



BLENDER CHAUFFANT

HEATING BLENDER

LICUADORA CALENTADORA

VERWARMENDE BLENDER

Référence/Reference/Referencia/Referentie: SYCP-HB010R



Notice d'utilisation

FR - NOTICE D'UTILISATION

EN - USER INSTRUCTIONS

ES - MANUAL DE INSTRUCCIONES

NL - GEBRUIKSAANWIJZING



FR – NOTICE D’UTILISATION

- | | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 1. Bloc moteur | 9. Bouton soupe moulinée |
| 2. Couteau 4 lames | 10. Bouton soupe veloutée |
| 3. Bol inox gradué | 11. Variateur Blender |
| 4. Couvercle du bol | 12. Panier vapeur |
| 5. Bouchon doseur gradué | 13. Pieds antidérapants |
| 6. Poignée du bol | |
| 7. Bouton Marche/Arrêt | |
| 8. Bouton vapeur | |

Caractéristiques techniques

- Réalisez vos soupes en un temps record
- 2 programmes automatiques: soupe veloutée, moulinée
- 18 idées de recettes fournies
- Une vitesse de mixage, une fonction glace pilée et une fonction PULSE pour réaliser des soupes, smoothies, compotes, coulis, sauces et cocktails de fruits
- Panier vapeur pour une cuisson saine et savoureuse
- Fonction auto-nettoyage
- Bol en Inox capacité : 1,5 L (**1,2 L soupe chaude**)
- Couvercle hermétique et transparent anti-projection pour surveiller la cuisson
- Bouchon doseur gradué (50 ml)
- Pieds antidérapants
- Puissance de chauffe 700-900W, blender 500 W
- Alimentation : 220-240V~ 50Hz
- Dimensions produit : 22.8 X 20.6 X 39.6 cm

CONTENU DE L'EMBALLAGE

- 1 blender chauffant
- 1 panier vapeur
- 1 bouchon doseur gradué
- 1 notice d'utilisation
- 1 livret de recettes

Lisez attentivement le mode d'emploi en prêtant une attention particulière aux consignes de sécurité. Conservez ce manuel pour une consultation ultérieure.

1. Consignes de sécurité importantes

1. Avant d'utiliser l'appareil, veuillez le contrôler pour vérifier qu'il ne présente aucun dommage apparent. Ne mettez pas en service un appareil endommagé.
2. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et non commerciale. Toute autre utilisation ou toute utilisation allant au-delà de celle-ci est considérée comme non-conforme. Toute réclamation pour cause de dommages survenus suite à une utilisation non-conforme est exclue. Seul l'utilisateur en assume les risques.
3. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - des fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - des environnements du type chambres d'hôtes.
4. Ne pas utiliser le produit à d'autres utilisations prévues.
5. Cet appareil est conforme aux normes en vigueur relatives à ce type de produit.
6. Vérifier que la tension du réseau correspond bien à 220-240V.
7. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
8. Branchez toujours votre appareil sur une prise secteur facilement accessible.

9. Lorsque vous débranchez le câble d'alimentation, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
10. N'utilisez pas l'appareil lorsque le récipient est vide.
11. Le verre doseur en plastique du blender ne doit pas être utilisé pour stocker de la nourriture dans un réfrigérateur ou pour réchauffer des aliments dans le four à micro-onde.
12. N'utilisez pas l'appareil si le couvercle n'est pas correctement fixé.
13. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.
14. Assurez-vous toujours qu'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
15. Le récipient devient chaud lorsqu'il est utilisé. Utilisez toujours la poignée prévue à cet effet.
16. N'utilisez pas l'appareil :
 - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
 - si vous l'avez laissé tomber.
17. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail et veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
18. Ne placez pas et n'utilisez pas cet appareil à proximité d'une quelconque source de chaleur (table de cuisson, chauffage, etc.).
19. Évitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
20. Utilisez uniquement les accessoires d'origine fournis avec l'appareil.
21. N'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
22. Ne pas tenir l'appareil ou le câble avec des mains humides.
23. Assurez-vous de débrancher l'appareil une fois l'utilisation terminée.
24. Cet appareil n'est pas un jouet, ne pas le laisser à la portée des enfants.
25. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il est en marche.
26. Si l'appareil est endommagé, il doit être réparé par le fabricant ou par une personne de qualification similaire pour éviter tout danger. Ceci vaut en particulier pour le remplacement du câble d'alimentation s'il est endommagé. Des réparations non-conformes peuvent causer des risques considérables pour l'utilisateur.

- 27.Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- 28.Garder l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est alimenté ou en refroidissement.
- 29.N'utilisez pas le bouchon doseur en plastique pour transporter des aliments ou des liquides chauds.
- 30.Lors du mixage de liquides chauds, une attention doit être apportée afin d'éviter toute projection de liquide chaud pouvant provoquer des brûlures.
- 31.Ne pas enlever le couvercle & le bouchon doseur lorsque l'eau boue
- 32.Laisser toujours refroidir l'appareil avant de procéder à toute opération de nettoyage
- 33.Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 34.Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Maintenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.
- 35.En ce qui concerne les instructions pour l'utilisation de l'appareil et de durée de fonctionnement, référez-vous au paragraphe « mise en marche » de cette notice.
- 36.En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière d'utiliser les accessoires, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice en vue d'une utilisation en toute sécurité.
- 37.En ce qui concerne les instructions de nettoyage de l'appareil (notamment les surfaces en contact avec les aliments), référez-vous au paragraphe « entretien et stockage » de cette notice.
- 38.Les enfants doivent rester sous surveillance afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil
- 39.Des précautions devront être prises lors de la manipulation des lames lorsque l'on vide le bol et lors du nettoyage

40. Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement
41. Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant son montage, démontage ou nettoyage
42. Il y a un risque de blessures en cas de mauvaise utilisation
43. Etre 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
44. Evitez tout débordement de liquide sur les connecteurs
45. Utilisez uniquement la base (unité avec moteur) fournie
46. Des résidus peuvent apparaître sur la surface de l'élément chauffant après utilisation
47. Attention lors de la manutention des lames lors du vidage et étouyage du bol.
48. Attention lorsque vous touchez la partie avant du couvercle pour ouvrir le blender (juste après utilisation) – Surface chaude.



ATTENTION ! LES LAMES SONT COUPANTES. MANIPULEZ-LES AVEC PRECAUTION !

- Si les lames se bloquent lors du mixage, débranchez toujours l'appareil avant de retirer l'aliment responsable du blocage.

2. Utilisation

2.1 Avant la première utilisation

- Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux et sec et lavez les lames avec de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
- Rincez à l'eau claire et séchez avec précaution à l'aide d'un chiffon doux.

2.2 Conseils pratiques

- La quantité totale d'ingrédients et de liquide ne doit pas dépasser la ligne de limite max (**soupe froide 1.5 L, soupe chaude 1.2 L**). En cas de débordement, risque de brûlures.
- Assurez-vous que tous les ingrédients sont épluchés ou coupés en cubes (2-3 cm).
- Si vous n'êtes pas sûr des quantités, utilisez le récipient de mesure fourni comme guide.

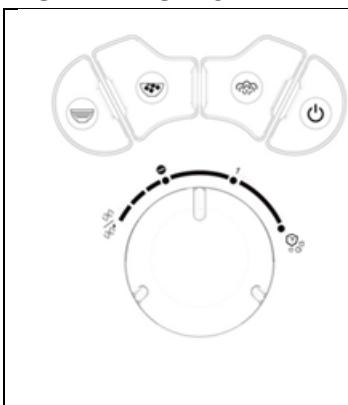
- Remuez toujours vos ingrédients avant de mettre le couvercle. Cela évite que les ingrédients ne collent au fond de votre blender.
- Retirez toujours la soupe lorsque le cycle est terminé, car le blender reste toujours chaud et peut brûler votre soupe.
- Si le panneau de commande ne s'allume pas ou si le blender ne démarre pas après la mise sous tension, vérifiez que le bol et/ ou le couvercle (la languette du couvercle doit être alignée à la poignée du blender) sont bien placés. Enlevez le blender ou le couvercle, les placez correctement.
- Ne chauffez/mixez pas l'appareil dans le vide sans aliment.
- N'introduisez aucun ustensile dans le blender à travers le trou du bouchon doseur.
- Certaines préparations ne peuvent pas être réalisées correctement par ce blender : sauce béchamel, sauce mayonnaise.
- Possibilité d'arrêter l'appareil en cours de cuisson en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt 

2.3. Fonctionnement

Cet appareil est préconisé pour réaliser : soupe veloutée, soupe moulinée, légume/viande/poisson en vapeur, smoothies, milk-shake, coulis de légumes ou de fruits, compote, cocktail de fruit, glace pilée.

- Assurez-vous que le blender ne soit pas branché à la prise électrique.
- Placez le bol (3) sur le bloc moteur (1), le blender ne fonctionne pas si le bol n'est pas installé correctement.
- Découpez tous les ingrédients en morceaux de 2-3 cm et placez-les dans le bol (3).
- Enfin, ajoutez le liquide à l'aide du bouchon doseur gradué (5) en remplissant entre 0,8 L et 1,5 L (**Rappel : 1,2L max pour la soupe chaude**).
- POUR UN BON FONCTIONNEMENT ET POUR EVITER TOUT RISQUE DE PROJECTION, NE JAMAIS INSERER PLUS DE 1,5L OU MOINS DE 0,8L DE LIQUIDE.
- Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au verrouillage complet, assurez-vous que la languette du couvercle soit bien insérée dans son encoche.
- Branchez le blender à la prise électrique. le bouton Marche/Arrêt  clignote. Votre appareil est prêt à être utilisé.

UTILISATION DE MODES



 Marche/Arrêt (7)
 Cuisson vapeur (8)
 Soupe moulinée (9)
 Soupe veloutée (10)
 Fonction PULSE /auto nettoyage (11)
 1 Fonction blender (11)
 Fonction glace pilée (11)



Mode Soupe veloutée chaude : *(Soupes veloutées, coulis chauds)*

Assurez- vous de mettre le variateur sur la position « 0 »

- 1- Appuyez sur le bouton  pour allumer l'appareil. Le bouton  s'allume fixement en rouge et les autres boutons clignotent en bleu.
- 2- Appuyez sur le bouton  qui s'allume en bleu fixement
- 3- Le programme commence automatiquement et le temps de cuisson prend environ 20-25 minutes. Pendant la cuisson, le bouton  reste allumé fixement en rouge.
- 4- En fin de cuisson, un signal sonore retentit et le bouton  s'éteint. La soupe est prête à être dégustée.

Remarque :

- Durant la cuisson, il est tout à fait normal que l'appareil fasse du bruit, mixe plusieurs fois les aliments et que des filets de vapeur s'échappent de l'appareil
- Lorsque le programme « Soupe veloutée » est sélectionné, la fonction blender ne doit pas être utilisée
- Vous pouvez également interrompre la préparation à tout moment en appuyant sur le bouton . L'appareil passe en mode veille et le bouton clignote en rouge.



Mode Soupe moulinée chaude : *(Soupes moulinées, compotes)*

Assurez- vous de mettre le variateur sur la position « 0 »

- 1- Appuyez sur le bouton  pour allumer l'appareil. Le bouton  s'allume fixement en rouge et les autres boutons clignotent en bleu.
- 2- Appuyez sur le bouton  qui s'allume en bleu fixement
- 3- Le programme commence automatiquement et le temps de cuisson prend environ 20-30 minutes. Pendant la cuisson, le bouton  reste allumé fixement en rouge.
- 4- En fin de cuisson, un signal sonore retentit et le bouton  s'éteint.

Remarque :

- Ce programme ne dispose pas d'une fonction de mixage automatique.
- Utiliser les vitesses de mixage (1 ou 2) pendant 20 secondes à 3 minutes du variateur blender (11) afin d'obtenir la texture souhaitée.



Mode Cuisson vapeur : *(Légume/poisson/viande vapeur)*

Assurez- vous de mettre le variateur sur la position « 0 »

- 1- Il ne faut pas insérer les aliments. Versez 0,8 L d'eau.

- 2- Placez-le panier vapeur (12) dans le bol (3). Ajoutez-y vos ingrédients. Appuyez sur le bouton  pour allumer l'appareil. Le bouton  s'allume fixement en rouge et les autres boutons clignotent en bleu.
- 3- Appuyez sur le bouton  qui s'allume en bleu fixement
- 4- Le programme commence automatiquement et le temps de cuisson prend environ 25-30 minutes. Pendant la cuisson, le bouton  reste allumé fixement en rouge.
- 5- En fin de cuisson, un signal sonore retentit et le bouton  s'éteint

Remarque :

- Lorsque le programme « Vapeur » est activé, le couteau 4 lames ne tourne plus.



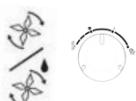
Mode blender avec vitesse 1, glace pilée et Pulse:

(Smoothies, soupe froide, milkshake, cocktail de fruits, glace pilée)

- 1- Une fois le blender branché à la prise électrique, le bouton Marche/Arrêt  clignote. Votre appareil est prêt à être utilisé en mode blender
- 2- Tournez le variateur sur la vitesse souhaitée : 1, glace pilée ou PULSE afin de mixer vos aliments.

Remarque :

- Dans ce mode, la fonction cuisson ne fonctionne pas.
- Ne mixez pas d'ingrédients secs.
- **N'utilisez pas la fonction blender plus de 3 minutes en continu.** Des pauses de 5 minutes sont nécessaires afin de ne pas faire surchauffer le bloc moteur.
- En fin d'utilisation, n'oubliez pas de placer le variateur de vitesse sur la position « 0 ».



Mode Auto-nettoyage:

- 1- Une fois le blender branché à la prise électrique, le bouton Marche/Arrêt  clignote. Vous pouvez utiliser le mode auto-nettoyage.
- 2- Il ne faut pas insérer les aliments.
- 3- Verser entre 0,8L et 1,5L d'eau claire, 3 à 5 gouttes de liquide vaisselle, fermez le couvercle.
- 4- Tourner le variateur sur la position Pulse/Auto-  nettoyage (vers la gauche) pendant moins de 3 minutes.

Remarque :

- Pour plus de détails, se référer à la section suivante : « Entretien et stockage ».

3. Entretien et stockage

- Toujours débrancher l'appareil et attendre son arrêt complet avant de le démonter.
- N'immergez jamais le bloc moteur, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez-les à l'aide d'un chiffon doux et humide.
- **Faites très attention de ne pas vous couper lors de la manipulation des lames car elles sont coupantes !**
- Ne nettoyez pas le blender ou le verre doseur en plastique fourni au lave-vaisselle.
- Nettoyez la surface de l'appareil et le couvercle avec un chiffon doux et humide.
- **Attention :** Les lames ne sont pas amovibles et sont très coupantes ; soyez extrêmement prudent lorsque vous nettoyez l'intérieur du bol.
- Pour les tâches tenaces, il est recommandé de laisser de l'eau chaude dans le blender pendant 10-15 minutes avant d'utiliser la fonction auto-nettoyage.

4. Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne s'allume pas	Problème d'électricité	Vérifiez que l'appareil soit sous tension
L'appareil ne fonctionne pas alors qu'il est déjà sous tension	Le couvercle n'est pas installé correctement	Retirez le couvercle et le replacer à nouveau en vérifiant que la languette est bien insérée dans son encoche
L'appareil s'est arrêté au milieu du programme		
Le blender n'arrive pas mixer les aliments correctement	Aliments trop durs /gros Les proportions (aliments solides et liquides) ne sont pas cohérentes	Coupez les légumes en 2-3 cm Rectifiez les proportions
Les ingrédients sont encore durs après 1 cycle complet	Programme mal choisi Aliments trop durs /gros	Utiliser la fonction blender ou renouveler le programme Coupez les légumes en 2-3 cm

5. Traitement des déchets électriques et électroniques en fin de vie

Application dans les pays de l'Union Européenne et aux autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective.

Ce symbole, apposé sur le produit ou sur son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.



En s'assurant que ce produit est bien mis au rebus de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou votre distributeur.

EN – USER INSTRUCTIONS

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| 1. Motor unit | 9.Chunky Soup Button |
| 2. Chopping blade | 10.SMOOTH soup button |
| 3. Graduated stainless steel bowl | 11.Variable speed control |
| 4. Bowl lid | 12.Steam basket |
| 5. Graduated measuring cap | 13.Non-slip feet |
| 6. Bowl handle | |
| 7. ON/OFF button | |
| 8. Steam button | |

Technical specifications

- Prepare your soups in record time
- 2 automatic programmes: creamy soup, blended soup
- 18 recipe ideas provided
- One blending speed, one crushed ice function and one PULSE function to make soups, smoothies, purées, coulis, sauces and fruit cocktails
- Steam basket for healthy and tasty cooking
- Self-cleaning function
- Stainless steel bowl capacity: 1,5 L (**1,2 L hot soup**)
- Sealed transparent anti-splash lid for monitoring cooking
- Graduated measuring cap (50mL)
- Non-slip feet
- Heating power 700-900W, blender 500W
- Power supply: 220-240V~ 50Hz
- Dimensions: 22.8 X 20.6 X 39.6 cm

CONTENTS OF THE PACKAGING

- 1 heating blender
- 1 steam basket
- 1 graduated measuring cap
- 1 instruction manual
- 1 recipe book

Read carefully this user manual before first use. Pay special attention to the security instructions. Keep this manual for later consultation.

1. Important safety instructions

1. Inspect the appliance for visible signs of damage before use. Do not use a damaged device.

2. This appliance is intended for private and non-commercial use. Any use other than previously stated is considered as improper use. No claims of any kind will be accepted for damage resulting from use of the appliance for other than its intended purpose. The risk must be borne solely by the user.
3. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;;
 - bed and breakfast - type environments.
4. This appliance complies with the standards in force for this type of product.
5. Make sure that the network voltage corresponds to 220-240V.
6. Place the product on a stable surface. Do not slot it in.
7. Always connect the appliance to an accessible power outlet.
8. When unplugging the power cord, always pull it at the plug; do not pull on the cord.
9. Do not run the appliance with an empty jug.
10. The measuring plastic cup of the soup maker is not suitable for use as food storage in a freezer or microwave use.
11. Do not use the appliance without the lid being securely clipped in place.
12. Do not move the appliance whilst in use.
13. Always make sure there is sufficient ventilation around the appliance when it's in use.
14. The jug body becomes hot during use, always use the handle provided.
15. Do not use the appliance outdoors.
16. Do not use the appliance :
17. if the plug or the power cord are damaged
18. if the appliance is in anyway damaged
19. if it fell down

20. Do not let the power cord hang over the edge of a table or the work surface and make sure it does not come into contact with hot surfaces.
21. Do not place and do not use this product near by any heat source (hob, heating, etc.).
22. Avoid wrapping the cord around the appliance and do not bend it.
23. Use only the accessories supplied with the appliance.
24. Never immerse the appliance, its power cord or its plug in water or any other liquid.
25. Do not handle the cord or appliance with wet hands.
26. Make sure to unplug the unit when you do not use it.
27. This appliance is not a toy. Keep out of reach of children.
28. Do not leave the appliance unattended during operation.
29. If the product is damaged, it must be repaired by the manufacturer or by a third person with similar qualification, in order to avoid all risks. This particularly applies to replacing a damaged connection cable. Unqualified repairs can lead to considerable danger for the user.
30. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
31. Keep the appliance out of the reach of children when it is plugged in or cooling.
32. Do not use the plastic measuring cap for carrying food or hot liquids.
33. When mixing hot liquids, take care to avoid splashing any hot liquid that could cause burns.
34. Do not remove the lid & measuring cap when the water is boiling.
35. Always leave the appliance to cool down before cleaning.
36. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
37. Do not allow children to use this appliance. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.

- 38.Regarding the detailed information on how to use the accessories, refer to the paragraph “instructions” in this manual.
 - 39.It is essential to keep this appliance clean since it is in direct contact with food.
 - 40.Regarding the instructions for cleaning surfaces (notably in contact with food), thanks to refer to the paragraph “advice for care & storage” in this manual.
-
- 41.Children must be kept under supervision to ensure that they do not play with the appliance.
 - 42.Great care must be taken when handling the blades when emptying the bowl and during cleaning.
 - 43.Switch off the appliance and unplug it from the power supply before changing the accessories or handling or getting near to any of the parts that move during operation.
 - 44.Always unplug the appliance from the power supply if left unattended and before assembling, dismantling or cleaning.
 - 45.Improper use may result in injury.
 - 46.Be careful when pouring a hot liquid into the cooking processor or blender to avoid any splashes escaping from the appliance caused by sudden boiling.
 - 47.Do not allow any liquid to spill over onto the connectors.
 - 48.The appliance is only to be used with the stand(motor unit) provided.
 - 49.The heating element surface is subject to residual heat after use.
 - 50.Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
 - 51.Be careful when you touch front grip when you open the lid (when unit just finished working) – Hot surface



WATCH OUT! BLADES ARE SHARP. HANDLE THEM WITH CARE!

- If the blades are blocked when mixing, always unplug the appliance before removing the food responsible for blocking.

2. Use

2.1. Before the first use

Wipe the unit body with a soft, dry cloth and wash the blades with hot water and washing up liquid.

Rinse with clean water and dry carefully with a soft cloth.

2.2. Tips for using the appliance

The total quantity of ingredients and liquid must not go above the maximum limit (**cold soup 1.5 L, hot soup 1.2 L**). Any spillages may result in burns.

Ensure all ingredients are peeled, sliced or cubed (2-3cm)

If you are unsure of quantities, use the measuring plastic jug provided as a guide.

Always stir your ingredients before adding the lid, this prevents ingredients sticking to the bottom of your soup maker.

Always remove the soup when the cycle is finished because the blender will still be hot and may burn your soup.

If the control panel does not light up or if the blender does not start after it is switched on, check that the bowl and/or cover (the tab on the cover must be aligned with the handle of the blender) are properly positioned. Remove the blender or lid and position them correctly.

Do not heat/blend with the appliance empty.

Do not insert any utensils in the blender through the hole of the measuring cap.

Some operations cannot be performed properly with this blender: béchamel sauce, mayonnaise.

The appliance may be stopped during the cooking process by pressing the On/Off button .

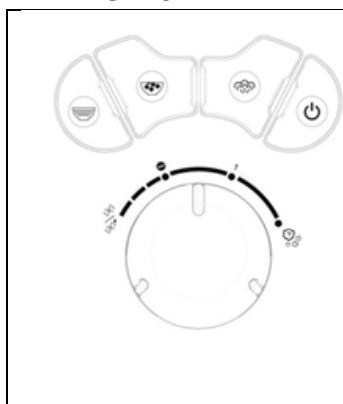
2.3. Using the appliance

This device is recommended for the following: creamy soup, blended soup, steamed vegetables/meat/fish, smoothies, milkshakes, vegetable or fruit coulis, purées, fruit cocktails, crushed ice.

- Ensure the soup maker is not connected to the power outlet
- Place the bowl (3) on the motor unit (1) (the blender does not work if the bowl is not properly fitted).
- Chop all the ingredients into 2-3 cm chunks and place them in the bowl (3)
- Finally, add the liquid using the graduated measuring cap (5) up to 0.8-1.5 L (**Reminder: maximum of 1.2 L for warm soup**).
- IN ORDER TO FUNCTION PROPERLY AND PREVENT ANY SPLASHING, NEVER GO ABOVE 1.5 L OR BELOW 0.8 L OF LIQUID.

- Turn the lid clockwise until it locks in place and make sure that the tab on the lid is firmly inserted in its slot.
- Plug the blender into the power supply. The On/Off button  flashes. Your appliance is ready for use.

USE OF THE MODES



 On/Off (7)
 Steam cooking (8)
 Blended soup (9)
 Creamy soup (10)
 PULSE/self-cleaning function (11)
 1 Blender function (11)
 Crushed ice function (11)

Hot creamy soup mode:

(creamy soups, hot coulis)

Make sure that the variable speed control is set to the "0" position

- 5- Press the  button to switch on the appliance. The  button lights up (continuous red colour) and the other buttons flash (blue colour).
- 6- Press the  button that lights up (continuous blue colour).
- 7- The programme automatically starts and the cooking time takes about 20-25 minutes. During the cooking process, the  button remains permanently lit (red colour).
- 8- At the end of the cooking process, an audible signal will sound and the  button switches off. The soup is ready to be tasted.

Note:

- During cooking, it is quite normal for the appliance to make a noise, blend the food several times and small jets of steam to escape from the appliance.
- Do not use the blender function when the "creamy soup" program is selected.
- You can also interrupt the preparation at any time by pressing the  button. The appliance switches to standby mode and the button flashes (red colour).



Hot blended soup mode:

(Blended soups, purées)

- 1- Press the  button to switch on the appliance. The  button lights up (continuous red colour) and the other buttons flash (blue colour).
- 2- Press the  button that lights up (continuous blue colour).

3- The programme automatically starts and the cooking time takes about 20-30 minutes. During the cooking process, the  button remains permanently lit (red colour).

4- At the end of the cooking process, an audible signal will sound and the  button switches off. The soup is ready to be tasted.

Note:

- This programme does not have an automatic mixing function.
- Use the blender speeds (1 or 2) for between 20 seconds and 3 minutes with the blender's variable speed control (11) in order to obtain the required consistency.



Steam cooking mode:

(Steamed vegetable/fish/meat)

- 1- Do not place the food in the bowl. Pour 0.8 L of water.
- 2- Put the steam basket (12) in the bowl (3). Add your ingredients.
- 3- Press the  button to switch on the appliance. The  button lights up (continuous red colour) and the other buttons flash (blue colour).
- 4- Press the  button that lights up (continuous blue colour).

5- The programme automatically starts and the cooking time takes about 25-30 minutes. During the cooking process, the  button remains permanently lit (red colour).

6- At the end of the cooking process, an audible signal will sound and the  button switches off.

Note:

- When the "Steam" programme is enabled, the chopping blade no longer rotates.



Blender mode with speed 1, crushed ice and Pulse:

(Smoothies, cold soup, milkshakes, fruit cocktails, crushed ice)

- 1- Once the blender is plugged into the power supply, the On/Off button  flashes. Your device is ready to be used in blender mode.
- 2- Turn the variable speed control to the required speed: 1, crushed ice, or PULSE to blend your ingredients.

Note:

- In this mode, the cooking function does not work.

- Do not blend dry ingredients.
- **Warning! Do not use the blender function continuously for more than 3 minutes. 5-minute breaks are required to avoid overheating the motor unit.**
- At the end of use, do not forget to place the variable speed control to the "0" position.



Self-cleaning mode:

- 1- Once the blender is plugged into the power supply, the On/Off button flashes. You can use the self-cleaning mode.
- 2- Do not place any ingredients in the bowl.
- 3- Pour between 0.8L and 1.5L of clean water, 3 to 5 drops of dishwashing liquid and close the lid.
- 4- Turn the variable speed control to the Pulse/Self-cleaning position (to the left) for less than 3 minutes.

Note:

For more details, read the next section: "Advice for care and Storage".

3. Advice for care and storage

- Always unplug the appliance and wait for its complete stop before dismantling it.
- Never immerse the motor unit, its power cord or its plug in water or any other liquid. Clean them with a soft, damp cloth.
- Do not clean the soup maker or the provided measuring plastic cup in a dishwasher.
- Clean the surface of the soup maker base unit and lid with a soft, damp cloth.
- **Caution:** the blades under the lid are not removable and are very sharp; extreme caution should be taken when cleaning the inside of the lid.
- **Warning:** The blades cannot be removed and are very sharp; be extremely careful when cleaning the inside of the bowl.
- For tough stains, it is recommended that you leave the hot water in the soup maker for 10-15 minutes before using the clean function.

4. Troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
The appliance does not light up	Electrical problem	Check that the device is switched on
The appliance is switched on but does not function	The lid is not correctly positioned	Remove the lid and put it back on again, checking that the tab is properly inserted in its slot
The appliance stops midway through the programme		
The blender does not blend the ingredients properly	The ingredients are too hard/big	Cut up the vegetables into 2-3 cm chunks
	The proportions (solid and liquid ingredients) are not	Correct the proportions

	consistent	
The ingredients are still hard after 1 full cycle	Wrong programme chosen	Use the blender function or restart the programme
	The food is too hard/big	Cut up the vegetables into 2-3 cm chunks

5. TREATMENT OF THE ELECTRIC AND ELECTRONIC APPLIANCES AT THE END OF LIFE

Application in the countries belonged to the European Union and in other European countries which have a selective collect system.



In accordance with applicable European Union regulations, we would remind you that end-of-life electrical and electronic appliances must not be disposed of among household waste. There are collection points for this purpose, where the value of such appliances is enhanced and they are processed and recycled. By acting accordingly, you contribute to the conservation of natural resources and the protection of human health.

ES – MANUAL DE INSTRUCCIONES

- | | |
|---|--|
| 1.Bloque motor | 9.Botón sopa triturada (Chunky) |
| 2.Cuchillo 4 hojas | 10.Botón sopa en crema (Smooth) |
| 3.Bol graduado de acero inoxidable | 11.Variador Licuadora |
| 4.Tapa del bol | 12.Cesta vapor |
| 5.Tapón dosificador graduado | 13.Pies antideslizantes |
| 6.Asa del bol | |
| 7.Botón ON/OFF | |
| 8.Botón vapor | |

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Para preparar sopas en un tiempo récor
- 2 programas automáticos: sopa cremosa (velouté), licuada
- 18 ideas de recetas incluidas
- Una velocidad de mezclado, una función hielo picado y función PULSE para realizar sopas, batidos, compotas, jugos, salsa y cócteles de frutas
- Cesta vapor para una cocción sana y sabrosa
- Función de autolimpieza
- Bol de acero inoxidable capacidad: 1,5 L (**1,2 L**sopa caliente)
- Tapadera hermética y transparente anti-salpicaduras para vigilar la cocción
- Tapón dosificador graduado (50mL)
- Pies antideslizantes
- Potencia calorífica 700-900W, licuadora 500W
- Alimentación: 220-240V~ 50Hz
- Dimensiones producto: 22.8 X 20.6 X 39.6 cm

CONTENIDO DE LA CAJA

- 1 licuadora calentadora
- Cesta vapor
- Tapón dosificador graduado
- 1 instrucciones de uso
- 1 libro de recetas

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el producto por primera vez. Preste una atención especial a las instrucciones de seguridad. Conserve este manual para futuras referencias.

1. Instrucciones importantes de seguridad

1. Antes de utilizar el aparato compruebe que no presenta ningún daño visible. No ponga en funcionamiento un aparato defectuoso.

2. Este aparato está destinado a un uso doméstico y no comercial. Cualquier otro uso o un uso distinto al indicado será considerado como no conforme. Será excluida toda reclamación por daños derivados de un uso no conforme del aparato. Solo el usuario asumirá los riesgos.
3. Este aparato no está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas o análogas como:
 - zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, despachos y otros entornos profesionales;
 - granjas;
 - la utilización por los clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial;
 - entornos de tipo casas de huéspedes.
4. No utilizar este producto para otros usos.
5. Este aparato está conforme con las normas vigentes relativas a este tipo de producto.
6. Comprobar que la tensión de la red eléctrica es de 220-240V.
7. No utilizar el aparato en exterior.
8. Conecte siempre el aparato a una toma de corriente de fácil acceso.
9. Para desconectar el cable de alimentación, tire siempre del enchufe, nunca del cable en sí mismo.
10. No utilizar el aparato cuando el recipiente está vacío.
11. El vaso dosificador de plástico de la licuadora no debe ser utilizado para guardar alimentos en la nevera o para calentar alimentos en el horno microondas.
12. No utilizar el aparato si la tapa no está fijada correctamente.
13. No desplazar el aparato cuando está en funcionamiento.
14. Asegurarse siempre de que haya suficiente espacio alrededor del aparato cuando está en funcionamiento.
15. El recipiente se calienta cuando se utiliza. Utilizar siempre el asa previsto a este efecto.
16. No utilice el aparato en los casos siguientes:
 - si la toma o el cable de alimentación están dañados,
 - si el aparato está dañado de alguna forma cualquiera,

- si se ha caído,
- 17. No deje colgar el cable de alimentación sobre el borde de una mesa o de una encimera y procure que no entre en contacto con superficies calientes.
- 18. No coloque ni utilice el aparato cerca de una fuente cualquiera de calor (placa de cocción, calefactor, etc.).
- 19. Evite enrollar el cable alrededor del aparato y tampoco lo retuerza.
- 20. Utilice únicamente los accesorios originales suministrados con el aparato.
- 21. No sumerja nunca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- 22. No sujetar el aparato o el cable con las manos húmedas.
- 23. Asegurarse de desconectar el aparato cuando termine de usarlo.
- 24. Este aparato no es un juguete, no dejar al alcance de los niños.
- 25. No dejar el aparato sin vigilancia cuando está en funcionamiento.
- 26. Si el aparato está dañado, debe ser reparado por el fabricante o por una persona de similar cualificación para evitar todo riesgo de lesiones. Esto es especialmente aplicable para la sustitución del cable de alimentación si está dañado. Las reparaciones no conformes pueden causar riesgos considerables para el usuario.
- 27. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por su distribuidor, su servicio posventa o por personas de cualificación técnica similar, con el fin de evitar cualquier tipo de riesgo.
- 28. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños cuando está enchufado o enfriándose.
- 29. No utilizar el tapón dosificador de plástico para transportar alimentos o líquidos calientes.
- 30. Si se mezclan líquidos calientes, hay que tener cuidado para evitar toda proyección de líquido caliente susceptible de provocar quemaduras.
- 31. No retirar la tapa ni el tapón dosificador cuando el agua esté hirviendo.
- 32. Dejar siempre enfriar el aparato antes de limpiarlo.

33. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos técnicos, siempre que sean correctamente supervisadas o si un manual de instrucciones relativo al uso del aparato con toda seguridad les ha sido facilitado y si los riesgos enfrentados han sido bien entendidos. Los niños no deben jugar con este aparato.
34. Este aparato no debe ser utilizado por los niños. Mantener el aparato así como su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
35. En lo relativo a las instrucciones para el uso del aparato y la duración de funcionamiento, remitirse al párrafo "puesta en marcha" de este manual.
36. En lo referente a la información detallada sobre la manera de utilizar los accesorios, remitirse al párrafo siguiente del manual para un uso seguro.
37. En lo que se refiere a las instrucciones de limpieza del aparato (principalmente las superficies en contacto con los alimentos), consulte el párrafo «mantenimiento y almacenamiento» de estas instrucciones.
38. Los niños deben ser vigilados para garantizar que no juegan con el aparato.
39. Deben tomarse precauciones durante la manipulación de las hojas de cuchillo al vaciar el bol y durante la limpieza.
40. Apagar el aparato y desenchufarlo de la red antes de cambiar los accesorios o de acercarse a las partes móviles durante el funcionamiento.
41. Desenchufar siempre el aparato si se deja sin vigilancia, o antes de su montaje, desmontaje o limpieza.
42. Existen riesgos de heridas en caso de uso incorrecto.
43. Permanecer alerta al verter un líquido caliente en el procesador o el mezclador ya que podría ser expulsado del aparato debido a una ebullición espontánea
44. Evitar el derrame de líquidos sobre los conectores

45. El aparato sólo se debe utilizar con el soporte (motor) suministrado.
46. La superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual después de su uso.
47. Se debe tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas, vaciar el recipiente y durante la limpieza.
48. Tenga cuidado al tocar la empuñadura delantera cuando abra la tapa (cuando la unidad acabe de trabajar) - superficie caliente.



**¡ATENCIÓN! ¡LAS CUCHILLAS ESTÁN AFILIADAS.
MANIPULARLAS CON CUIDADO!**

- Si las cuchillas se bloquean durante la mezcla, desenchufar siempre el aparato antes de retirar el alimento que ha causado el bloqueo.

2. Puesta en marcha

2.1. Antes de la primera utilización

Limpie el cuerpo del aparato con un paño suave y seco y lave las cuchillas con agua caliente y un poco de detergente.

Aclare con agua limpia y seque con cuidado con un paño suave.

2.2. CONSEJOS PRÁCTICOS DE USO

La cantidad total de ingredientes y de líquido no debe sobrepasar la línea de límite máx. (**sopa fría 1.5 L, sopa caliente 1.2 L**). En caso de desbordamiento existen riesgos de quemaduras.

Asegurarse de que todos los ingredientes están bien pelados y cortados en cubitos (2-3 cm). Si no se está seguro de las cantidades, utilizar el recipiente de medida suministrado como guía.

Remover siempre los ingredientes antes de colocar la tapa. Esto evitara que los ingredientes se peguen en el fondo de la jarra.

Retirar siempre la sopla al finalizar el ciclo ya que la licuadora permanece caliente y la sopa podría quemarse.

Si el cuadro de mandos no se enciende o si la licuadora no arranca tras haber sido enchufada, comprobar que el bol y/o la tapa (la lengüeta de la tapa debe estar alineada con el asa de la licuadora) están bien colocados. Retirar la licuadora o la tapa y volver a colocarlas correctamente.

No calentar/licuar con el aparato en vacío.

No introducir ningún utensilio en la licuadora a través del agujero del tapón dosificador. Esta licuadora no es apta para realizar algunas preparaciones como: salsa bechamel, mayonesa.

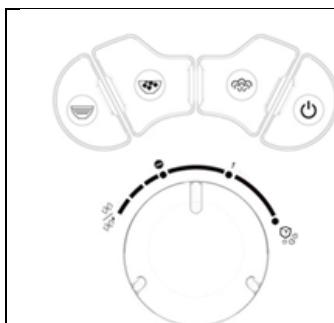
El aparato puede ser detenido en plena cocción pulsando el botón Encendido/Apagado .

2.3. FUNCIONAMIENTO

Este aparato está recomendado para la preparación de: sopa cremosa, sopa licuada, verdura/carne/pescado al vapor, batidos de frutas, batidos de leche, jugos de verduras o de frutas, compotas, cócteles de frutas, hielo picado.

- Asegurarse de que la jarra no está enchufada a la red eléctrica.
- Colocar el bol (3) sobre el bloque motor (1), la licuadora no funcionará si el bol no está colocado correctamente.
- Cortar todos los ingredientes en trozos de 2-3cm y colocarlos en el recipiente (3).
- Finalmente, añadir el líquido con la ayuda del tapón dosificador graduado (5) llenando entre 0,8L y 1,5L (**Recordatorio: 1,2L máx. para la sopa caliente**).
- PARA UN BUEN FUNCIONAMIENTO Y PARA EVITAR TODO RIESGO DE PROYECCIONES, NO INTRODUCIR NUNCA MÁS DE 1,5L O MENOS DE 0,8L DE LIQUIDO.
- Girar la tapa en el sentido de las agujas de un reloj hasta el cierre completo, asegurarse de que la lengüeta de la tapa esté bien insertada en su ranura.
- Conectar la licuadora a la toma eléctrica. El botón de encendido/Apagado  parpadea. El aparato está listo para ser usado.

UTILIZACIÓN DE LOS MODOS



 Encendido/Apagado (7)
 Cocción (8)
 Sopa licuada (9)
 Sopa cremosa (10)
 Función PULSE /autolimpieza (11)
 Función licuadora (11)
 Función hielo picado (11)

Modo Sopa cremosa caliente:
(Sopas cremosas, jugos calientes)

Asegurarse de situar el variador en la posición “0”

- 1- Pulsar el botón  para encender el aparato. El botón  se enciende con luz fija roja y los demás botones parpadean con luz azul.
- 2- Pulsar el botón  que se enciende con luz fija azul.

- 3- El programa empieza automáticamente y el tiempo de cocción dura alrededor de 20-25 minutos. Durante la cocción, el botón  permanece encendido con luz fija roja.
- 4- Al final de la cocción, suena una señal y el botón  se apaga. La sopa está lista.

Nota:

- Durante la cocción, es normal que el aparato haga ruido, mezclar los alimentos varias veces y que salga vapor del aparato.
- Si se selecciona el programa "Sopa cremosa", la función de licuadora no debe ser utilizada.
- Se puede interrumpir la preparación en cualquier momento pulsando el botón . El aparato pasa en modo espera y el botón parpadea con luz roja.



Modo Sopa licuada caliente:
(Sopas licuadas, compotas)

Asegurarse de situar el variador en la posición “0”

- 1- Pulsar el botón  para encender el aparato. El botón  se enciende con luz fija roja y los demás botones parpadean con luz azul.
- 2- Pulsar el botón  que se enciende con luz fija azul.
- 3- El programa empieza automáticamente y el tiempo de cocción dura alrededor de 20-30 minutos. Durante la cocción, el botón  permanece encendido con luz fija roja.
- 4- Al final de la cocción, suena una señal y el botón  se apaga. La sopa está lista.

Nota:

- Este programa no dispone de una función de mezcla automática
- Utilizar las velocidades de mezcla (1 o 2) del variador de la licuadora (11), de 20 segundos a 3 minutos, para obtener la textura deseada.



Modo Cocción vapor:
(Verdura / pescado / carne vapor)

Asegurarse de situar el variador en la posición “0”

- 1- Introducir los alimentos en el bol. Verter 0,8L de agua.
- 2- Colocar la cesta vapor (12) en el bol (3). Añadir los ingredientes.
- 3- Pulsar el botón  para encender el aparato. El botón  se enciende con luz fija roja y los demás botones parpadean con luz azul.

- 4- Pulsar el botón  que se enciende con luz fija azul.
- 5- El programa empieza automáticamente y el tiempo de cocción dura alrededor de 25-30 minutos. Durante la cocción, el botón  permanece encendido con luz fija roja.
- 6- Al final de la cocción, suena una señal y el botón  se apaga.

Nota:

- Si el programa “Vapor” está activado, el cuchillo de 4 hojas no girará.



Modo licuadora con velocidad 1, hielo picado y Pulse:

(Batido de frutas, sopa fría, batido de leche, cóctel de frutas, hielo picado)

- 1- Tras conectar la licuadora a la toma eléctrica, el botón Encendido/Apagado  parpadea. El aparato está listo para ser utilizado en modo licuadora.
- 2- Situar el variador en la velocidad deseada: 1, hielo picado o PULSE para licuar los alimentos.

Nota:

- En este modo, la función cocción no funciona.
- No mezclar ingredientes secos.
- **¡Atención! No utilizar la función licuadora durante más de 3 minutos seguidos. Son necesarias pausas de 5 minutos para no sobrecalentar el bloque motor.**
- Al finalizar el uso, no olvidar situar el variador de velocidad en la posición “0”.



Modo Autolimpieza:

- 1- Tras conectar la licuadora a la toma eléctrica, el botón Encendido/Apagado  parpadea. El aparato está listo para ser utilizado en modo autolimpieza
- 2- No introducir alimentos en el bol.
- 3- Verter entre 0.8L y 1,5L de agua limpia, de 3 a 5 gotas de lavavajillas, y cerrar la tapa.
- 4- Situar el variador en la posición Pulse/Autolimp~~iza~~ (hacia la izquierda) durante al menos 3 minutos.

Nota:

Para más detalles, consultar el apartado “Mantenimiento y almacenaje”

3. Mantenimiento y almacenaje

- Desenchufe siempre el aparato y espere que se detenga completamente antes de desmontarlo.

- No sumerja nunca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido. Limpie el aparato con un paño suave y húmedo.
- **Tenga mucho cuidado de no cortarse al manipular las cuchillas ya que están muy afiladas.**
- No lavar la jarra sopera ni el vaso dosificador de plástico suministrado en el lavavajillas.
- Limpiar la superficie del aparato y la tapa con un paño suave y húmedo.
- Para las manchas más difíciles, se recomienda dejar agua caliente dentro de la jarra durante 10-15 minutos antes de utilizar la función de limpieza.
- **Atención:** las hojas no son desmontables y están muy afiladas; limpiar el interior del bol con mucho cuidado.
- **Atención:** Las hojas situadas debajo de la tapa no son amovibles y están muy afiladas, hay que ser extremadamente prudente al limpiar el interior de la tapa.

4. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Cause	Solución
El aparato no se enciende	Problema de electricidad	Comprobar que el aparato esté enchufado
El aparato no funciona estando enchufado a la corriente.	La tapa no está instalada correctamente	Quitar la tapa y volver a colocarla de nuevo comprobando que la lengüeta esté bien insertada en su ranura.
El aparato se ha detenido en mitad del programa		
La licuadora no mezcla los alimentos correctamente.	Alimentos demasiado duros o gruesos	Cortar los alimentos en trozos de 2-3 cm
	Las proporciones (alimentos sólidos y líquidos) no son coherentes.	Rectificar las proporciones
Los ingredientes siguen duros después de 1 ciclo completo	Programa inadecuado	Utilizar la función licuadora o volver a repetir el programa
	Alimentos demasiado duros o gruesos	Cortar las verduras en trozos de 2-3 cm

5. USO DE APARATOS ELECTRÓNICOS Y ELÉCTRICOS EN FINAL DE VIDA

Applicazione nei paesi dell'Unione Europea e in altri paesi che adottano un sistema di raccolta differenziata.



Ai sensi della normativa applicabile nell'Unione Europea, vi ricordiamo che gli apparecchi elettrici ed elettronici non devono essere gettati con i rifiuti domestici. Esistono degli appositi centri di raccolta specializzati per il trattamento, la valorizzazione e il riciclaggio di questo tipo di apparecchi. In questo modo contribuite alla tutela delle risorse naturali e alla protezione della salute umana.

NL – GEBRUIKSAANWIJZING

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1.Motorblok | 9.Toets gepureerde soep |
| 2.Mes met 4 bladen | 10.Toets veloutésoep |
| 3.Kan in inox met maataanduiding | 11.Regelknop Blender |
| 4.Deksel van de kan | 12.Stoommand |
| 5.Doseerdop met maataanduiding | 13.Antislipvoetjes |
| 6.Handgreep van de kan | |
| 7.Toets Start/Stop | |
| 8.Stoomknop | |

TECHNISCHE KENMERKEN

- Maak zelf soepen in een mum van tijd
- 2 automatische programma's: veloutésoep, gepureerde soep
- 18 receptideetjes inbegrepen
- Een mix snelheid, vermalen ijs functie of PULSE voor het bereiden van soepen, smoothies, vruchtenmossen, coulis, sauzen en fruitcocktails
- Stoommand voor gezonde en smakelijke gerechten
- Functie zelfreiniging
- Kan in inox, inhoud: 1,5 L (**1,2 L warme soep**)
- Hermetisch en spatvrij deksel, doorschijnend om de bereiding te controleren
- Doseerdop met maataanduiding (50 mL)
- Antislipvoetjes
- Verwarmingsvermogen 700-900W, blender 500W
- Voeding: 220-240V~ 50Hz
- Afmetingen product: 22.8 X 20.6 X 39.6 cm

INHOUD VAN DE VERPAKKING

- 1 verwarmende blender
- 1 stoommand
- 1 doseerdop met maataanduiding
- 1 handleiding
- 1 receptenboekje

Lees aandachtig deze gebruiksaanwijzingen voor het eerste gebruik. Let vooral op de veiligheidsvoorschriften. Bewaar deze gebruiksaanwijzingen voor latere raadplegingen.

1. Veiligheidsvoorschriften

1. Vooraleer het apparaat te gebruiken, ga na of er geen zichtbare schade is. Gebruik het apparaat niet wanneer het beschadigd is.

2. Dit apparaat is bestemd voor een huishoudelijk en niet een commercieel gebruik. Elk ander of afwijkend gebruik wordt als niet-conform beschouwd. Elke claim omwille van schade die te wijten is aan een niet-conform gebruik, wordt niet in aanmerking genomen. De gebruiker is de enige verantwoordelijke.
3. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige contexten zoals:
 - kookhoeken voorbehouden aan het personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
 - boerderijen;
 - gebruik door klanten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodaties;
 - omgevingen van het type « chambres d'hôtes ».
4. Gebruik het toestel niet voor andere doeleinden.
5. Dit toestel is conform de geldende normen met betrekking tot dit type toestel.
6. Kijk na of de netspanning effectief 220-240V is.
7. Gebruik het toestel niet buitenhuis.
8. Uw apparaat altijd op een gemakkelijk toegankelijk stopcontact aansluiten.
9. Wanneer u de stroomkabel verwijdert, moet u deze altijd bij de stekker eruit trekken; nooit bij de kabel zelf.
10. Gebruik het apparaat niet wanneer de recipiënt leeg is.
11. De plastic maatbeker van de blender mag niet gebruikt worden om het voedsel te bewaren in een koelkast of om voedsel te verwarmen in de microgolfoven.
12. Gebruik het apparaat niet als het deksel niet correct vastgemaakt is.
13. Verplaats het apparaat niet wanneer het in werking is.
14. Zorg altijd voor voldoende ruimte rond het apparaat wanneer het in werking is.
15. De recipiënt wordt warm wanneer het in gebruik is. Gebruik altijd de handgreep.
16. Het apparaat niet gebruiken als:
 - het stopcontact of de stroomkabel beschadigd is,

- het apparaat op welke manier dan ook beschadigd is,
 - iemand het apparaat heeft laten vallen,
17. De stroomkabel niet over de rand van een tafel of werkvlak laten hangen, en erop toezien dat hij niet in contact komt met warme oppervlakken.
18. Dit apparaat niet gebruiken in de buurt van een warmtebron (kookplaat, verwarming...).
19. Het koord niet om het apparaat rollen, zodat deze niet in elkaar kan draaien.
20. Alleen de bij het apparaat geleverde accessoires gebruiken.
21. Het apparaat, de stroomkabel of stekker nooit in water of ander vloeistof onderdompelen.
22. Het apparaat of de kabel niet vastnemen met vochtige handen.
23. Koppel het apparaat los na gebruik.
24. Dit toestel is geen speelgoed: houd het buiten het bereik van kinderen.
25. Laat het apparaat niet onbewaakt achter wanneer het aan staat.
26. Als het apparaat beschadigd is, moet het door de fabrikant of een gekwalificeerd persoon gerepareerd worden, om gevaarlijke situaties te voorkomen. Dit geldt vooral voor de vervanging van het voedingssnoer indien dit beschadigd is. Reparaties die niet-conform zijn kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker.
27. Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de verkoper zijn klantendienst of personen met een gelijkaardige kwalificatie, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
28. Hou het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het aan staat of aan het afkoelen is.
29. Gebruik de plastic doseerdop niet om warme etenswaren of vloeistoffen in te doen.
30. Bij het mixen van warme ingrediënten moet men hete vloeistofspatten voorkomen, want deze kunnen brandwonden veroorzaken.
31. Verwijder het deksel & de doseerdop niet wanneer het water kookt.
32. Laat het apparaat altijd afkoelen vooraleer het te reinigen.

- 33.Dit apparaat kan gebruikt worden door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis als ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid; of indien ze van deze persoon instructies gekregen hebben over hoe het apparaat op een veilige manier moet worden gebruikt, en begrijpen wat de mogelijke gevaren zijn. Kinderen dienen niet met het apparaat te spelen.
- 34.Dit apparaat dient niet door kinderen gebruikt te worden. Het apparaat en het voedingssnoer moeten buiten het bereik van kinderen gehouden worden.
- 35.Wat betreft de gebruiksinstructies van het apparaat en de gebruiksduur, wordt u verwezen naar de paragraaf «werking» van deze bijsluiter.
- 36.Wat betreft de gedetailleerde informatie voor een veilig gebruik van de accessoires, wordt u verwezen naar de hier onderstaande paragraaf van deze bijsluiter.
- 37.Wat betreft de reinigingsinstructies (waaronder de oppervlakken die in contact met de voedingsmiddelen komen), wordt u verwezen naar paragraaf «opslag en onderhoud» van deze gebruiksaanwijzing.
- 38.Kinderen moeten onder toezicht verkeren, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat gaan spelen.
- 39.De nodige voorzorgsmaatregelen moeten getroffen worden bij de hantering van het mes, tijdens het ledigen van de kan en de reiniging.
- 40.Stop het apparaat en trek de stekker uit het stopcontact vooraleer de accessoires te veranderen of onderdelen te benaderen die tijdens de werking in beweging zijn.
- 41.Trek de stekker altijd uit het stopcontact indien het apparaat zonder toezicht gelaten wordt en vooraleer te monteren, demonteren of reinigen.
- 42.Risico van verwondingen in geval van een verkeerd gebruik.

43. Let op wanneer een warme vloeistof in de culinaire bereider of blender gegoten wordt, omdat het door een plots koken kan opspatten.
44. Vermijd dat vloeistof op de stekker terechtkomt.
45. Het apparaat enkel te gebruiken met de standaard (motorenheid) ontvangen.
46. Het verwarmingselement oppervlak onder restwarmte na gebruik.
47. Er moet worden genomen bij de omgang met de scherpe messen, het legen van de kom en tijdens het reinigen.
48. Wees voorzichtig wanneer u de voorkant grip te raken wanneer u het deksel te openen (bij unit gewoonklaar is met werken) - heet oppervlakte



PAS OP! DE MESSEN ZIJN SCHERP. GA HIER VOORZICHTIG MEE OM!

- Wanneer de messen tijdens het mixen blokkeren, moet u het apparaat eerst uitzetten alvorens het stukje voedsel te verwijderen die de blokkade veroorzaakt.

2. INSCHAKELEN

2.1. EERSTE GEBRUIK

Vervolgens de behuizing van het apparaat afvegen met een zacht, droog doekje, en de messen reinigen met water en wat afwasmiddel.

Spoelen met helder water, en voorzichtig met een zacht doekje afdrogen.

2.2. WERKING

De totale hoeveelheid ingrediënten en vloeistoffen mag de bovenste streep niet overschrijden (**koude soep 1,5 L, warme soep 1,2 L**). Bij overlopen kunt u brandwonden oplopen.

Snij alle ingrediënten in blokjes van 2-3 cm en doe ze in de recipiënt.

Als u twijfels hebt over de hoeveelheden, gebruik dan de maatbeker.

Meng de ingrediënten altijd wat door elkaar vooraleer het deksel aan te brengen. Zo wordt voorkomen dat de ingrediënten aan de bodem van de blender blijven kleven.

Verwijder de soep altijd na afloop van de cyclus, want de blender blijft warm en de soep kan zo verbranden.

Als het bedieningspaneel niet oplicht of de blender niet start nadat die aangezet is, controleer of de kan en/of het deksel (het lipje van het deksel moet uitgelijnd zijn met de handgreep van de blender) goed op hun plaats zitten. Verwijder de blender of het deksel en plaats ze correct.

Verwarm of mix niet met lege kan gedurende.

Steek geen keukengerei in de blender doorheen het gat van de doseerdop.

Sommige bereidingen worden mogelijk niet correct uitgevoerd met deze blender: bechamelsaus, mayonaise.

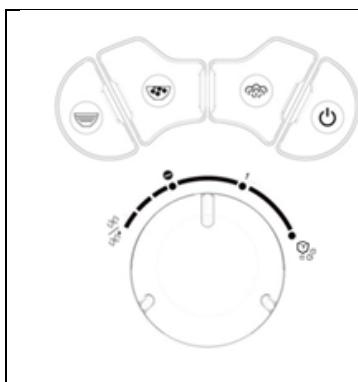
Het apparaat kan tijdens de bereiding stopgezet worden door te drukken op de knop Start/Stop .

2.3. INSCHAKELEN

Dit apparaat is aangewezen voor het bereiden van: veloutésoep, gepureerde soep, gestoomde groenten/vlees/vis, smoothies, milk-shake, coulis van groenten of fruit, vruchtenmoes, fruitcocktails, vermalen ijs.

- Zorg ervoor dat de blender niet gekoppeld is aan het elektriciteitsnet.
- Plaats de kan (3) op het motorblok (1), de blender zal niet werken als de kan niet correct geplaatst is.
- Snij alle ingrediënten in blokjes van 2-3 cm en doe ze in de recipiënt. (3).
- Voeg de vloeistof toe met behulp van de doseerdop met maataanduiding (5) tot een volume tussen 0,8 L en 1,5 L (**Herinnering: niet meer dan 1,2 L voor warme soep**).
- VOOR EEN CORRECTE WERKING EN OM SPATTEN TE VOORKOMEN, DOE NOOIT MEER DAN 1,5 L OF MINDER DAN 0,8 L VLOEISTOF IN DE KAN.
- Draai het deksel in de richting van de wijzers van de klok, tot complete vergrendeling. Controleer of het lipje van het deksel goed in de relatieve uitsparing past.
- Sluit de blender aan op het stopcontact. De toets Start/Stop  knippert. Uw apparaat is gebruiksklaar.

GEBRUIK VAN DE WERKWIJZEN (MODE)



 Toets Start/Stop (7)
 Toets stoombereidingen (8)
 Toets gepureerde soep (9)
 Toets veloutésoep (10)
 Functie PULSE /zelfreiniging (11)
 1 Functie blender (11)
 Functie vermalen ijs (11)

Modaliteit warme veloutésoep:
(Veloutésoep, warme coulis)

Zorg ervoor dat de regelknop in de stand « 0 » staat

- 1- Druk op de toets  om het apparaat aan te zetten. De toets  brandt vast rood en de andere toetsen knipperen blauw.
- 2- Druk op de toets , deze licht vast op in het blauw.
- 3- Het programma start vanzelf en de bereidingstijd bedraagt ongeveer 20-25 minuten. Tijdens de bereiding blijft de toets  vast rood branden.
- 4- Na afloop van de bereiding is een geluidssignaal te horen en gaat de toets  uit. De soep is klaar.

Opmerking:

- Het is volkomen normaal dat het apparaat tijdens de bereiding lawaai maakt, de ingrediënten meerdere keren mixt en wat stoom ontsnapt.
- Wanneer het programma « Veloutésoep » geselecteerd wordt, dient de functie blender niet gebruikt te worden.
- De bereiding kan op elk moment onderbroken worden door te drukken op de toets . Het apparaat schakelt over op de waakstand en de toets knippert rood.



Modaliteit warme gepureerde soep:

(Gepureerde soep, vruchtenmoes)

Zorg ervoor dat de regelknop in de stand « 0 » staat

- 1- Druk op de toets  om het apparaat aan te zetten. De toets  brandt vast rood en de andere toetsen knipperen blauw.
- 2- Druk op de toets , deze licht vast op in het blauw.
- 3- Het programma start vanzelf en de bereidingstijd bedraagt ongeveer 20-30 minuten. Tijdens de bereiding blijft de toets  vast rood branden.
- 4- Na afloop van de bereiding is een geluidssignaal te horen en gaat de toets  uit. De soep is klaar.

Opmerking:

- Dit programma beschikt niet over een automatische mixfunctie.
- Gebruik de mixsnelheden (1 of 2) van 20 seconden tot 3 minuten, aan de hand van de regelknop van de blender (11), om de gewenste textuur te verkrijgen.



Modaliteit stoombereiding:

(Gestoomde groenten/vlees/vis)

Zorg ervoor dat de regelknop in de stand « 0 » staat

- 1- Doe de etenswaren niet in de kan. Giet er 0,8 liter water bij.
- 2- Plaats de stoommand (12) in de kan (3). Doe er de etenswaren in.
- 3- Druk op de toets  om het apparaat aan te zetten. De toets  brandt vast rood en de andere toetsen knipperen blauw.
- 4- Druk op de toets  , deze licht vast op in het blauw.
- 5- Het programma start vanzelf en de bereidingstijd bedraagt ongeveer 25-30 minuten. Tijdens de bereiding blijft de toets  vast rood branden.
- 6- Na afloop van de bereiding is een geluidssignaal te horen en gaat de toets  uit.

Opmerking:

- Wanneer het programma « Stoom » geactiveerd wordt, zal het mes met 4 bladen niet draaien.



Modaliteit blender met snelheid 1, vermalen ijs en Pulse:
(Smoothies, koude soep, milkshake, fruitcocktails, vermalen ijs)

- 1- Eens de blender aangesloten is op het stopcontact, zal de toets Start/Stop  knipperen. Uw apparaat is nu klaar voor gebruik in de modaliteit blender.
- 2- Draai de regelknop op de gewenste snelheid: 1, vermalen ijs of PULSE om de etenswaren te mixen.

Opmerking:

- In deze modaliteit, zal de bereiding niet mogelijk zijn.
- Bewerk geen ingrediënten zonder vocht toe te voegen.
- **Let op! Gebruik de functie blender niet langer dan 3 minuten aan een stuk. Pauzes van 5 minuten zijn noodzakelijk om het motorblok niet te laten oververhitten.**
- **Na gebruik moet de regelknop van de snelheid in de stand « 0 » gezet worden.**



Modaliteit zelfreiniging:

- 1- Eens de blender aangesloten is op het stopcontact, zal de toets Start/Stop  knipperen. U kunt de modaliteit zelfreiniging selecteren
- 2- Doe geen etenswaren in de kan.
- 3- Giet van 0,8 L tot 1,5 L schoon water in de kan, samen met 3 tot 5 druppels vaatwasmiddel, en doe het deksel op de kan.
- 4- Draai de regelknop in de stand Pulse/Zelfreinig  (naar links) gedurende minder dan 3 minuten.

Opmerking:

Voor meer gedetailleerde informatie, raadpleeg het deel « Onderhoud en opslag ».

3. ONDERHOUD EN OPSLAG

- Als u voor reiniging het apparaat uit elkaar wilt halen, moet deze volledig stil staan, en de stekker uit het stopcontact gehaald worden.
- Het apparaat, de stroomkabel of stekker nooit in water of ander vloeistof onderdompelen. Met een zacht, vochtig doekje reinigen.
- **Pas goed op dat u zich niet snijdt aan de messen, want ze zijn zeer scherp!**
- **Opgelet:** De bladen van het mes kunnen niet verwijderd worden en zijn heel scherp; wees uiterst voorzichtig wanneer u de binnenkant van de kan schoonmaakt.
- **Let op:** De messen onder het deksel zijn niet afneembaar en zijn heel scherp; ga uiterst voorzichtig te werk wanneer u de binnenkant van het deksel schoonmaakt.
- Ingeval van hardnekkige vlekken, wordt aangeraden warm water in de blender te laten gedurende 10-15 minuten vooraleer de functie reiniging te gebruiken.

4. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Orzaken	Oplossing
Het apparaat gaat niet aan	Probleem met de stroomtoevoer	Controleer of het apparaat stroom ontvangt
Het apparaat werk niet wanneer het aangeschakeld is	Het deksel is niet correct geplaatst	Verwijder het deksel en plaats het opnieuw. Controleer of het lipje goed in de relatieve uitsparing past
Het apparaat is gestopt tijdens het programma		
De blender mixt de etenswaren niet correct	De etenswaren zijn te hard of de stukken te groot	Snij de groenten in stukken van 2-3 cm
	De verhoudingen (vaste en vloeibare ingrediënten) zijn niet gepast	Pas de verhoudingen aan
De ingrediënten zijn nog hard na 1 volledige cyclus	Verkeerd programma gekozen	Gebruik de functie blender of laat het programma opnieuw lopen
	De etenswaren zijn te hard of de stukken te groot	Snij de groenten in stukken van 2-3 cm

5. Afdanking van elektrische en elektronische apparaten op het einde van hun levensduur

Van toepassing in de landen van de Europese Unie en andere landen die beschikken over systemen voor selectieve afvalophaling.



Overeenkomstig de regelgeving die van toepassing is in de Europese Unie, herinneren wij u eraan dat elektrische en elektronische apparaten niet mogen worden weggegooid met het huisvuil. Speciale inzamelpunten bestaan voor een juiste behandeling, valorisatie en hergebruik ervan. Door zo te handelen draagt u bij aan het behoud van de natuurlijke rijkdommen en de bescherming van de menselijke gezondheid.

Senya International
21 bd du Général
Leclerc
59100 Roubaix
France

**Fabriqué en / Gemaakt in
China / Made in PRC /
Fabricado en R.P.C. 2017
Référence/ Referentie /
Reference / Referencia::
SYCP-HB010R
N° de lot / Partijnummer /
Batch / N°de lote:
PO2016172**



F FRANCE ONLY

