



SOUP MAKER & BLENDER in 1 SB 2390



GEBRUIKSAANWIJZING

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig vooraleer u het toestel in gebruik neemt!
Bewaar deze zorgvuldig.

MODE D'EMPLOI

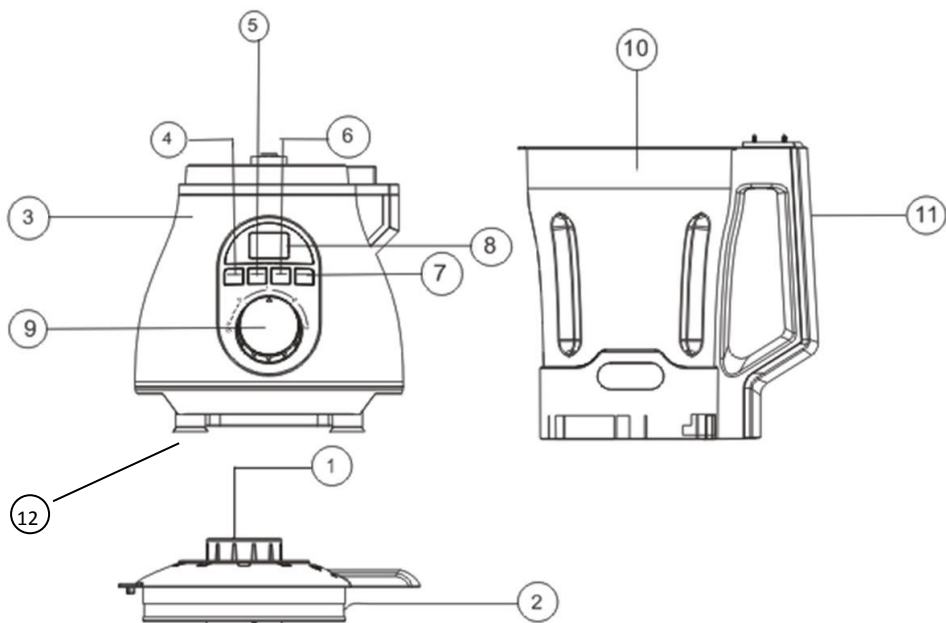
Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser cet appareil !
Conservez-le soigneusement.

INSTRUCTION MANUAL

Attentively read the user manual before using the appliance!
Keep the manual carefully.

GEBRAUCHSANLEITUNG

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung gründlich bevor Sie das Gerät benutzen!
Bitte sorgfältig aufbewahren.



PRODUCTOMSCHRIJVING

1. Navuldop/Maatbeker (90ML)
2. Veiligheidsdeksel met rubberen afsluiting
3. Motorblok
4. Bedieningsknop SMOOTH
5. Bedieningsknop CHUNKY
6. Bedieningsknop HEAT
7. AAN/UIT knop
8. LCD scherm
9. Draaiknop snelheidsregeling met PULSE functie
10. Inox kan 1,7L
11. Handgreep
12. Zuignappen

De fabrikant behoudt zich het recht voor om ten allen tijde technische en andere wijzigingen aan te brengen.

DESCRIPTION DU PRODUIT

1. Bouchon de remplissage/verre gradué(90ML)
2. Couvercle de sécurité avec joint en caoutchouc
3. Bloc moteur
4. Bouton de commande SMOOTH
5. Bouton de commande CHUNKY
6. Bouton de commande HEAT
7. Bouton MARCHE/ARRET
8. Ecran LCD
9. Bouton rotatif réglage de vitesse avec fonction PULSE
10. Cruche en inox 1,7L
11. Poignée
12. Ventouses

Le fabricant se réserve à tout temps le droit d'apporter des modifications de type technique ou autre.

Dit apparaat voldoet aan alle Europese veiligheidsvoorschriften en beschikt over het CE label en is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.

Cet appareil satisfait à toutes les normes de sécurité européennes et dispose du label CE. Il est uniquement conçu pour usage domestique.

This appliance meets all the European safety prescriptions, carries the CE label and is only suited for domestic use. Dieses Gerät entspricht allen Europäischen Sicherheitsvorschriften, verfügt über das CE-Label und ist ausschließlich für den Einsatz in Haushalt geeignet.

PRODUKTBESCHREIBUNG

1. Messbecher/Dosierkappe (90 ML)
2. Sicherheitsdeckel mit Gummidichtung
3. Motorblock
4. Bedienungsknopf SMOOTH
5. Bedienungsknopf CHUNKY
6. Bedienungsknopf HEAT
7. ON/OFF Taste
8. LCD Display
9. Drehknopf: Drehzahlregelung mit PULSE Funktion
10. Edelstahlkanne 1,7L
11. Handgriff
12. Saugnäpfe

Der Hersteller behält sich das Recht vor, am Gerät technische oder andere Änderungen vorzunehmen.

PRODUCT DESCRIPTION

1. Filling cup/measuring cup (90ml)
2. Safety lid with rubber sealing ring
3. Motorblock
4. Push button SMOOTH
5. Push button CHUNKY
6. Push button HEAT
7. On-Off push button
8. LCD screen
9. Rotary knob for mixing speed & PULSE function
10. Stainless steel jug 1,7L
11. Handle
12. Suction feet

The manufacturer maintains the right to introduce technical and or other changes at any time.

Proficiat! U kocht zonet een toestel van topkwaliteit, waaraan u jaren plezier zult beleven. **Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig vooraleer u uw toestel in gebruik neemt.** Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig!

Personen die deze gebruiksaanwijzing NIET gelezen hebben, mogen dit toestel NIET gebruiken.

Vergeet ook **NIET** de garantiebepalingen te lezen.

I. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Dit toestel is gebouwd in overeenstemming met de Europese CE veiligheidsnormen en beantwoordt aan de algemeen erkende regels van de techniek en aan de voorschriften in verband met de veiligheid van elektrische toestellen. Zoals voor alle elektrische huishoudtoestellen dienen de nodige voorzorgsmaatregelen in acht genomen te worden om ongevallen te vermijden en om beschadigingen te vermijden.

-  **LET OP!** Verbrandingsgevaar! Door gebruik van het toestel ontstaan hete oppervlakken. Raak enkel de handgreep of de bedieningsknoppen aan terwijl het toestel in werking is.
- **LET OP!** Ook na het uitschakelen van het toestel blijven er hete oppervlakken die verbrandingsgevaar opleveren. Laat het toestel steeds volledig afkoelen alvorens het te verplaatsen, te reinigen of op te bergen.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar, door personen met verminderde fysieke, motorische of geestelijke capaciteiten of door personen met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies ontvangen aangaande het gebruik van het toestel op een veilige manier en op voorwaarde dat zij de betreffende gevaren begrijpen. Kinderen mogen **NIET** met het toestel spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen, tenzij ze minimum 8 jaar zijn en onder toezicht staan. Hou het toestel en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kooktoestellen dienen op een stabiele en vlakke ondergrond geplaatst te worden m.b.v. de handgrepen (indien aanwezig) om het morsen van hete vloeistoffen en het kantelen/schuiven van het toestel te vermijden.

- Het toestel is enkel bestemd voor huishoudelijk gebruik op kamertemperatuur en voor gelijkaardige toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgeving; boerderijen; klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen; bed & breakfast omgevingen.
- Het toestel **NOOIT** buitenhuis gebruiken.
- De bedieningsknoppen, het elektrisch snoer en de stekker **NOOIT** met natte handen aanraken. Het toestel en het elektrisch snoer **NOOIT** in water (of enige andere vloeistof) onderdompelen. Enkel reinigen met een vochtige doek. Indien het toestel toch nat of vochtig zou worden, onmiddellijk de stekker uit het stopcontact trekken.
- Een beschadigd snoer kan elektrische shocks veroorzaken. Het toestel **NOOIT** gebruiken indien het beschadigd is, gevallen is of een storing vertoont of indien het snoer of de stekker beschadigd is. Breng het toestel in al deze gevallen onmiddellijk naar uw verkooppunt of erkend hersteller.
- Verwijder na gebruik steeds onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Doe dit ook als het toestel niet in gebruik is, vooraleer u het reinigt en vooraleer u het verplaatst.
- Gebruik **NOOIT** aparte timers of afstandbedieningsystemen.
 - Het toestel alleen gebruiken met 230 Volt wisselstroom
 - Voor uw eigen veiligheid, zal het apparaat enkel werken indien het correct gemonteerd werd. Controleer of alle onderdelen correct gemonteerd werden.
 - Dit apparaat is enkel bestemd voor het bereiden van dranken/voedsel (soepen, puree, crèmes,...).
 - **NOOIT** het apparaat zonder toezicht laten als het in werking is en het **NOOIT** verplaatsen wanneer het in werking is.
 - Controleer het toestel en elektriciteits snoer op eventuele beschadigingen. Is er een beschadiging, het toestel **NIET** gebruiken en onmiddellijk terugbrengen naar uw verkooppunt.
 - Het toestel **NOOIT** verplaatsen wanneer dit gevuld is met hete vloeistof.
 - Laat het elektriciteits snoer **NOOIT** over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
 - Het toestel **NOOIT** aan het elektrisch snoer vastnemen of verplaatsen. Het elektrisch snoer nooit plooiën, vastklemmen, rond het toestel draaien of over een scherpe rand trekken.
 - **NOOIT** met de handen aan het mes komen!
- Het toestel uitschakelen en de stekker uittrekken:
 - na gebruik of wanneer 't toestel **NIET** in gebruik is.
 - indien het toestel **NIET** goed functioneert
 - bij reiniging van het toestel

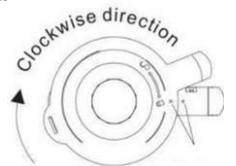
- **NOOIT** aan het elektrisch snoer zelf trekken om het uit het stopcontact te trekken.
- Gebruik **NOOIT** verlengsnoeren en rol het elektrisch snoer steeds volledig uit.
- Gebruik het elektrisch snoer en het toestel **NOOIT** in de nabijheid van warmtebronnen zoals fornuizen, ovens of verwarming.
- Bedek het toestel **NOOIT** wanneer het in werking is.
- Gebruik enkel de originele accessoires.
- Gebruik het toestel enkel en alleen op de netspanning zoals deze aangegeven op het typeplaatje.
- Herstellingen mogen alleen door een erkend vakman of door een erkende herstellingsdienst uitgevoerd worden.
- Het toestel is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en mag in blender functie niet langer dan 3 minuten continu werken.

II. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder eerst alle verpakkingen en stickers.
- Alvorens het toestel voor het eerst te gebruiken is het aanbevolen om het te reinigen (zie 'Reiniging').
- Monteer het toestel steeds correct.
Monteer het deksel zoals aangegeven op de tekening hiernaast.



Plaats het deksel op de kan en draai het in wijzerzin tot de hendel gealigneerd is met het handvat.



- Plaats de kan steeds voorzichtig op de motorblok. Het verkeerd plaatsen van de kan, kan het toestel beschadigen.
- Controleer of de netspanning overeenstemt met deze op het toestel.
- Overeenkomstig de wettelijke veiligheidsnormen dient het toestel steeds aangesloten te worden op een stopcontact met aarding.

III. ALGEMEEN GEBRUIK

- Steek de stekker in het stopcontact.
- De controlelampen van alle bedieningsknoppen gaan branden.
- Het toestel zal in standby modus gaan indien er na 1 minuut geen actie wordt ondernomen. Alle gekozen instellingen worden dan geannuleerd.
- Het toestel is nu klaar voor gebruik.

Het toestel kan gebruikt worden op verschillende manieren:

1. Als mixer/blender (zie hieronder: INSTELLINGEN)
2. Om te verwarmen (zie hieronder: INSTELLINGEN)
Hier kan ook manueel de mixer/blender functie gebruikt worden.
3. Soep functie (zie hieronder: INSTELLINGEN)
 - a. Smooth
 - b. Chunky
 - c. Heat (Julienne Soep)

- Om een functie in te stellen: druk op de functie knop en dan onmiddellijk op de AAN/UIT knop. Het toestel zal starten volgens de voorgeprogrammeerde parameters.
OPMERKING: de controlelamp van de AAN/UIT schakelaar knippert als het toestel in werking is en brandt continu wanneer het in standby modus staat.
- Om een gekozen functie te annuleren, druk op de AAN/UIT schakelaar.
- **OPGELET:** Plaats het toestel **NOOIT** op een nat oppervlak of op een natte doek.
- Laat de motorblok niet in contact komen met vloeistoffen. Indien dit toch gebeurt, trek dan onmiddellijk het elektriciteitssnoer uit het stopcontact en laat het toestel nakijken bij een erkend hersteller.
- **OPGELET:** Steek **NOOIT** de handen of kookgerei in de kan terwijl deze op de motorbasis geplaatst is.
- Gebruik enkel houten, rubber of plastic kookgerei. Zet geen kracht op het kookgerei wanneer u voedsel in de kan naar beneden duwt of voedsel van de messen verwijdert. Eiwit kloppen, vlees malen, deeg maken, koffiebonen malen en chocolade malen is niet mogelijk met een soep maker.

IV. TIPS VOOR HET BEREIDEN VAN VOEDSEL

Voeg eerst de vloeibare ingrediënten toe aan de kan. Snij vast voedsel (groenten, fruit, kaas,...) in stukjes van ca. 2 cm. Overbelast de motor niet door te grote hoeveelheden of te harde ingrediënten te gebruiken. Indien de motor vastloopt, dient u onmiddellijk de knop op de OFF stand te zetten om oververhitting tegen te gaan.

Mix de ingrediënten slechts enkele seconden lang. Het is aan te raden dit regelmatig te herhalen.

V. INSTELLINGEN

- a) Plaats de kan op de motorbasis zoals hierboven aangegeven.
- b) Voeg de ingrediënten toe aan de kan.
- c) Plaats het deksel op de kan en druk stevig aan. Sluit de opening in het deksel met de maatbeker. Plaats de maatbeker in de daartoe voorziene gleufjes en draai met de wijzers van de klok mee om de maatbeker vast te zetten.
- d) Indien u nog extra ingrediënten wenst toe te voegen, verwijder dan de maatbeker uit het deksel. Voeg de ingrediënten toe en plaats de maatbeker terug. Let op, wanneer het toestel in Heat Modus, Smooth Modus of Chunky Modus staat zal er stoom uit het toestel komen, dit is normaal.



1. MIXER/BLENDER FUNCTIE

- a) Zet de draaiknop op stand 1 tot 3. De hardheid van de ingrediënten zal grotendeels bepalen welke stand te gebruiken.

b) De Pulse functie kan u enkel bedienen wanneer de draaiknop op "0" staat. Draai de knop een kwartslag naar links. De motor draait zolang u de knop op deze positie houdt. Zodra u de knop loslaat, stopt de motor met draaien.

=> Deze functie kan ook gebruikt worden om ijs te crushen of heerlijke smoothies te maken.

2. VERWARMINGSFUNCTIE

Temperatuurkeuze:

1. **HIGH** (hoge temperatuur functie 100°C) → druk een maal op de "Heat" knop
 - Druk een maal op de "Heat" knop om de High temperatuur functie 100°C te selecteren. De knop zal knipperen.
 - Druk daarna op de AAN/UIT knop om het programma te starten.
 - De gevraagde temperatuur zal op 100°C (+/- 2°C) aangehouden worden. (het programma zal zich aanpassen naargelang de eigenlijke temperatuur)
 - De voorgeprogrammeerde kooktijd is 30 minuten.
 - Als het programma afgelopen is zal een geluidsignaal 4 maal weerklinken.

2. **MEDIUM** (middelmatige temperatuur functie 80°C) → druk 2 maal op de "Heat" knop
 - Druk twee maal op de "Heat" knop om de Medium temperatuur functie te selecteren. De knop zal knipperen.
 - Druk daarna op de AAN/UIT knop om het programma te starten.
 - De gevraagde temperatuur zal op 80°C (+/- 2°C) aangehouden worden. (het programma zal zich aanpassen naargelang de eigenlijke temperatuur)
 - De voorgeprogrammeerde kooktijd is 30 minuten.
 - Als het programma afgelopen is zal een geluidsignaal 4 maal weerklinken.

3. **LOW** (lage temperatuur functie 60°C) → druk 3 maal op de "Heat" knop.
 - Druk drie maal op de "Heat" knop om de Low temperatuur functie te selecteren. De knop zal knipperen.
 - Druk daarna op de AAN/UIT knop om het programma te starten.
 - De gevraagde temperatuur zal op 60°C (+/- 2°C) aangehouden worden. (het programma zal zich aanpassen naargelang de eigenlijke temperatuur)
 - De voorgeprogrammeerde kooktijd is 30 minuten.
 - Als het programma afgelopen is zal een geluidsignaal 4 maal weerklinken.

Tijdens het verwarmingsproces kan u de bereiding indien gewenst manueel blenden. (Zie hierboven 1. Mixer/Blender Functie)

Vloeibare bereidingen kan u direct uit de kan inschenken.

3. SOEP FUNCTIE

- a) LET OP: om het overlopen van de soep te vermijden, raden wij aan om niet meer dan 1,7L koude vloeistof of 1,4L warme vloeistof in de kan te doen, maar nooit meer dan de max aanduiding.
- b) Programma keuze:

1. SMOOTH

- Druk op de "Smooth" knop om een gladde soep te maken.
- De voorgeprogrammeerde tijd hiervoor is 25 minuten.
- Druk eenmaal op de "Smooth" knop, de knop zal knipperen, druk dan op AAN/UIT knop om het programma te starten.
- De gevraagde temperatuur zal op 100°C (+/- 2°C) aangehouden worden. (het programma zal zich aanpassen naargelang de eigenlijke temperatuur)
- De voorgeprogrammeerde kooktijd is 25 minuten.
- Als het programma afgelopen is zal een geluidsignaal 4 maal weerklinken.
- Het toestel zal de bereiding 40 minuten lang warmhouden. De temperatuur zal op 75 – 85 graden aangehouden worden. Zodra de 40 minuten voorbij zijn zal een geluidsignaal 4 maal weerklinken.

2. CHUNKY

- Druk op de "Chunky" knop om soep met kleine stukjes te maken.
- De voorgeprogrammeerde tijd hiervoor is 28 minuten.
- Druk een maal op de "Chunky" knop, de knop zal knipperen, druk dan op AAN/UIT knop om het programma te starten.
- De gevraagde temperatuur zal op 100°C (+/- 2°C) aangehouden worden. (het programma zal zich aanpassen naargelang de eigenlijke temperatuur)
- De voorgeprogrammeerde kooktijd is 28 minuten.
- Als het programma afgelopen is zal de controle lamp knipperen en zal een geluidsignaal 4 maal weerklinken.
- Het toestel zal de bereiding 40 minuten lang warmhouden. De temperatuur zal op 75 – 85 graden aangehouden worden. Zodra de 40 minuten voorbij zijn zal een geluidsignaal 4 maal weerklinken.

BELANGRIJK: Tijdens de bereiding van warme vloeistoffen is het belangrijk dat het deksel en de maatbeker goed op de kan blijven om verwondingen te voorkomen.

3. HEAT

Gebruik deze functie zoals hierboven beschreven om bv. een Julienne soep te maken.

VI. ONDERHOUD EN REINIGING VAN HET TOESTEL EN TOEBEHOREN

Reinig het toestel na elk gebruik.

Automatisch reinigingsfunctie

- Om het toestel snel en gemakkelijk te reinigen beschikt het toestel over een reinigingsfunctie.
- Doe ongeveer 1,5L water met een beetje detergent in de kan, druk 3 maal op de "Heat" knop om een temperatuur van 60°C in te stellen. Zet de verwarming uit eens het water op temperatuur is en blend op stand 1 gedurende 1 minuut. Giet dit water weg, doe er vers water in en blend opnieuw gedurende 1 minuut.
- Dit zal de overgebleven restjes onder het mes laten loskomen.
- Spoel en droog het toestel grondig.

Motorgedeelte

- Het motorgedeelte en de kan **NOOIT** in water of andere vloeistoffen dompelen. Enkel reinigen met een vochtige doek.

Toebehoren

- Het afsluitdeksel, de maatbeker kunnen in een zeepsopje gereinigd worden.
- Dompel de kan **NOOIT** in water.
- LET OP: de messen zijn zeer scherp!
- Droog na het reinigen alle onderdelen goed af en berg ze op een droge, goed geventileerde plaats op.

VII. NUTTIGE TIPS BIJ STORINGEN

Bij een storing aan het toestel, het toestel niet gebruiken. Wendt u onmiddellijk tot uw verkooppunt.

Bij beschadiging van het snoer, uw toestel eveneens onmiddellijk bij uw verkooppunt binnenbrengen.

HET TOESTEL IS ONTWERPEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK. BIJ PROFESSIONEEL GEBRUIK VERVALLEN DE GARANTIEVOORWAARDEN. DEFECTEN EN/OF BESCHADIGINGEN TEN GEVOLGE VAN HET NIET NALEVEN VAN DE GEBRUIKSAANWIJZING WORDEN NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE.

Wij behouden ons het recht voor om technische wijzigingen aan te brengen.

VIII. GARANTIEBEPALINGEN

De garantie loopt vanaf de aankoopdatum. De garantie bedraagt 2 jaar.

Bepalingen van de garantie:

- De waarborg dekt het vervangen van de motorblok die door onze technische diensten als defect beschouwd wordt. De toebehoren vallen niet onder de waarborg zijnde: glazen kan, afsluitdeksel, navuldop/maatbeker.
- De waarborg is enkel geldig voor de eerste gebruiker.
- De verzendingskosten heen en terug naar het herstelcentrum zijn steeds ten laste van de koper.
- De garantie wordt enkel en alleen toegekend na voorlegging van de aankoopfactuur.
- De garantie kan niet ingeroepen worden voor normale slijtage.

De garantie vervalt automatisch in de volgende gevallen:

- Bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning.
- Bij verkeerd, oneigenlijk, professioneel of abnormaal gebruik.
- Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- Bij herstelling of wijziging door **NIET**-gemachtigde derden.
- Bij verwijderen en/of veranderen van de identificatienummers.
- Bij **NIET** naleven van de instructies in de gebruiksaanwijzing.

IX. MILIEU



Gooi het toestel op het einde van zijn levensduur **NIET** weg samen met het normale huisvuil, maar lever het in bij een officieel verzamelpunt om het te laten recyclen. Op deze wijze helpt u het milieu te beschermen.

X. AANSPRAKELIJKHEID

Alle aansprakelijkheden, zowel naar de gebruiker(s) als naar alle derden, die zouden voortvloeien uit **NIET**-naleving van alle in deze gebruiksaanwijzing vermelde veiligheidsvoorschriften, kunnen onder geen enkel beding ten laste worden gelegd van de fabrikant. Bij **NIET**-naleving van deze veiligheidsvoorschriften vrijwaart de gebruiker van dit toestel, of welke persoon ook die deze veiligheidsvoorschriften **NIET** heeft nageleefd, de fabrikant voor alle aansprakelijkheden die de fabrikant hierdoor ten laste kunnen gelegd worden.


Félicitations ! Vous venez d'acheter un appareil de haute qualité qui vous garantira beaucoup de plaisir. **Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil** et conservez-le soigneusement !

Les personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi ne peuvent PAS utiliser cet appareil.

N'oubliez PAS de lire les conditions de garantie !

I. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil a été conçu conformément les normes de sécurité européennes CE et répond aux normes agréés générales de la technique et au consignes relatives à la sécurité des appareils électriques. Comme pour tous les appareils électroménagers, les précautions nécessaires doivent être prises afin d'éviter les accidents et les dégâts.

-  **ATTENTION** : Risque de brûlure ! L'utilisation de cet appareil engendre des surfaces brûlantes. Ne touchez que la poignée ou les commandes lorsque l'appareil est en marche.
- **ATTENTION** : Même après débranchement de l'appareil il y a toujours des surfaces brûlantes qui peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir entièrement l'appareil avant de le déplacer, le nettoyer ou le ranger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, par des personnes avec des capacités physiques, moteurs ou mentales diminuées, ou par des personnes avec un manque de connaissance et d'expérience, à condition qu'elles soient surveillées ou reçoivent des instructions sur l'usage de l'appareil d'une façon sûre et à condition qu'elles soient au courant des dangers potentiels. Les enfants ne peuvent **PAS** jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne peut pas se faire par des enfants, à moins qu'ils aient au minimum 8 ans et qu'ils soient surveillés. Gardez l'appareil et le cordon hors de la portée des enfants plus jeunes que 8 ans.

- Les appareils de cuisson doivent être placés sur une surface stable à l'aide des poignées (si présentes) afin d'éviter de renverser les liquides brûlants et de faire basculer ou glisser l'appareil.
- L'appareil est uniquement prévu pour un usage domestique à température ambiante et pour des applications similaires tels : cuisines de personnel de magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; fermes ; par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Ne **JAMAIS** utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne **JAMAIS** toucher les boutons de commande, le câble électrique ou la prise avec des mains mouillées. Ne **JAMAIS** immerger l'appareil (dans de l'eau ou tout autre liquide). Nettoyez-les uniquement avec un chiffon humide. Si l'appareil devrait tout de même être mouillé ou humide, retirez immédiatement la fiche de la prise.
- Un cordon endommagé peut causer des chocs électriques. N'utilisez **JAMAIS** l'appareil s'il est endommagé, tombé ou s'il montre un défaut quelconque ou si le câble ou la fiche sont endommagés. Retournez immédiatement l'appareil à votre point de vente ou à un service de réparation agréé.
- Retirez toujours la fiche de la prise après utilisation. Retirez-la également lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et lorsque vous le déplacez.
- Ne **JAMAIS** utiliser de minuteurs ou de systèmes à télécommande externes.
- N'utilisez le Soup Maker qu'avec du courant alternatif 230 Volt.
- Pour votre sécurité l'appareil fonctionnera uniquement s'il a été monté correctement. Contrôlez si vous avez monté correctement toutes les parties.
- Cet appareil est uniquement conçu pour la préparation de boissons/nourriture (soupes, purée, crèmes, ...).
- Ne laissez **JAMAIS** l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement et ne le déplacez **JAMAIS** lorsqu'il est en fonctionnement.
- Contrôlez que l'appareil ni le câble ne soient endommagés. Si tel est le cas, n'utilisez **PAS** l'appareil et ramenez-le immédiatement à votre point de vente.
- Ne déplacez **JAMAIS** l'appareil lorsqu'il est rempli de liquide brûlant.
- Ne laissez **JAMAIS** pendre le câble du bord de la table ou du plan de travail.

- Ne prenez ou ne déplacez **JAMAIS** l'appareil par le câble électrique. Ne **JAMAIS** plier, pincer, enrouler autour de l'appareil ou tirer sur un bord coupant le câble.
- Ne touchez **JAMAIS** les couteaux avec vos mains
- Coupez **TOUJOURS** le Maker et retirez la prise
 - après chaque utilisation et quand vous ne l'utilisez pas
 - en cas de mauvais fonctionnement
 - pour le nettoyer
- Ne tirez **JAMAIS** le cordon électrique même pour débrancher l'appareil de la prise de courant
- N'utilisez **JAMAIS** des rallonges et déroulez **TOUJOURS** entièrement votre cordon électrique
- N'utilisez **JAMAIS** le cordon électrique de votre appareil à proximité de sources de chaleur, comme fours ou plaques de cuisson, ...
- Ne couvrez **JAMAIS** l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Utilisez uniquement les accessoires originaux.
- Utilisez uniquement l'appareil sur une tension réseau comme indiqué sur la plaque signalétique.
- Les réparations ne peuvent être réalisées que par un agent ou un service de réparation agréé.
- L'appareil est destiné à un usage domestique et ne peut **JAMAIS** fonctionner plus de 3 minute sans interruption en fonction mixeur/blender.

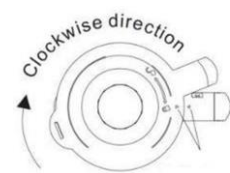
II. AVANT LE PREMIER USAGE

- Enlevez tous les emballages et autocollants.
- Avant le premier emploi de l'appareil, il est recommandé de le nettoyer (voir 'Nettoyage').
- Assemblez toujours correctement l'appareil.

Montez le couvercle comme indiqué ci-contre.



Placez le couvercle sur la cruche et tournez-le dans le sens des aiguilles jusqu'à ce que le loquet soit aligné avec la poignée.



Placez doucement la cruche sur la base. Le cas échéant la cruche peut être endommagée.

- Contrôlez que la tension du réseau corresponde à celle qui est mentionnée sur l'appareil. Conformément aux consignes de sécurité, l'appareil doit être branché sur une prise de courant équipée d'une prise de terre.

III. UTILISATION GÉNÉRALE

- Insérez la fiche dans la prise de contact.
- Les lampes témoins de tous les boutons de commande s'allument.
- L'appareil se met en mode standby si aucune action est entreprise endéans une minute. Toutes les réglages choisis sont annulés.
- L'appareil est maintenant prêt à l'utilisation.

L'appareil peut être utilisé de différentes manières :

1. En tant que mixer/blender (voir ci-dessous : 'Réglages')

2. Pour chauffer (voir ci-dessous : 'Réglages')

La fonction mixer/blender peut également être utilisé manuellement.

3. Fonction soupe (voir ci-dessous : 'Réglages')

a. Smooth

b. Chunky

c. Heat (Soupe Julienne)

- Pour configurer une fonction : appuyez sur la touche fonction et ensuite immédiatement sur le bouton MARCHE/ARRET. L'appareil se mettra en route selon les paramètres préprogrammés.
REMARQUES : la lampe témoin du bouton MARCHE/ARRET clignote lorsque l'appareil est en fonctionnement et brûle en continu lorsque l'appareil est en mode standby.
- Appuyez sur l'interrupteur ARRET/MARCHE pour annuler une fonction choisie.
- **ATTENTION** : Ne placez **JAMAIS** l'appareil sur une surface mouillée ou sur un tissu mouillé.
- Ne mettez **JAMAIS** le bloc moteur en contact avec des liquides. Si cela devait tout de même se produire, tirez immédiatement la fiche de la prise de contact et porter le pour révision à un réparateur agréé.
- **ATTENTION** : Ne placez **JAMAIS** vos mains ou des outils dans la cruche lorsqu'elle est placée sur la base.
- Utilisez **TOUJOURS** des outils en bois, caoutchouc ou plastique. N'employez pas de force pour enfoncer la nourriture dans la cruche ou pour enlever la nourriture des couteaux. Il n'est pas possible de battre des blancs d'œufs, de hacher de la viande, de faire de la pâte, moudre des graines de café et du chocolat avec ce Soup Maker.

IV. CONSEILS POUR LA PREPATION DE LA NOURRITURE

Ajoutez d'abord des ingrédients liquides à la cruche. Coupez la nourriture ferme (légumes, viande, fromage, etc.) en petits morceaux de 2 cm.

Ne surchargez pas le moteur en mettant des quantités trop grandes ou des ingrédients trop durs. Au cas où le moteur se bloque, arrêtez-le immédiatement et mettez le réglage de vitesse en position "OFF" pour éviter la surchauffe du moteur.

Mixez les ingrédients pendant quelques secondes à la fois. Il est conseillé de le répéter plusieurs fois.

V. REGLAGES

- a) Placez la cruche sur la base comme indiqué ci-dessus.
- b) Ajoutez les ingrédients à la cruche.
- c) Placez le couvercle sur la cruche et appuyez fermement. Fermez l'ouverture dans le couvercle avec le bouchon de remplissage. Mettez le bouchon de remplissage en alignant les rayures et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer.



d) Si vous souhaitez ajouter des ingrédients, retirez le bouchon de remplissage du couvercle. Ajoutez les ingrédients et replacez le bouchon de remplissage. Attention, lorsque l'appareil est en mode Heat, Smooth ou Chunky de la vapeur s'échappera, ceci est parfaitement normal.

1. FONCTION MIXER/BLENDER

- a) Tournez le bouton rotatif sur la position 1 à 3. La dureté des ingrédients déterminera quelle position choisir.
- b) La fonction Pulse peut être utilisée lorsque le bouton rotatif est sur la position « 0 ». Tournez le bouton vers la gauche. Le moteur tourne tant que vous maintenez le bouton en cette position. Dès que vous lâchez le bouton, le moteur s'arrête.

→ Cette fonction peut également être utilisée pour piller de la glace ou faire de délicieux smoothies.

2. FONCTION CHAUFFER

Choix de la température :

1. **HIGH** (fonction haute température 100°C) → appuyez une fois sur le bouton « Heat »
 - Appuyez une fois sur le bouton « Heat » pour sélectionner la fonction température 100°C. Le bouton clignotera.
 - Appuyez ensuite sur le bouton ARRET/MARCHE pour commencer le programme.
 - La température demandée sera maintenue à 100°C (+- 2°C). (Le programme s'adaptera selon la température réelle).
 - Le temps de cuisson programmé est de 30 minutes.
 - Lorsque le programme est terminé un signal sonore retentira 4 fois.
2. **MEDIUM** (fonction température moyenne 80°C) → appuyez 2 fois sur le bouton « Heat »
 - Appuyez 2 fois sur le bouton « Heat » pour sélectionner la fonction température moyenne. Le bouton clignotera.
 - Appuyez ensuite sur le bouton ARRET/MARCHE pour commencer le programme.
 - La température demandée sera maintenue à 80°C (+- 2°C). (Le programme s'adaptera selon la température réelle).
 - Le temps de cuisson programmé est de 30 minutes.
 - Lorsque le programme est terminé un signal sonore retentira 4 fois.
3. **LOW** (fonction température basse 60°C) → appuyez 3 fois sur le bouton « Heat »

- Appuyez 3 fois sur le bouton « Heat » pour sélectionner la fonction température basse. Le bouton clignotera.
- Appuyez ensuite sur le bouton ARRET/MARCHE pour commencer le programme.
- La température demandée sera maintenue à 60°C (+- 2°C). (Le programme s'adaptera selon la température réelle).
- Le temps de cuisson programmé est de 30 minutes.
- Lorsque le programme est terminé un signal sonore retentira 4 fois.

Lors du processus de chauffage vous pouvez mixer la préparation manuellement si vous le souhaitez. (Voir ci-dessous Fonction Mixer/Blender)

Vous pouvez verser immédiatement les préparations liquides de la cruche.

3. FONCTION SOUPE

a) ATTENTION : afin d'éviter que la soupe ne déborde, nous vous conseillons de ne pas introduire plus de 1,7L de liquide froids ou 1,4L de liquide chaud dans la cruche, mais jamais plus que l'indication Max.

b) Choix du programme :

1. SMOOTH

- Appuyez sur le bouton « Smooth » pour obtenir une soupe lisse.
- Le temps préprogrammé est de 25 minutes.
- Appuyez une fois sur le bouton « Smooth », le bouton clignotera, appuyez ensuite sur le bouton MARCHE/ARRET pour démarrer le programme.
- La température sera maintenue à 100°C (+-2°C). (Le programme s'adaptera selon la température réelle).
- Le temps de cuisson programmé est de 25 minutes.
- Lorsque le programme est terminé un signal sonore retentira 4 fois.
- L'appareil maintiendra la préparation à température pendant 40 minutes. La température sera maintenue à 75 – 85 degrés. Dès que les 40 minutes sont passées un signal sonore retentira 4 fois.

2. CHUNKY

- Appuyez sur le bouton « Chunky » pour obtenir une soupe avec des morceaux.
- Le temps préprogrammé est de 28 minutes.
- Appuyez une fois sur le bouton « Chunky », le bouton clignotera, appuyez ensuite sur le bouton MARCHE/ARRET pour démarrer le programme.
- La température sera maintenue à 100°C (+-2°C). (Le programme s'adaptera selon la température réelle).
- Le temps de cuisson programmé est de 28 minutes.
- Lorsque le programme est terminé un signal sonore retentira 4 fois.

- L'appareil maintiendra la préparation à température pendant 40 minutes. La température sera maintenue à 75 – 85 degrés. Dès que les 40 minutes sont passées un signal sonore retentira 4 fois.

3 . HEAT

Utilisez cette fonction comme décrit ci-dessus pour faire une soupe Julienne par exemple.

IMPORTANT : Lors de la préparation de liquides chauds il est important de bien positionner le couvercle et le bouchon de remplissage sur la cruche afin d'éviter des blessures.

VI. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Fonction de nettoyage automatique

- Afin de pouvoir nettoyer l'appareil rapidement et facilement l'appareil dispose d'une fonction nettoyage.
- Mettez environ 1,5L d'eau avec un peu de détergent dans la cruche, appuyez 3 fois sur le bouton « Heat » pour sélectionner la température 60°C. Couper le chauffage dès que l'eau a atteint la température et mixez sur la position 1 pendant 1 minute. Retirez cette eau, ajoutez de l'eau fraîche et mixez à nouveau pendant 1 minute.
- Ceci détachera les restes de sous le couteau.
- Rincez et séchez minutieusement.

Bloc moteur

Ne plongez **JAMAIS** le bloc moteur ni la cruche dans l'eau ou dans un autre liquide. Nettoyez-le avec un chiffon humide.

Accessoires

- La cruche, le bouchon de remplissage et le couvercle peuvent être nettoyé dans de l'eau savonneuse.
- Ne plongez **JAMAIS** la cruche dans de l'eau.
- ATTENTION : les couteaux sont très tranchants !
- Après le nettoyage, séchez minutieusement les parties et rangez l'appareil à un endroit sec et bien ventilé.

VII. CONSEILS UTILES EN CAS DE DEREGLLEMENT

En cas de dérèglement, ne pas utiliser le Soup Maker. Adressez-vous à votre point de vente.

CET APPAREIL EST CONCU POUR USAGE DOMESTIQUE. EN CAS D'USAGE PROFESSIONNEL, LES CONDITIONS DE GARANTIE ECHOIENT AVEC EFFET IMMEDIAT.

LES DEGATS ET/OU ENDOMMAGEMENTS SUITE AU NON-RESPECT DU MODE D'EMPLOI FONT ECHOIR LES CONDITIONS DE GARANTIE.

Nous maintenons le droit d'apporter des changements techniques.

VIII. CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie prend cours à la date d'achat. Durée de la garantie : 2 ans.

Définition de la garantie :

- La garantie couvre le remplacement du bloc-moteur reconnu défectueux par notre service technique. Les accessoires qui ne sont pas couverts par la garantie sont la cruche, le couvercle et le bouchon de remplissage/verre gradué.
- La garantie n'est valable que pour l'utilisateur initial.
- Les frais de port aller et retour sont à charge de l'acheteur.
- La garantie n'est applicable que sur présentation de votre facture d'achat originale (pas de copie).
- La garantie ne peut être invoquée en cas d'usure normale.

La garantie n'est pas d'application dans les cas suivants :

- Branchement incorrect, p.ex. une tension électrique excessive.
- Utilisation ou manipulations incorrectes, inadéquates ou anormales, professionnelles ou abusives.
- Entretien incorrect ou insuffisant.
- En cas de réparation ou modification par un tiers non agréé.
- En cas de disparition et/ou modification des numéros d'identification.

IX. ENVIRONNEMENT



Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit prévu à cet effet par les pouvoirs publics pour son recyclage. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement.

X. RESPONSABILITE

Toutes les responsabilités, aussi bien envers le(s) utilisateur(s) qu'envers tous les tiers, qui résulteraient du non-respect de toutes les prescriptions de sécurité prescrites dans ce mode d'emploi, ne peuvent à aucune condition être inculpées au fabricant. En cas de non-respect de ces prescriptions de sécurité, l'utilisateur de l'appareil, ou toute autre personne n'ayant pas appliqué ces prescriptions de sécurité, préserve le fabricant de toutes responsabilités qui de ce fait pourraient être inculpées au fabricant.


Congratulations! You have just bought a high quality appliance, which will guarantee you years of pleasure. **Please read the instruction manual carefully before you take the appliance into use.** Save these instructions carefully!

All persons who have not read the instruction manual are not allowed to use this appliance.

Pay **ATTENTION** to the warranty conditions.

I. SAFETY REGULATIONS

This appliance has been built in accordance with the European CE safety standards and is compliant with the general recognized standards and prescriptions with regard to the safety of appliances. As for all electrical appliances, the necessary precautions need to be taken in order to avoid accidents or damages.

-  **ATTENTION please!** Burning danger! Due to the use of the appliance the surface becomes hot. Only touch the handles or the control buttons when the appliance is in action.
- **ATTENTION please!** After switching off the appliance surfaces stay hot which causes burning danger. Let the appliance cool down completely before replacing it, cleaning it or putting it away.
- This appliance may be used by children of min. 8 years old, by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge on condition they are supervised and instructed to use the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children may not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.

- This appliance is intended to be used in household and for applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other operating environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- This appliance is intended to be used at room temperature. **NEVER** use the appliance outdoor.
- **NEVER** touch the control buttons, the electrical cord or the plug with wet hands, and **NEVER** immerse them in water or any other liquid. They are only to be cleaned with a damp cloth. Should they get wet anyway, immediately pull out the plug from the socket.
- A damaged cord can cause electric shocks. **NEVER** use the appliance if it is damaged, fallen or shows a malfunction, or if the cord or plug are damaged.
- Immediately switch off the appliance and pull out the plug: after use or when the appliance is NOT in use, if the appliance does not function properly and when cleaning the appliance.
- **NEVER** use separate timers or remote control systems.
- The soup maker can only be used with 230V AC.
- For your own safety, the appliance will only work if it has been assembled correctly. Check that all parts were assembled correctly.
- Only use this appliance to prepare beverages/food (soup, puree, cream,...).
- **NEVER** leave the appliance unattended and **NEVER** move it when operating.
- Check the appliance and the power cord for any damage. Do not use the appliance and return it to the sales point in case of damage.
- **NEVER** move the appliance when it's filled with hot liquid.
- **NEVER** let the cord hang over the edge of the table or the counter.
- Always unroll the cord completely. **NEVER** turn the power cord around the baking oven, **NEVER** bend it or squeeze it.
- **NEVER** touch the knives with your hands.
- **ALWAYS** switch off the appliance and pull out the plug
 - *after use or when the appliance is not in use
 - *if the maker doesn't function properly
 - *when cleaning the appliance
- **NEVER** pull the cord itself to pull the plug from the socket.
- **NEVER** use extension cords and **ALWAYS** unroll the cord completely.

- **NEVER** use the cord in the proximity of sources of heat, such as ovens, stoves or heating
- **NEVER** cover the appliance when it's working.
- Only use original accessories.
- Only use the appliance with the mains voltage as mentioned on the rating label.
- Repairs can only be executed by a recognized expert or a recognized repair shop.
- The appliance is intended for household use and cannot be used for more than 3 minutes at a time when using the blender function.

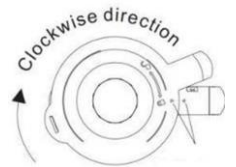
II. BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging and stickers.
- Before the first use we recommend to clean all components thoroughly (see 'Cleaning').
- Assemble the appliance correctly.

Place the lid as illustrated on the drawing:



Place the lid on the jug and turn clockwise until both handles are aligned.



- Be careful when placing the jug on the motor block. Otherwise the appliance could get damaged.
- Ensure that the voltage marked on the appliance is the same as your main voltage.
- According to the safety law: only use earthed sockets.

III. GENERAL USE

- Plug in the appliance
- The control lights on the push buttons will light up.
- The appliance will switch to standby mode if no action is taken within 1 minute. All chosen settings will be cancelled.
- The appliance is ready for use.

The appliance can be used for following functions:

1. Mixer/blender function (see below: SETTINGS)
2. Heating function (see below: SETTINGS)
This function can also be used in combination with the mixer/blender function.
3. Soup function (see below: SETTINGS)
 - a. Smooth
 - b. Chunky
 - c. Heat (Julienne Soup)

- To set a function: press the push button and then immediately press the ON-OFF button. The appliance will start according to the programmed setting.

REMARK: the control light on the ON-OFF switch blinks when the machine is running and lights up continuously when it's in standby mode.

- To cancel a set function, press the ON-OFF button.
- **ATTENTION: NEVER** place the appliance on a wet surface or wet towel.
- Never let the motor block come into contact with liquids. If this happens, immediately remove the plug and have the appliance checked by a recognized repairman.
- **ATTENTION: NEVER** put your hands or kitchen utensils into the jug as long as it's placed on the motor block.
- Only use wooden, rubber or plastic kitchen utensils. Do not force the food downwards and gently remove remaining food from the knives. The soup maker does not allow following actions: beating egg whites, grinding meat, making dough, grinding coffee or chocolate.

IV. TIPS FOR PREPARING FOOD

First add the liquid ingredients to the jug. Slice solid food (vegetables, fruit, ...) into pieces of about 2cm. Do not overload the motor by using too large quantities at once or too solid ingredients. If the motor seizes up, immediately press the OFF button to avoid overheating.

Mix the ingredients for a few seconds only. Repeat regularly.

V. SETTINGS

- => Place the jug on the motor block as described above.
- => Add the ingredients to the jug.
- => Place the lid on the jug and press firmly. Close the opening in the lid by using the measuring cup. Place the measuring cup in the slots on the lid and turn clockwise to lock the measuring cup.
- => If you wish to add extra ingredients, remove the measuring cup from the lid. Add the ingredients and place back the measuring cup. Attention: when using the Heat, Smooth or Chunky mode, hot steam will be released when removing the measuring cup. This is normal.



1. MIXER/BLENDER FUNCTION

- a) Turn the rotary knob to position 1-3. The firmness of the ingredients will mainly determine which position to use.
- b) The Pulse function can only be used when the rotary knob is on position "0". Then turn the knob a quarter turn to the left. The motor runs as long as you maintain the knob in this position. Once you release the knob, the motors stops running.

=> This function can also be used for crushing ice or making delicious smoothies.

2. HEATING FUNCTION

Temperature setting:

1. **HIGH** (high temperature: 100°C) → press the "Heat" button once

- Press the "Heat" button once to select the temperature of 100°C. The button will blink.
- Then press the ON-OFF button to start the program.
- The requested temperature will be kept at 100°C (+/- 2°C). (the program will adjust itself according to the actual temperature)
- The pre-set cooking time is 30 minutes.
- When the program is finished, a sound signal will sound 4 times.

2. **MEDIUM** (medium temperature: 80°C) → press the "Heat" button twice

- Press the "Heat" button twice to select the temperature of 80°C. The button will blink.
- Then press the ON-OFF button to start the program.
- The requested temperature will be kept at 80°C (+/- 2°C). (the program will adjust itself according to the actual temperature)
- The pre-set cooking time is 30 minutes.
- When the program is finished, a sound signal will sound 4 times.

3. **LOW** (low temperature: 60°C) → press the "Heat" button 3x

- Press the "Heat" button 3x to select the temperature of 60°C. The button will blink.
- Then press the ON-OFF button to start the program.
- The requested temperature will be kept at 60°C (+/- 2°C). (the program will adjust itself according to the actual temperature)
- The pre-set cooking time is 30 minutes.
- When the program is finished, a sound signal will sound 4 times.

During the heating process, the preparation can be blended manually if needed. (See above: Mixer/Blender function)

Liquid preparations can be poured out directly from the jug.

3. SOUP FUNCTION

- a) **ATTENTION:** To avoid the spilling over of the soup, we advise not to pour over 1,7L of cold liquid, or not over 1,4 L of warm liquid into the jug, but never more than the max indication.
- b) Program choice:

1. SMOOTH

- Press the "Smooth" button to prepare a smooth soup.
- Pre-set cooking time for this function is 25 minutes.

- Press the "Smooth" button once. The button will blink. Then press the ON-OFF button to start the program.
- The requested temperature will be maintained at 100°C (+/- 2°C). (the program will adjust itself according to the actual temperature.
- When the program is finished, a sound signal will sound 4 times.
- The appliance will keep warm for 40 minutes at 75-85 °C. After that, the sound signals will sound 4 times again.

2. CHUNKY

- Press the "Chunky" button to make thick soup.
- Pre-set cooking time for this function is 28 minutes.
- Press the "Chunky" button once. The button will blink. Then press the ON-OFF button to start the program.
- The requested temperature will be maintained at 100°C (+/- 2°C). (the program will adjust itself according to the actual temperature.
- When the program is finished, a sound signal will sound 4 times.
- The appliance will keep warm for 40 minutes at 75-85 °C. After that, the sound signals will sound 4 times again.

3. HEAT

Use this function as described above to make Julienne Soup for example.

IMPORTANT: when the appliance is working with hot liquids, it is important to keep the lid and measuring cup on the jug to avoid injuries.

VI. CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after every use.

Automatic cleaning function

- To clean the appliance easily and fast, the appliance disposes of a cleaning function.
- Pour about 1,5L water with a little detergent into the jug, press the "Heat" button 3x to set the temperature of 60°C. Turn of the heating once the water has reached the temperature and blend on position 1 during 1 minute. Pour away the water, add fresh water and blend again for 1 minute.
- The left-over bits will come loose from under the knife.
- Rinse and dry the appliance carefully.

Motor block

- Never immerse the motor block in water or any other liquid. Only clean with a damp cloth.

Accessories

- The closing lid, measuring cup can be cleaned in water with some detergent.

- Never immerse the jug in water or any other liquid. Only clean with a damp cloth.
- Attention: the knives are very sharp!
- After cleaning, dry all parts thoroughly and store them away in a dry, ventilated place.

VII. PRACTICAL TIPS IN CASE OF MALFUNCTIONS

Do not use the appliance in case of a malfunction of when the power cord is damaged. Please address to your sales point or contact NV van RATINGEN. (contact details at the back)

THE APPLIANCE HAS BEEN DESIGNED FOR DOMESTIC USE. THE WARRANTY CONDITIONS EXPIRE UPON PROFESSIONAL USE.

DEFECTS AND/OF DAMAGES FOLLOWING TO THE NON OBSERVANCE OF THE USER MANUAL ARE NOT COVERED BY THE WARRANTY.

We are entitled to make technical modifications at all times.

VIII. WARRANTY CONDITIONS

Your warranty starts on the day of purchase and is valid for 2 years and will only apply after submitting the purchasing invoice.


Determination of the warranty

- The warranty covers every repair and/or replacement free of charge of the motor block recognized defective by our Department of Service after Sale if the damage is due to faulty design, material or construction. The warranty does not cover damage or normal wear of the jug, lid, filling cup/measuring jug.
- The warranty is only valid for the first/original user.
- The transport costs are at the expenses of the purchaser.
- The warranty is only granted after presentation of your purchase invoice.
- The warranty cannot be invoked for normal wear and tear

The warranty expires automatically in the following cases:

- Incorrect connection, e.g. electric voltages.
- Abnormal or professional use or misuse handling
- Lack of care and cleaning
- Modifications or repairs made to the appliance by persons not authorized by us as a manufacturer.
- When reference numbers have been altered or been removed.
- When not respecting the instructions in the user instructions

IX. ENVIRONMENT

 Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment.

X. LIABILITIES

All liabilities, towards both consumer(s) and third parties, that could result from not observing all the safety regulations prescribed in this user manual, can under no circumstances be charged to the manufacturer. In case of non-observation of these safety regulations, the user of the deep fryer, or any other person not having observed these safety regulations, protects the manufacturer from all responsibilities that he could be charged with.

DE	GEBRAUCHSANLEITUNG
-----------	---------------------------


Wir gratulieren Ihnen zu dem Kauf dieses Spitzengerätes, mit dem Sie jahrelang Spaß haben werden. **Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung gründlich bevor Sie das Gerät benutzen.** Bitte sorgfältig aufbewahren!

Personen, die diese Gebrauchsanweisung nicht gelesen haben, dürfen das Gerät nicht benutzen.

Bitte beachten Sie die Garantiebedingungen!

I. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Europäischen CE Sicherheitsnormen hergestellt und beantwortet die allgemein anerkannten Normen und Vorschriften in Beziehung auf der Sicherheit von elektrischen Geräten. Wie für alle elektrischen Haushaltgeräte müssen die erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden um damit Unfälle und Beschädigungen vermieden werden.

-  **BEACHTEN SIE!** Verbrennungsgefahr! Durch die Verwendung dieses Geräts entstehen heiße Oberfläche. Fassen Sie nur den Handgriff oder die Bedienungsknöpfe an wenn das Gerät in Betrieb ist.
- **BEACHTEN SIE!** Auch nach dem Ausschalten des Geräts sind die Oberfläche noch warm, und gibt es noch Verbrennungsgefahr. Lassen Sie das Gerät also völlig abkühlen bevor Reinigung und Lagerung.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahre, von physisch, motorisch oder geistig behinderten Personen oder von Personen ohne die nötige Erfahrung oder Sachkunde benutzt werden, unter der Bedingung, dass sie unter Aufsicht stehen oder Anweisungen bekommen, damit sie das Gerät risikofrei benutzen können, und unter der

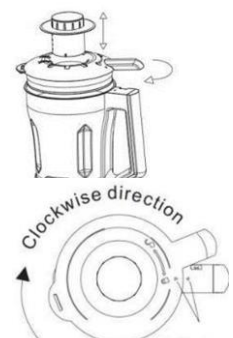
Bedingung, dass sie die betreffende Gefahr verstehen. Kinder sollen **NICHT** mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung sollen nicht von Kindern gemacht werden es wäre denn, sie sind Minimum 8 Jahre alt und stehen unter Aufsicht. Das Gerät und die Schnur außerhalb der Reichweite von Kindern halten.

- Küchengeräte müssen immer auf eine stabile Oberfläche gestellt werden, mit den Handgriffen (falls vorhanden) so positioniert, um das Kleckern von heißen Flüssigkeiten oder von dem Gerät zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist zum Haushaltgebrauch geeignet, und für ähnliche Umgebungen wie: Personalküchen in Läden, Firmen und andere Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe; von Kunden in Hotels, Motels und andere Residenz-Umgebungen; Bed & Breakfast Art Umgebungen.
- Dieses Gerät ist geeignet für Gebrauch auf Zimmertemperatur. Das Gerät darf **NIEMALS** außer Hause benutzt werden.
- Die Bedienungsknöpfe, die Elektroschnur und der Stecker **NIEMALS** mit nassen Hände berühren und **NIE** in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen. Reinigung ausschließlich mit einem leicht feuchten Tuch. Falls das Gerät doch nass oder feucht würde, sollen Sie unmittelbar den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Eine beschädigte Schnur kann Elektroschocks verursachen. **NIEMALS** das Gerät benutzen wenn es beschädigt oder gefallen ist, wenn es eine Störung gibt oder wenn die Schnur oder den Stecker beschädigt ist. Bringen Sie in all diesen Fällen das Gerät nach eine anerkannte Reparaturstelle.
- Ziehen Sie **IMMER** den Netzstecker aus der Steckdose nachdem Sie es benutzt haben. Tun Sie dies auch wenn das Gerät nicht benutzt wird, wenn Sie es reinigen oder bevor Sie es umstellen.
- Verwenden Sie **NIE** separate Schaltuhren oder Fernbedienungen.

- Das Gerät ausschließlich mit 230 Volt Wechselstrom benutzen.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit wird das Gerät nur funktionieren wenn es korrekt montiert ist. Bitte prüfen Sie, ob alle Zubehörteile korrekt montiert worden sind.
- Dieses Gerät eignet sich nur zur Zubereitung von Speisen/Getränke (Suppen, Pürees, Cremes,...).
- Betreiben Sie das Gerät **NIEMALS** unbeobachtet. Stellen Sie das Gerät **NIEMALS** um während es in Betrieb ist.
- Prüfen Sie das Gerät und den Netzstecker auf eventuelle Beschädigungen. Falls das Gerät beschädigt ist, dürfen Sie das Gerät **NICHT** anwenden, aber bringen Sie es sofort zu Ihrer Verkaufsstelle zurück.
- Stellen sie das Gerät **NIEMALS** um wenn es mit heißen Flüssigkeiten gefüllt ist.
- Lassen Sie die Schnur **NIE** über die Kante einer Anrichte oder über die Tischkante hängen.
- Das Gerät **NIEMALS** am Netzkabel tragen oder umstellen. **NIEMALS** das Netzkabel knicken, kneifen, um das Gerät wickeln oder über scharfe Kanten ziehen.
- **NIEMALS** das Messer mit den Händen berühren!
- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen:
 - nach erfolgter Benutzung oder falls das Gerät nicht mehr benutzt wird
 - bei mangelhafter Funktion
 - während der Reinigung
- Netzkabel **IMMER** am Stecker und **NIEMALS** am Elektroschnur aus der Steckdose ziehen.
- **NIEMALS** Verlängerungskabel verwenden und das Netzkabel **IMMER** vollständig aus dem Kabelfach ziehen.
- Verwenden Sie das Netzkabel und das Gerät **NIE** in der Nähe von Wärmequellen, Heizungen, Öfen oder anderen Geräten die Hitze entwickeln.
- **NIEMALS** das Gerät abdecken während des Betriebs.
- Nur Originalteile verwenden.
- Das Gerät darf nur an die Netzspannung (230V) angeschlossen werden, wie auf dem Typenschild erwähnt.
- Lassen Sie Reparaturen **NUR** von einem Fachmann oder einer Reparaturleistung durchführen.
- Das Gerät eignet sich für die Nutzung im Haushalt und darf nicht länger als 3 Minuten ununterbrochen eingeschaltet sein.

II. VOR DER ERSTINBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie alle Verpackungen und Aufkleber.
- Es ist empfohlen jedes Teil vor ersten Gebrauch gründlich zu reinigen (siehe „Reinigung“).
- Montieren Sie das Gerät immer korrekt.
Montieren Sie den Deckel, wie in der Abbildung nebenan erwähnt.



Stellen Sie den Deckel auf die Kanne und drehen Sie im Uhrzeigersinn bis der Hebel mit dem Griff ausgerichtet ist.

Stellen Sie die Kanne vorsichtig auf den Motorblock. Falls Sie die Kanne falsch auf den Motorblock stellen, können Sie das Gerät beschädigen.

- Kontrollieren Sie, ob der Netzstrom mit dem des Gerätes übereinstimmt.
- Gemäß den gesetzlichen Sicherheitsstandards, muss das Gerät immer an eine Netzsteckdose mit Erdung angeschlossen werden.

III. ALLGEMEINER GEBRAUCH

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Die Kontrolllampen aller Bedienungsknöpfe werden brennen.
- Das Gerät schaltet sich automatisch in den Standby-Betrieb, falls innerhalb von 1 Minuten keine Auswahl getroffen wird. Alle ausgewählte Einstellungen werden gelöscht.
- Das Gerät ist jetzt einsatzbereit.

Das Gerät kann auf viele verschiedene Weisen verwendet werden:

1. Als Mischer (siehe unten: EINSTELLUNGEN)
2. Zum Erwärmen (siehe unten: EINSTELLUNGEN)
Hier können Sie auch manuell die Mischer-Funktion verwenden.
3. Suppe-Funktion (siehe unten: EINSTELLUNGEN)
 - A. Smooth
 - B. Chunky
 - C. Heat (Julienne Suppe)

- Zur Einstellung der Funktionen: drücken Sie auf die Funktionstaste und sofort auf die ON/OFF Taste. Das Gerät schaltet sich gemäß der voreingestellten Parameter ein.
BEMERKUNG: die Kontrolllampe der ON/OFF Taste blinkt wenn das Gerät in Betrieb ist und brennt ununterbrochen wenn das Gerät in Standby-Betrieb ist.
- Zur Annullierung einer Funktion, drücken Sie die ON/OFF Taste.
- **ACHTUNG:** Stellen Sie den Mischer **NIEMALS** auf einem nassen Untergrund oder einem feuchten Tuch.
- Lassen Sie das Motorteil **NIEMALS** mit Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls das dennoch passiert, ziehen Sie sofort das Netzkabel aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät von einem anerkannten Fachmann oder einer Reparaturleistung überprüfen.
- **ACHTUNG :** Stecken Sie **NIEMALS** Ihre Hände oder Küchengeschirr in der Edelstahlkanne wenn sie auf dem Motorblock aufgestellt ist.
- Verwenden Sie nur Küchengeschirr aus Holz, Gummi oder Plastik. Drücken Sie **NIEMALS** mit großer Kraft auf das Küchengeschirr wenn Sie Nahrung in der Kanne nach unten drücken oder wenn Sie Nahrung von den Messern entfernen. Der Soup Maker eignet sich nicht zum Steifschlagen von Eiweiß, zum Zerlegen von Fleisch, zum Mahlen von Schokolade oder Kaffeebohnen oder zum Kneten/Rühren von Teig.

IV. TIPPS ZUR NAHRUNGSZUBEREITUNG

Geben Sie zuerst die flüssigen Zutaten in der Edelstahlkanne. Schneiden Sie feste Nahrung wie Gemüse, Obst, Käse, usw. in kleine Stücke von etwa 2cm. Überlasten Sie den Motor nicht mit einer zu großen Menge oder zu harten Zutaten. Wenn der Motor sich festfrisst, müssen Sie sofort die Taste auf Position "OFF" stellen zur Vermeidung der Überhitzung.

Mischen Sie die Zutaten nur einige Sekunden. Es ist ratsam, dies regelmäßig zu wiederholen.

V. EINSTELLUNGEN

- a) Stellen Sie die Edelstahlkanne auf den Motorblock wie oben angegeben.
- b) Geben Sie die Zutaten in der Edelstahlkanne.
- c) Stellen Sie den Deckel auf der Kanne und drücken Sie kräftig an. Schließen Sie die Öffnung im Deckel mit dem Messbecher/der Dosierkappe. Stellen Sie den Messbecher/ die Dosierkappe in die entsprechenden Schlitze und drehen Sie im Uhrzeigersinn an.
- d) Wenn Sie noch zusätzliche Zutaten hinzufügen möchten, entfernen Sie den Messbecher/ die Dosierkappe vom Deckel. Fügen Sie die Zutaten hinzu und stellen Sie den Messbecher/die Dosierkappe zurück. Bitte beachten Sie, dass Dampf aus dem Gerät entweicht, wenn das Gerät in Heat-, Smooth-, oder Chunky-Betrieb ist. Dies ist normal.



1. MISCHER-FUNKTION

- a) Stellen Sie den Drehregler auf Stellung 1 bis 3. Die Härte der Zutaten wird grobenteils die notwendige Geschwindigkeit bestimmen.
 - b) Sie können nur die Pulse Funktion benutzen wenn Sie den Drehregler auf "0" stellen. Drehen Sie den Drehregler um eine Vierteldrehung nach Links. Solange Sie den Drehregler in dieser Position halten, läuft den Motor. Sobald Sie den Drehregler loslassen, stoppt der Motor.
- ➔ Auch zum Crushen von Eis und zum Zubereiten von herrlichen Smoothies, können Sie diese Funktion verwenden.

2. HEIZFUNKTION

- a) Temperaturwahl:
 1. **HIGH** (höhe Temperaturfunktion 100°C) → drücken Sie einmal die „Heat“ Taste
 - Drücken Sie einmal die „Heat“ Taste zum Auswählen der High-Temperaturfunktion 100°C. Die Taste blinkt.
 - Drücken Sie danach die ON/OFF Taste zum Starten des Programms.
 - Die gewünschte Temperatur wird auf 100°C (+/- 2°C) gehalten. (Das Programm wird sich je nach der tatsächlichen Temperatur anpassen.)
 - Die voreingestellte Garzeit beträgt 30 Minuten.
 - Sobald das Programm beendet ist, wird ein Signalton 4 Mal ertönen.

2. **MEDIUM** (Mitteltemperaturfunktion 80°C) → drücken Sie zweimal die „Heat“ Taste

- Drücken Sie zweimal die „Heat“ Taste zum Auswählen der Medium-Temperaturfunktion. Die Taste blinkt.
- Drücken Sie danach die ON/OFF Taste zum Starten des Programms.
- Die gewünschte Temperatur wird auf 80°C (+/- 2°C) gehalten. (Das Programm wird sich je nach der tatsächlichen Temperatur anpassen.)
- Die voreingestellte Garzeit beträgt 30 Minuten.
- Sobald das Programm beendet ist, wird ein Signalton 4 Mal ertönen.

3. **LOW** (niedrige Temperaturfunktion 60°C) → drücken Sie dreimal die „Heat“ Taste

- Drücken Sie dreimal die „Heat“ Taste zum Auswählen der Low-Temperaturfunktion. Die Taste blinkt.
- Drücken Sie danach die ON/OFF Taste zum Starten des Programms.
- Die gewünschte Temperatur wird auf 60°C (+/- 2°C) gehalten. (Das Programm wird sich je nach der tatsächlichen Temperatur anpassen.)
- Die voreingestellte Garzeit beträgt 30 Minuten.
- Sobald das Programm beendet ist, wird ein Signalton 4 Mal ertönen.

Wenn Sie es wünschen, können sie während des Heizprozesses auch manuell mischen. (siehe oben 1. Misch-Funktion)

Flüssige Zubereitungen können Sie sofort aus der Kanne einschenken.

3. SUPPE-FUNKTION

a) ACHTUNG: wir empfehlen die Kanne nicht mehr als 1,7 Liter (kalte Flüssigkeiten) oder 1,4 Liter (heiße Flüssigkeiten) zu füllen. So vermeiden Sie, dass die Suppe überläuft. Keinesfalls mehr als die angegebene Maximalmenge einfüllen.

b) Programmwahl:

1. SMOOTH

- Drücken Sie die „Smooth“ Taste zum Zubereiten einer feinen Suppe.
- Die dafür voreingestellte Zeit ist 25 Minuten.
- Drücken Sie einmal auf die „Smooth“ Taste. Die Taste blinkt. Drücken Sie danach die ON/OFF Taste zum Starten des Programms.
- Die gewünschte Temperatur wird auf 100°C (+/-2 °C) gehalten. (Das Programm wird sich je nach der tatsächlichen Temperatur anpassen.)
- Die voreingestellte Garzeit ist 25 Minuten.
- Sobald das Programm beendet ist, wird ein Signalton 4 Mal ertönen.
- Das Gerät wird die Zubereitung 40 Minuten lang warm halten. Die Temperatur wird auf 75-85 Grad gehalten. Sobald die 40 Minuten abgelaufen sind, wird ein Signalton 4 Mal ertönen.

2. CHUNKY

- Drücken Sie die „Chunky“ Taste zum Zubereiten einer groben Suppe.
- Die dafür voreingestellte Zeit ist 28 Minuten.

- Drücken Sie einmal auf die „Chunky“ Taste. Die Taste blinkt. Drücken Sie danach die ON/OFF Taste zum Starten des Programms.
- Die gewünschte Temperatur wird auf 100°C (+/-2 °C) gehalten. (Das Programm wird sich je nach der tatsächlichen Temperatur anpassen.)
- Die voreingestellte Garzeit ist 28 Minuten.
- Sobald das Programm beendet ist, wird die Kontrolllampe blinken und wird ein Signalton 4 Mal ertönen.
- Das Gerät wird die Zubereitung 40 Minuten lang warm halten. Die Temperatur wird auf 75-85 Grad gehalten. Sobald die 40 Minuten abgelaufen sind, wird ein Signalton 4 Mal ertönen.

WICHTIGER HINWEIS: Lassen Sie beim Zubereiten heißer Flüssigkeiten Deckel und Messbecher unbedingt auf der Edelstahlkanne, damit Sie sich nicht verletzen.

3. HEAT

Sie können diese Funktion verwenden wie oben beschrieben, zur Zubereitung von z.B. Julienne Suppe.

VI. REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Automatische Reinigungsfunktion

- Zur schnellen und einfachen Reinigung, verfügt das Gerät über eine Reinigungsfunktion.
- Füllen Sie die Edelstahlkanne mit ungefähr 1,5 Liter Wasser und fügen Sie etwas Spülmittel hinzu. Drücken Sie dreimal hintereinander auf die „Heat“ Taste um eine Temperatur von 60°C einzustellen. Sobald das Wasser heiß ist, schalten Sie die Heizfunktion aus und mischen Sie in Stellung 1 für 1 Minute. Gießen Sie das Wasser weg, füllen Sie die Kanne mit frischem Wasser und mischen Sie wiederum für 1 Minute.
- So lassen sich Rückstände auf der Unterseite des Messers leicht lösen und entfernen.
- Spülen und trocknen Sie die Edelstahlkanne gründlich.

Motorblock

- Der Motorblock **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Ausschließlich mit einem leicht feuchtem Tuch reinigen.

Zubehöre

- Der Verschlussdeckel und der Messbecher können mit Spülmittel gereinigt werden.
- Tauchen Sie **NIEMALS** die Edelstahlkanne in Wasser!
- **ACHTUNG:** die Messer sind sehr scharf!
- Trocknen Sie die Zubehöerteile nach jeder Reinigung gründlich ab und an einem trockenen und gut belüfteten Ort aufbewahren.

VII. PROBLEMBEHANDLUNG

Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Gerät ein Problem anzeigt. Wenden Sie sich sofort an Ihre Verkaufsstelle.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, bringen Sie ebenfalls das Gerät sofort zu Ihrer Verkaufsstelle zurück.

DIESES GERÄT IST AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HÄUSLICHEN GEBRAUCH ENTWORFEN. FALLS DAS GERÄT FÜR BERUFLICHE ZWECKE VERWENDET WIRD, ÄNDERN SICH DIE GARANTIEBEDINGUNGEN.

SCHADEN INFOLGE NICHT-EINHALTUNG DER GEBRAUCHSANLEITUNG ERLISCHT DIE GARANTIE.

Wir behalten uns das Recht vor, technische Änderungen vorzunehmen.

VIII. GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie fängt ab Kaufdatum des Gerätes an und gilt 2 Jahre.

Garantiebedingungen:

- Die Garantie deckt kostenfreie Reparatur und/oder Ersatz des Motorblocks, die von unserer technischen Abteilung als Konstruktions-, Material und Fabrikationsfehler anerkannt werden. Von der Garantie ausgeschlossen sind Edelstahlkanne, Deckel und Messbecher/Dosierkappe.
- Die Garantie gilt nur für den Erstkäufer.
- Die Portokosten für den Hin- und Rückversand gehen zu Lasten des Käufers.
- Die Garantie gilt nur bei Vorlage des Kaufbelegs.
- Die Garantie deckt nicht den normalen Verschleiß ab.

Die Garantie erlischt automatisch, im Fall von:

- Einem nicht Korrekten Anschluss, z.B. übermäßig starke Netzspannungsschwankungen.
- Nicht normaler oder zweckwidriger Nutzung oder Behandlung, eben wie Professioneller Nutzung.
- Fehlende oder missbräuchliche Pflege.
- Geräte, die von Personen, welche von uns als Hersteller nicht autorisiert sind, geändert oder repariert wurden.
- Geräte, deren Kennnummern beseitigt oder geändert wurden
- Bei Nichteinhaltung der Instruktionen von der Gebrauchsanleitung.

IX. UMWELTSCHUTZ



Setzen Sie dieses Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht beim normalen Hausmüll, aber geben Sie es ab in einem offiziellen Sammelpunkt zur Recycling. So helfen Sie die Umwelt zu schützen.

X. HAFTUNG

Alle Haftungsansprüche von Verbrauchern und Dritten, die sich durch nicht Befolgen der in dieser Gebrauchsanweisung vorgeschriebenen Sicherheitsvorschriften ergeben könnten, gehen keinesfalls zu Lasten des Fabrikanten. Bei Nicht-Befolgung dieser Sicherheitsvorschriften, schützt der Benutzer des Geräts, oder andere Personen die diese Sicherheitsvorschriften nicht nachgekommen sind, den Fabrikant gegen alle Haftungsansprüche die Ihm zu Lasten gelegt werden können.

**VOOR BIJKOMENDE INFORMATIE, RECEPTEN EN NUTTIGE TIPS OVER AL ONZE TOESTELLEN
KAN U STEEDS TERECHT OP WWW.FRITEL.COM !**

U VINDT ONS OOK OP FACEBOOK: WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN!

***POUR TOUT RENSEIGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE, DES RECETTES ET POUR DES ASTUCES
PRATIQUES, SURFEZ SUR LE SITE WWW.FRITEL.COM!***

TROUVEZ-NOUS SUR FACEBOOK: WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN!

**FOR ALL SUPPLEMENTARY INFORMATION, RECIPES AND PRACTICAL TIPS ABOUT ALL OUR
APPLIANCES PLEASE VISIT OUR WEBSITE WWW.FRITEL.COM !**

FIND US ON FACEBOOK: WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN!

***EXTRA INFORMATIONEN, REZEPTE UND PRAKTISCHEN TIPPS ÜBER ALLE UNSEREN
PRODUKTE FINDEN SIE AUF WWW.FRITEL.COM !***

BESUCHEN SIE UNS AUCH AUF FACEBOOK: WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN!



NV J. van RATINGEN
Stadsheide 11 - B-3500 Hasselt
E-Mail : info@fritel.com / Website : www.fritel.com
V2016-05