anschließend aus dem Gerät.
- Ziehen Sie vor dem Servieren den Netzstecker.
- Lassen Sie das Stromkabel niemals in die Reichweite von Kindern, in die Nähe von oder in Berührung mit heißen Geräteteilen, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
- Verwenden Sie ausschließlich den im Lieferumfang enthaltenen Netzstecker oder einen Netzstecker eines zugelassenen Servicebetriebs.

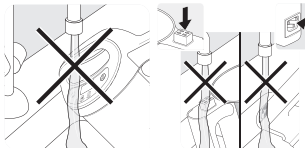
DE

Falscher Gebrauch



- Halten Sie das Gerät nicht am oberen Griff, wenn es gefüllt ist, da ansonsten die Gefahr des Umkippens besteht.
- Benutzen Sie den Behälter nicht zum Tiefkühlen oder Sterilisieren.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wand oder eines Schrankes auf: Der Dampf könnte die Gegenstände beschädigen.
- Die in den Rezepten angegebene Höchstmenge darf keinesfalls überschritten werden.
- Verwenden Sie keine tiefgefrorenen Zutaten.
- Verstauen Sie das Gerät erst in abgekühltem Zustand.
- Erwärmen Sie niemals Milch im Gerät.
- Verwenden Sie den Mixbehälter niemals leer oder nur mit flüssigen Zutaten. Beachten Sie die Bereiche MIN und MAX, die im Inneren des Behälters markiert sind (Kennzeichnung **G**).
- Der Motorblock (**A**) darf nicht abgenommen werden, solange das Gerät nicht vollkommen stillsteht.
- Der Behälter darf nicht in ein Mikrowellengerät gegeben werden.
- Verwenden Sie Ihr Gerät nur auf einer stabilen, hitzebeständigen, sauberen und trockenen Arbeitsfläche.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Mischen und Mixen von Nahrungsmitteln und keinerlei sonstigen Dingen.
- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden.






- Lassen Sie kein Wasser über das Bedienfeld laufen.
- Lassen Sie kein Wasser über die Anschlüsse (D, E, H, J) laufen.

- Dieses Gerät ist nicht dazu konzipiert, zerstoßenes Eis zuzubereiten.

DE

GEBRAUCH DES GERÄTES

- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme wie im Abschnitt "Reinigung" beschrieben.
- Ihr Gerät verfügt über 3 automatische Programme und einen manuellen Mixerbetrieb, die über das Bedienfeld (P) gesteuert werden.

	Temperatur (Max)	Zubereitungszeit	Mixvorgang
 Smooth soup	100°C	21 min	2 X 5s ON + 4 X (25s ON + 10s OFF) + 1 X 17s ON
 Chunky soup	100°C	28 min	
 Smoothie		2 min	5X (13s On + 7s 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 SMOOTH SOUP und CRUNCHY SOUP.
- 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**).
- Alle Programmanzeigen blinken.

DE

EINSTELLUNG DER PROGRAMME

- Wählen Sie das gewünschte Programm durch Drücken der Auswahlstaste (**P0**) (**Abb. 7**). Nur die Anzeige des gewählten Programms blinkt.
- Drücken Sie zum Starten des Programms die Taste „OK/STOP“. Das Gerät gibt 1 Minute lang einen Piepton aus, die Anzeige des gewählten Programms leuchtet bis zum Ende des Programms (**Abb. 8**).
- Sobald das Programm beendet ist, gibt das Gerät 1 Minute lang ein akustisches Signal aus.

Anmerkungen: Ein Programm kann jederzeit abgebrochen werden, indem Sie die Taste OK/STOP einige Sekunden lang drücken. Das Gerät gibt einen Piepton aus und die Programmanzeigen blinken erneut.

- 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 die Suppe oder den Smoothie jetzt in ein Gefäß geben.

Tipps: Soll Ihre Zubereitung noch feiner püriert werden, können Sie dazu den manuellen Mixerbetrieb BLEND (P4) verwenden.

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

REINIGUNG DES GERÄTES

- Waschen Sie den Behälter Ihres Geräts vor der ersten Verwendung mit einem feuchten Schwamm und etwas Spülmittel ab und spülen Sie ihn aus (**Abb. 9**).
- 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 10**) 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 Klängen 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.
- 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.

DE

WAS TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht	Der Netzstecker ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel korrekt am seitlichen Griff und an der Steckdose eingesteckt ist.
	Der Motorblock (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.
Extrem starke Vibrationen	Das Gerät steht nicht auf einer ebenen Fläche; das Gerät ist nicht stabil.	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
	Eine zu große Menge an Zutaten.	Verringern Sie die Menge der verarbeiteten Zutaten.
Es tritt Flüssigkeit aus dem Oberteil des Behälters aus	Überlaufsensor (C) verschmutzt.	Reinigen Sie den Sensor (C).
	Eine zu große Menge an Zutaten.	Verringern Sie die Menge der verarbeiteten Zutaten.

Schlecht gemixte Zutaten	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.
Das Gerät unterbricht die Netzspannung	Das Gerät wurde feucht.	Lassen Sie das Gerät 24 Stunden trocknen, bevor Sie es wieder an das Netz anschließen.
Ihr Gerät gibt einen dauerhaften Piepton ab und alle LED-Leuchten blinken	Verschmutzter Überlaufsensor (C) Ihr Gerät ist mit einem Überlastungssensor (C) ausgestattet.	Sensor reinigen (C) Verringern Sie die Menge der Zutaten.
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.

Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht?

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

RECYCLING

- Entsorgung des Gerätes und der Verpackungsmaterialien



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

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

• Entsorgung elektrischer und elektronischer Geräte:



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

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

➔ 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 Haushaltsgeräte 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.

RECETTES

Eintopf aus vier Gemüsen

- 150 g Lauch, in Scheiben geschnitten
- 150 g Karotten, gewürfelt
- 150 g weiße Rüben, gewürfelt
- 100 g Zwiebeln, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 1 Stange Staudensellerie, in Scheiben geschnitten
- 70 cl Wasser
- Salz, Pfeffer

ZUM GARNIEREN: Etwas geriebener Emmentaler oder Comté (frz. Hartkäse), Croutons.

Alle Zutaten in den Behälter geben. Das Programm „Crunchy soup“ wählen. Zur Suppe etwas geriebenen Käse und in Butter geröstete Croutons servieren.

Soll die Suppe nahrhafter werden und als Hauptgericht dienen, ersetzen Sie 100 g Karotten und 250 g Lauch durch 250 g Kartoffeln

LAUCH-KARTOFFEL-EINTOPF

- 300 g Lauch, in Scheiben geschnitten
- 200 g Kartoffeln, gewürfelt
- 75 g Zwiebeln, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Würfel Rinderbrühe
- 63 cl Wasser
- 1 Stich Butter

ZUM GARNIEREN: 2 EL gehackter Kerbel.

Alle Zutaten außer dem Kerbel in den Behälter geben. Das Programm „Crunchy soup“

wählen. Nach dem Kochen Kerbel hinzufügen und servieren.

Diese Suppe kann auch mit dem Programm „Smooth soup“ zubereitet werden. Mit ein wenig Crème fraîche haben Sie die berühmte Vichyssoise, einen Klassiker der französischen Küche.

ORANGEN-KÜRBISCREMESUPPE

- 700 g Butterkürbis, gewürfelt
- 60 g Zwiebeln, gehackt
- 100 g Kartoffeln, gewürfelt
- 15 cl Orangensaft
- 30 cl Wasser
- 1 gestrichener TL Curry
- 1 TL Zucker
- Salz

ZUM GARNIEREN: Orangenzesten und Kreuzkümmelsamen.

Alle Zutaten mit Ausnahme der Garnitur in den Behälter geben. Das Programm „Smooth soup“ wählen. Nach Ablauf des Programms die Suppe auf tiefe Teller oder Schalen verteilen. Mit Orangenzesten und Kreuzkümmel bestreuen.

Im Herbst eignen sich alle Kürbissorten für diese Suppe. Wir haben uns für den Butterkürbis entschieden wegen seines feinen, leicht nussigen Geschmacks. Sie können aber auch Riesenkürbis oder Hokkaidokürbis verwenden.

BASILIKUM-TOMATENCREMESUPPE

- 700 g Tomaten, gehäutet, geviertelt und entkernt
- 60 g Zwiebeln, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 1 Stich Butter
- 1 gestrichener EL Maismehl
- 2 EL Mascarpone
- 50 cl Gemüsebrühe
- 10 Basilikumblätter, gehackt
- 2 EL Pinienkerne, geröstet und gehackt
- 2 EL geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer

Das Maismehl mit ein wenig Flüssigkeit anrühren. Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Butter, angerührtes Maismehl, Mascarpone und Gemüsebrühe in den Behälter geben. Leicht salzen (die Brühe ist bereits gesalzen) und pfeffern. Das Programm „Smooth soup“ wählen. Mit gehackten Pinienkernen, Basilikum und Parmesan garnieren und servieren.

Diese seidige Suppe kann sowohl heiß als auch kalt genossen werden.

ZUCCHINISUPPE MIT FRISCHKÄSE

- 70 g Zwiebeln, gehackt
- 120 g Frischkäse (z. B. Philadelphia®)
- 700 g Zucchini, gewürfelt
- 2 EL Estragon, gehackt
- 480 ml Wasser
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUM GARNIEREN: Eine Prise Piment d'Espelette.

Zwiebeln, Frischkäse und Zucchini zusammen mit 1 EL Estragon und Wasser in den Behälter geben. Salzen. Den Deckel verschließen und das Programm „Smooth soup“ wählen. Nach Ablauf der Garzeit die Suppe auf Teller verteilen.

Mit frischem Pfeffer aus der Mühle, Piment d'Espelette und dem restlichen Estragon abschmecken.

DE

ERDBEER-ZIMT-SMOOTHIE

- 4 Becher Sojajoghurt
- 350 g Erdbeeren, halbiert oder geviertelt
- 2 EL Zucker
- 1 gestrichener TL Zimtpulver

Alle Zutaten in den Behältergeben. Das Programm „Smoothie“ wählen. Sofort servieren.

Sind der Joghurt und die Erdbeeren nicht kalt genug, können Sie den Smoothie mit vier Eiswürfeln noch erfrischender machen. Der Zimt verleiht dem Smoothie einen leichten Kuchengeschmack. Sie können ihn aber auch weglassen oder durch eine Prise Vanillezucker oder Ingwer ersetzen.