



## SOUP MAKER SB 2950



### **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**

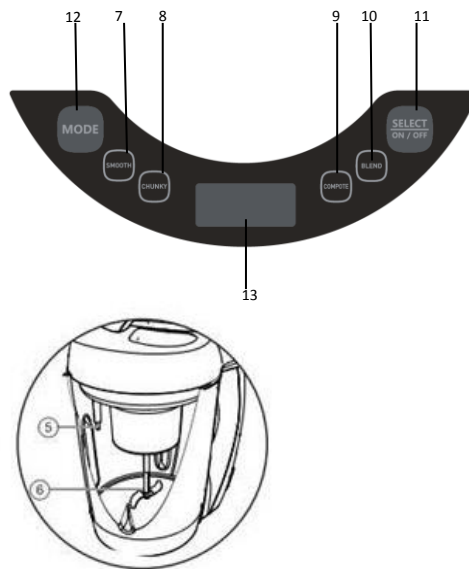
Attentively read the user manual before using the appliance!

Keep the manual carefully.

### **GEBRAUCHSANLEITUNG**

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung gründlich, bevor Sie das Gerät benutzen!

Bitte sorgfältig aufbewahren.



### PRODUCTOMSCHRIJVING

1. Motorunit
2. Bedienpaneel
3. Inox kan 1,3 – 1,6L
4. Handgreep
5. Overload sensor
6. Mixstaaf
7. Bedieningsknop SMOOTH
8. Bedieningsknop CHUNKY
9. Bedieningsknop COMPOTE
10. Bedieningsknop MIXEN/BLENDE
11. Select – On/Off knop
12. Mode knop
13. LED scherm

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

### DESCRIPTION DU PRODUIT

1. Bloc moteur
2. Panneau de commande
3. Cruche en inox 1,3 – 1,6L
4. Poignée
5. Sécurité de surcharge
6. Plongeur Mixeur
7. Bouton de commande SMOOTH
8. Bouton de commande CHUNKY
9. Bouton de commande COMPOTE
10. Bouton de commande MIXER
11. Bouton Select – Arrêt/marche
12. Bouton Mode
13. Ecran LED

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

### PRODUKTBESCHREIBUNG

1. Motorblock
2. Bedienteil
3. Edestahlkanne 1,3 – 1,6 L
4. Handgriff
5. Überlastsicherung
6. Mixstab
7. Bedienungsknopf SMOOTH
8. Bedienungsknopf CHUNKY
9. Bedienungsknopf COMPOTE
10. Bedienungsknopf MIXEN
11. Selekt – Ein-/Ausschalter
12. Modusschalter
13. LED Display

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

### PRODUCT DESCRIPTION

1. Motor block
2. Control panel
3. Stainless steel jug 1,3 – 1,6L
4. Handle
5. Overload security
6. Mixing bar
7. Control button SMOOTH
8. Control button CHUNKY
9. Control button COMPOTE
10. Control button MIX/BLEND
11. Control button Select – On/Off
12. Mode button
13. LED display

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.

## 1. 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.

-  **OPGELET!** Verbrandingsgevaar! Door gebruik van het toestel ontstaan hete oppervlakken. Raak enkel de handgreep of de bedieningsknoppen aan terwijl het toestel in werking is.
- **OPGELET!** 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.

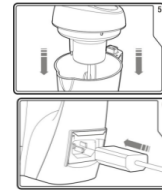
- De bedieningsknoppen, het elektrisch snoer en de stekker **NOOIT** met natte handen aanraken. Het toestel en het elektrisch snoer **NOOIT** in water (of enige andere vloeistof) onderdompelen. Enkel reinigen met een vochtige doek. Indien het toestel toch nat of vochtig zou worden, onmiddellijk de stekker 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, indien het toestel **NIET** goed functionneert, vooraleer u het reinigt en vooraleer u het verplaatst.
- Gebruik **NOOIT** aparte timers of afstandbedieningsystemen.
  - Het toestel alleen gebruiken op de netspanning zoals deze aangegeven op het typeplaatje (230 Volt)
  - 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...).
  - Het toestel is **NIET** geschikt voor het maken van deeg of beslag.
  - **NOOIT** het apparaat zonder toezicht laten en het nooit verplaatsen zolang de stekker in het stopcontact steekt.
  - Controleer het toestel en elektriciteits snoer op eventuele beschadigingen. Is er een beschadiging, het toestel **NIET** gebruiken en onmiddellijk terugbrengen naar uw verkooppunt.
  - 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.
  - De messen zijn scherp, wees voorzichtig!
  - **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 of wanneer de stekker in het stopcontact steekt.
  - Laat het toestel **NIET** werken wanneer het leeg is.
  - Plaats het toestel **NOOIT** op een nat oppervlak of op een natte doek.
  - Overschrijdt de MAX-aanduiding **NOOIT** en zorg dat de kan steeds gevuld is tot aan de MIN-aanduiding.
  - Herstellingen mogen alleen door een erkend vakman of door een erkende herstellingsdienst uitgevoerd worden.

## 2. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder eerst alle verpakkingen en stickers.
- Reinig het toestel altijd vóór het eerste gebruik (zie 'Reiniging').
- Monteer het toestel steeds correct.
- 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.

### 3. ALGEMEEN GEBRUIK

- De Soup Maker heeft een mixstaaf voor het mixen van ingrediënten en een verwarmingselement om de ingrediënten te verwarmen en soep te koken.
- Monteer het toestel: plaats het deksel met mixstaaf op de inox kan.
- Sluit de fiche van het elektriciteitsnoer aan (zie tekening hiernaast) en steek de stekker in het stopcontact.



- De controlelampjes van de bedieningsknoppen gaan alternerend branden.
- Het toestel is nu klaar voor gebruik.

Het toestel kan gebruikt worden op verschillende manieren:

1. Als mixer/blender (zie hieronder: INSTELLINGEN)
2. Soep functie (zie hieronder: INSTELLINGEN)
  - a. Smooth
  - b. Chunky
3. Compote functie (zie hieronder: INSTELLINGEN)

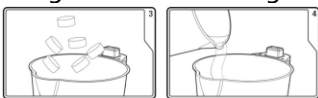
Deze functie kan ook gebruikt worden om soepen of vloeistoffen te verwarmen

- Om een functie in te stellen: druk op de MODE-knop tot het icoontje van de gewenste functie knippert en druk dan onmiddellijk op de Select – On/Off knop. Het toestel zal starten volgens de voorgeprogrammeerde parameters. (Smooth – Chunky – Compote Mode)  
OPMERKING: het icoontje van de gekozen mode knippert en wanneer u de gekozen mode heeft bevestigd door op de Select – On/Off knop te drukken gaat het icoontje van de gekozen mode continu branden en telt de teller op het LED scherm af. (zie INSTELLINGEN)
- Om een gekozen functie te annuleren, druk gedurende 2 seconden op de Select – On/Off knop.
- Als het gekozen programma is afgelopen zal het toestel 60 seconden lang een geluidssignaal laten horen en zullen alle icoontjes knipperen. Daarna schakelt het toestel zichzelf uit.
- Laat de motorblok niet in contact komen met vloeistoffen. Indien dit toch gebeurt, trek dan onmiddellijk het elektriciteitsnoer uit het stopcontact en laat het toestel nakijken bij een erkend hersteller.
- Bij het eerste gebruik kan er wat geur ontstaan. Dit is normaal en verdwijnt weer vanzelf.

### 4. TIPS VOOR HET BEREIDEN VAN VOEDSEL

Gebruik voor het beste resultaat verse seizoensgebonden ingrediënten.

Voeg eerst de vaste ingrediënten toe aan de kan en voeg dan pas de vloeibare ingrediënten toe.



Snij vast voedsel (groenten, fruit, ...) in stukjes van ca. 2 cm.

Verdeel deze ingrediënten gelijkmatig over de bodem van de kan.

LET OP: zorg ervoor dat de inhoud (inclusief vloeistof) tussen de MIN- en MAX-aanduiding zit. (1300 ML – 1600 ML)

Overbelast de motor niet door te grote hoeveelheden of te harde ingrediënten te gebruiken.

Indien de motor vastloopt, dient u onmiddellijk het toestel uit te zetten en de stekker uit het stopcontact te trekken om oververhitting tegen te gaan.

Mix de ingrediënten slechts enkele seconden lang. Het is aan te raden dit regelmatig te herhalen tot het gewenste resultaat wordt bereikt.

### 5. INSTELLINGEN

- a) Voeg de ingrediënten toe aan de kan.
- b) Plaats het deksel met mixstaaf op de kan en druk stevig aan.
- c) Indien u nog extra ingrediënten wenst toe te voegen, verwijder dan het deksel, voeg de ingrediënten toe en plaats het deksel terug op de kan. Indien u dit binnen de 2 minuten doet zal het programma gewoon doorlopen. Indien dit langer duurt dan 2 minuten zal u het opnieuw in moeten stellen. Let op, wanneer het

toestel in Smooth Mode, Chunky Mode of Compote Mode staat zal er stoom uit het toestel komen, dit is normaal.

Monteer het toestel zoals hierboven aangegeven. Steek de stekker in het stopcontact. Het toestel zal een geluidssignaal weergeven om aan te geven dat het klaar is voor gebruik.

### 1. MIXER/BLENDER FUNCTIE

Druk 4 maal op de Mode knop zodat het icoontje van de mixer gaat knipperen. Druk dan op de Select – On/Off knop. Zolang u deze ingedrukt houdt zal het toestel blenden.

LET OP: blendt nooit langer dan 20 seconden. Herhaal tot u het gewenste resultaat bereikt.

### 2. SOEP FUNCTIE

a) LET OP: gebruik voor koude vloeistoffen nooit meer dan 1,6L en voor warme vloeistoffen nooit meer dan 1,3L.

b) Programma keuze:

#### 1. SMOOTH

Dit programma is geschikt om een gladde soep te koken en glad te mixen. De ingrediënten zullen gekookt en gemixt worden tot een zachte massa.

Druk 1 maal op de Mode knop zodat het Smooth icoontje gaat knipperen. Druk dan op de Select – On/Off knop.

- De voorgeprogrammeerde tijd hiervoor is 21 minuten.
- Als het programma afgelopen is zal de controlelamp knipperen en zal 60 seconden lang een geluidssignaal weerklinken.

#### 2. CHUNKY

Dit programma is geschikt om een soep met stukjes in (brokkensoep) klaar te maken

Druk 2 maal op de Mode knop zodat het Chunky icoontje gaat knipperen. Druk dan op de Select – On/Off knop.

- De voorgeprogrammeerde tijd hiervoor is 28 minuten. (De voorgeprogrammeerde kooktijd is wat langer aangezien het dikkere stukken zijn.)
- Als het programma afgelopen is zal de controlelamp knipperen en zal 60 seconden lang een geluidssignaal weerklinken.

#### 3. COMPOTE FUNCTIE

Dit programma is geschikt om compote te maken van fruit (vb. appel...)

Druk 3 maal op de Mode knop zodat het Compote icoontje gaat knipperen. Druk dan op de Select – On/Off knop.

- De voorgeprogrammeerde tijd hiervoor is 13 minuten.
- Als het programma afgelopen is zal de controlelamp knipperen en zal 60 seconden lang een geluidssignaal weerklinken.

Voorbeeld recept compote.

- Snij 700 gr vaste ingrediënten in stukjes van ongeveer 2 cm.
- Doe ze in de kan
- Voeg 300 ml vloeistof toe.
- Steek de stekker in het stopcontact en kies de Compote Mode.

=> Deze functie kan ook gebruikt worden om soepen of vloeistoffen op te warmen.

## 6. ONDERHOUD EN REINIGING VAN HET TOESTEL EN TOEBEHOREN

Reinig het toestel na elk gebruik.

- Was de kan en de mixstaaf met een warm zeepsopje. (NOOIT onderdompelen)

- Veeg met een spons of een doek
- Spoel grondig.
- 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.

Om aangebrande voedingsresten te verwijderen:

Voedsel met een hoog gehalte aan suiker of vezels kan aanplakken op de bodem van de kan. In dit geval

- Vul de kan met water tussen de MIN en Max aanduiding, voeg 4-5 eetlepels zout toe (of 250 ML azijn) en laat het toestel opwarmen op de 'Compote' Mode.
- Giet het water als de cyclus gedaan is uit de kan, veeg met een spons of wat staalwol.
- Spoel de binnenkant van de kan en de mixstaaf en droog grondig.
- 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.

#### **Motorgedeelte**

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

## **7. 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 ONTWORPEN 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.

## **8. GARANTIEBEPALINGEN**

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

Bepalingen van de garantie:

- De waarborg dekt het vervangen van het motorblok en de kan met verwarmingselement die door onze technische diensten als defect beschouwd wordt.
- 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.

## **9. 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 recycleren. Op deze wijze helpt u het milieu te beschermen.

## 10. 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.

FR

MODE D'EMPLOI


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 !

### 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil a été conçu conformément les normes de sécurité européennes CE et répond aux normes agréées 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 conditions 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, en cas de dérangement et lorsque vous le déplacez.
- Ne **JAMAIS** utiliser de minuteurs ou de systèmes à télécommande externes.
  - N'utilisez l'appareil que sur une tension réseau comme indiqué sur la plaque signalétique (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, ...).
  - **L'appareil ne convient PAS pour faire de la pâte.**
  - Ne laissez **JAMAIS** l'appareil sans surveillance ou ne le déplacez **JAMAIS** lorsqu'il est branché au réseau.
  - 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 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.
  - Les lames sont tranchantes, soyez prudents !
  - 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 ou lorsqu'il est branché au réseau.
- Ne faites **PAS** fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- Ne placez **JAMAIS** l'appareil sur une surface mouillée ou sur un chiffon mouillé.
- Ne dépassez **JAMAIS** l'indication MAX et remplissez toujours la cruche jusqu'à l'indication MIN.
- Les réparations ne peuvent être réalisées que par un agent ou un service de réparation agréé.

## 2. AVANT LE PREMIER USAGE

- Enlevez tous les emballages et autocollants.
- Nettoyez toujours l'appareil avant la première utilisation (voir 'Nettoyage').
- Assemblez toujours correctement l'appareil.
- 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.

## 3. UTILISATION GÉNÉRALE

- Le Soup Maker dispose d'un plongeur pour mixer les ingrédients et un élément chauffant pour chauffer les ingrédients et pour bouillir de la soupe.

- Assemblez l'appareil : placez le couvercle avec le plongeur sur la cruche en inox



- Insérez le cordon dans le bas de la cruche (voir dessin ci-contre) et insérez la fiche dans la prise de contact.

- Les lampes témoins de tous les boutons de commande s'illuminent alternativement.
- L'appareil est maintenant prêt à l'utilisation.

L'appareil peut être utilisé de différentes façons :

1. En tant que mixer/blender (voir ci-dessous : Réglages)
2. Fonction soupe (voir ci-dessous : Réglages)
  - a. Smooth
  - b. Chunky
3. Fonction compote (voir ci-dessous : Réglages)

Cette fonction peut également être utilisée pour chauffer des soupes ou autres liquides.

- Pour choisir une fonction : appuyez sur la touche Mode jusqu'à ce que la fonction souhaitée clignote et appuyez ensuite immédiatement sur le bouton Select – On/Off. L'appareil se mettra en route selon les paramètres préprogrammés. (Mode Smooth-Chunky-Compote)

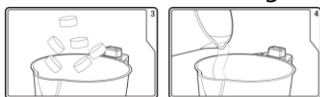
REMARQUES : la lampe témoin du bouton mode clignote et lorsque vous avez confirmé le mode souhaité en appuyant sur le bouton Select – On/Off le symbole du mode sélectionné sera illuminé en continu et le minuteur décompte sur l'écran LED. (voir Réglages)

- Pour annuler une fonction sélectionnée, appuyez sur le bouton Select – On/Off pendant 2 secondes.
- Lorsque le programme sélectionné est terminé un signal sonore résonnera pendant 60 secondes et tous les symboles clignotent. Ensuite l'appareil se débranchera automatiquement.
- 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 portez le pour révision à un réparateur agréé.
- Lors de la première utilisation il se peut qu'une odeur se manifeste. C'est normal et disparaît automatiquement.

## 4. CONSEILS POUR LA PREPARATION DE LA NOURRITURE

Utilisez des ingrédients de saison pour le meilleur résultat.

Mettez d'abord des ingrédients solides dans la cruche et ensuite ajoutez le liquide.



Coupez la nourriture solide (légumes, fruits, etc.) en petits morceaux d'approximativement 2 cm.

Dispersez uniformément les ingrédients sur le fond de la cruche.

ATTENTION : contrôlez que le contenu (le liquide inclus) soit entre l'indication MIN et MAX. (1300 ML – 1600 ML)

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, coupez l'appareil et retirez la fiche de la prise de contact pour éviter la surchauffe du moteur.

Mixez les ingrédients pendant quelques secondes à la fois. Il est conseillé de le répéter plusieurs fois jusqu'à ce que le résultat souhaité soit atteint.

## 5. REGLAGES

a) Ajoutez les ingrédients à la cruche.

b) Placez le couvercle avec plongeur sur la cruche et appuyez fermement.

c) Si vous souhaitez ajouter des ingrédients, retirez le couvercle, ajoutez les ingrédients et replacez le couvercle sur la cruche. Si vous effectuez cette action endéans les 2 minutes, le programme reprendra automatiquement. Si cela prend plus de 2 minutes, vous devrez réinitialiser le programme. Attention, lorsque l'appareil est en mode Smooth, Chunky ou compote de la vapeur s'échappera, ceci est parfaitement normal.

### 1. FONCTION MIXER/BLENDER

Appuyez 4 fois sur le bouton Mode de façon à ce que la lampe témoin du mixeur clignote. Appuyez ensuite sur le bouton Select – On/Off. Tant que vous appuyez sur ce bouton l'appareil mixera.

ATTENTION : ne mixez jamais plus de 20 secondes. Répétez jusqu'à l'obtention du résultat souhaité.

### 2. FONCTION SOUPE

a) ATTENTION : nous vous conseillons de ne pas introduire plus de 1,6L de liquide froid, ou 1,3L de liquide chaud dans la cruche.

b) Choix du programme :

#### 1. SMOOTH

Ce programme convient pour cuire et mixer de la soupe lisse. Les ingrédients seront cuits et mixés jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.

Appuyez 1 fois sur le bouton Mode de façon à ce que la lampe témoin Smooth clignote. Appuyez ensuite sur le bouton Select – On/Off.

- Le temps préprogrammé est de 21 minutes.
- Lorsque le programme est terminé, la lampe de contrôle clignotera et un signal sonore retentira pendant 60 secondes.

#### 2. CHUNKY

Ce programme convient pour préparer de la soupe avec des morceaux.

Appuyez 2 fois sur le bouton Mode de façon à ce que la lampe témoin Chunky clignote. Appuyez ensuite sur le bouton Select – On/Off.

- Le temps préprogrammé est de 28 minutes. (le temps préprogrammé de cuisson est plus élevé car les morceaux sont plus grands)
- Lorsque le programme est terminé, la lampe de contrôle clignotera et un signal sonore retentira pendant 60 secondes.

### 3. COMPOTE

Ce programme convient pour préparer de la compote de fruit (p.ex. pomme, ...)

Appuyez 3 fois sur le bouton Mode de façon à ce que la lampe témoin Compote clignote. Appuyez ensuite sur le bouton Select – On/Off.

- Le temps préprogrammé est de 13 minutes.
- Lorsque le programme est terminé, la lampe de contrôle clignotera et un signal sonore retentira pendant 60 secondes.

Recette exemple pour de la compote :

- Coupez 700 gr d'ingrédients en morceaux d'environ 2 cm.
- Insérez-les dans la cruche
- Ajoutez environ 300 ml de liquide
- Insérez la fiche dans la prise de courant et choisissez le Mode Compote.

⇒ Cette fonction peut également être utilisée pour chauffer des soupes ou des liquides.

## 6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

- Nettoyez la cruche et le plongeur avec de l'eau savonneuse chaude. (NE JAMAIS immerger)
- Frottez avec une éponge ou un chiffon.
- Rincez minutieusement.
- ATTENTION : les lames sont tranchantes !
- Après le nettoyage, séchez minutieusement toutes les parties et rangez-les dans un endroit sec et bien ventilé.

Afin de retirer des restes de nourriture brûlés :

De la nourriture avec un taux élevé en sucre ou en fibres peut coller au fond de la cruche. Dans ce cas :

- Replissez la cruche avec de l'eau entre les indications MIN et MAX, ajoutez 4-5 cuillères à soupe de sel (ou 250 ML de vinaigre) et laissez chauffer l'appareil en Mode compote.
- Lorsque le cycle est terminé, déversez l'eau, frottez avec une éponge ou de la laine d'acier.
- Rincez l'intérieur de la cruche et le plongeur et séchez minutieusement.
- ATTENTION : les lames sont tranchantes !
- Après le nettoyage, séchez minutieusement toutes les parties et rangez-les dans un endroit sec et bien ventilé.

### **Bloc moteur**

- N'immergez JAMAIS le bloc moteur et la cruche dans de l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez uniquement avec un chiffon humide.

## 7. CONSEILS UTILES EN CAS DE DEREGLEMENT

En cas de dérèglement, ne pas utiliser l'appareil. Adressez-vous à votre point de vente.

Adressez-vous également à votre point de vente en cas de dommages au cordon.

**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.

## 8. 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 et de la cruche reconnus défectueux par notre service technique.

- 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.

## 9. 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.

## 10. 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.

<b>GB</b>	<b>INSTRUCTION MANUAL</b>
-----------	---------------------------


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.

### 1. 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.
- **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.
  - Only use the appliance with the mains voltage as mentioned on the rating label (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...).
  - The appliance is **NOT** intended for dough, pastry.
  - **NEVER** leave the appliance unattended and **NEVER** move it when plugged in.
  - 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** let the cord hang over the edge of the table or the counter.
  - **NEVER** take or move the appliance by the cord. **NEVER** bend it or squeeze the cord or turn it round the appliance.

- The knives are sharp, be careful!
- **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 or when it is plugged in.
- **NEVER** use the appliance when empty.
- **NEVER** fill the jug above the MAX indication and make sure it is always filled up to the MIN indication.
- Repairs can only be executed by a recognized expert or a recognized repair shop.

## 2. BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging and stickers.
- Clean the appliance before the first use (see 'Cleaning').
- Assemble the appliance correctly.
- Ensure that the voltage marked on the appliance is the same as your main voltage.
- According to the safety law: only use earthed sockets.

## 3. GENERAL USE

- The Soup Maker has a mixing bar to mix the ingredients and a heating element to heat the ingredients and to cook soup.
- Assemble the appliance: place the lid with the mixing bar on the stainless steel jug.
- Insert the contact pin into the jug (see drawing) and the plug in the socket
- The control lights of the control buttons flash alternatively.
- The appliance is ready for use.



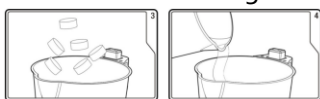
The appliance can be used for following functions:

1. Mixer/blender function (see below: SETTINGS)
2. Soup function (see below: SETTINGS)
  - a. Smooth
  - b. Chunky
3. Compote function (see below: SETTINGS)  
This function can also be used to heat up soups or other liquids.

- To set a function: press the press Mode button until the symbol of the desired function flashes and the press the Select – On/Off button. The appliance will then start according to the preset parameters. (Smooth – Chunky – Compote Mode)  
REMARK: the control light on the chosen mode flashes and when you confirmed the desired mode by pressing the select – On/Off button the symbol will be lighted continuously and the timer on the LED display will start to count down. (see SETTINGS)
- To cancel a set function, press the Select – On/Off button for 2 seconds.
- Once the chosen program is finished there will be a sound signal for 60 seconds and all the symbols will flash. Then the appliance automatically shuts off.
- 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.
- At first use some smell might be noticed. This is normal and will disappear by itself.

## 4. TIPS FOR PREPARING FOOD

For the best result, use seasonal ingredients.  
First add the solid ingredients to the jug, then liquids.



Slice solid food (vegetables, fruit, ...) into pieces of about 2cm.  
Disperse the ingredients evenly over the bottom of the jug.

REMARK: make sure the content (liquids included) is between the MIN and MAX indication. (1300ML – 1600ML)  
Do not overload the motor by using too large quantities at once or too solid ingredients. If the motor gets jammed, immediately shut off the appliance and pull the plug to avoid overheating.

Mix the ingredients for a few seconds only. Repeat regularly to obtain the desired result.

## 5. SETTINGS

- Add the ingredients to the jug
- Put the lid with mixing bar on the jug and firmly press.
- If you wish to add extra ingredients, remove the lid, add the ingredients and then replace the lid. If this takes less than 2 minutes the program will continue. If it takes longer than 2 minutes, you will have to set the program again. Attention: when using the Smooth, Chunky or Compote mode, hot steam will be released when removing the measuring cup. This is normal.

### 1. MIXER/BLENDER FUNCTION

Push 4 times on the Mode button so that the symbol of the mixer will flash. Then push the Select – On/Off button. As long as you keep pushing the appliance will blend.

ATTENTION: never blend for more than 20 seconds. Repeat until you reach the desired result.

### 2. SOUP FUNCTION

- ATTENTION: Never use over 1,6L of cold liquid, or not over 1,3L of warm liquid into the jug
- Program choice:

#### 1. SMOOTH

This program is to cook and mix smooth soups. The ingredients will be cooked and mixed to a smooth mass.

Press the Mode button 1 time. The Smooth symbol will flash. Then push on the Select – On/Off button.

- Pre-set cooking time for this function is 21 minutes.
- When the program is finished, the control lamp will flash and a sound signal will sound for 60 seconds.

#### 2. CHUNKY

This program is to cook soups with chunks.

Press the Mode button 2 times. The Chunky symbol will flash. Then push on the Select – On/Off button.

- Pre-set cooking time for this function is 28 minutes. (the programmed cooking time is longer since the chunks are bigger)
- When the program is finished, the control lamp will flash and a sound signal will sound for 60 seconds.

#### 3. COMPOTE

This program is to make fruit compote (f.ex. apple...).

Press the Mode button 3 times. The Compote symbol will flash. Then push on the Select – On/Off button.

- Pre-set cooking time for this function is 13 minutes



Example of Compote recipe

- Cut 700 gr of solid ingredients into pieces of around 2 cm.
- Add them in the jug.
- Add 300 ml liquids
- Insert the plug into the socket and chose the Compote Mode.

⇒ This function can also be used to heat up soups or other liquids.

## **6. CLEANING AND MAINTENANCE**

Clean the appliance after every use.

- Wash the jug and the mixing bar with hot soapy water (NEVER immerse)
- Wipe with a sponge or towel
- Thoroughly rinse.
- ATTENTION: the knives are sharp!
- Thoroughly dry all parts after cleaning and store on a dry well ventilated place.

To remove burned food remainders:

Food with a high sugar or fiber content can stick to the bottom of the jug. In that case:

- Fill the jug with water between the MIN and MAX indication, add 4-5 table spoons of salt (or 250ml of vinegar) and let the appliance heat up on the Compote Mode.
- Once the program is finished, pour out the water, wipe with a sponge or steel sponge.
- Rinse the inside of the jug and the mixing bar and thoroughly dry.
- ATTENTION: the knives are sharp!
- Thoroughly dry all parts after cleaning and store in a dry well ventilated place.

### **Motor block**

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

## **7. PRACTICAL TIPS IN CASE OF MALFUNCTIONS**

Do not use the appliance in case of a malfunction or when the power cord is damaged. Please address your sales point.

If the cord is damaged, also address your sales point.

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

**DEFECTS AND/OFF 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.

## **8. 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 and jug recognized defective by our After Sales Service if the damage is due to faulty design, material or construction.
- 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

## 9. 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.

## 10. 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 zum Kauf dieses Spitzengeräts, an dem Sie sich jahrelang erfreuen 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 Gewährleistungsbedingungen!

### 1. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Europäischen CE der Sicherheitsnormen hergestellt und entspricht den allgemein anerkannten Normen und Vorschriften bezüglich der Sicherheit von elektrischen Geräten. Wie beim Gebrauch aller elektrischer Haushaltsgeräte müssen die erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, um Unfälle und Beschädigungen zu vermeiden.

-  **ACHTUNG!** Verbrennungsgefahr! Durch die Verwendung dieses Geräts entstehen heiße Oberflächen. Fassen Sie nur den Handgriff oder die Bedienungsknöpfe an, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- **ACHTUNG!** Auch nach dem Ausschalten des Geräts sind die Oberflächen noch warm und gibt es Verbrennungsgefahr. Lassen Sie das Gerät also völlig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verlegen.
- Kinder ab 8 Jahren, physisch, motorisch oder geistig behinderte Personen oder Personen, die nicht über die nötige Erfahrung oder Sachkunde verfügen, dürfen das Gerät benutzen, wenn sie unter

Aufsicht stehen oder Anweisungen bekommen, um das Gerät risikofrei zu benutzen, und unter der Bedingung, dass sie die betreffende Gefahr verstehen. Kinder dürfen **NICHT** mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind min. 8 Jahre alt und stehen unter Aufsicht. Das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.

- Küchengeräte müssen mit den Handgriffen (falls vorhanden) immer auf eine stabile Oberfläche gestellt und so positioniert werden, dass das Kleckern von heißen Flüssigkeiten oder das Kippen vom Gerät vermieden wird.
- Dieses Gerät ist zum Haushaltsgebrauch auf Zimmertemperatur geeignet und zum Gebrauch in ähnlichen Umgebungen wie: Personalküchen in Läden, Firmen und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Residenz-Umgebungen; Bed & Breakfast Umgebungen.
- Das Gerät darf **NIEMALS** außer Haus benutzt werden.
- Die Bedienungsknöpfe, das Elektrokabel und den Stecker **NIEMALS** mit nassen Händen berühren und **NIEMALS** in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen. Reinigung ausschließlich mit einem leicht feuchten Tuch. Falls das Gerät doch nass oder feucht werden sollte, unmittelbar den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Ein beschädigtes Kabel kann Elektroschocks verursachen. **NIEMALS** das Gerät benutzen, wenn es beschädigt oder gefallen ist, wenn es eine Störung hat oder wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Bringen Sie in all diesen Fällen das Gerät zu einer anerkannten Reparaturstelle.
- Ziehen Sie **IMMER** sofort den Netzstecker aus der Steckdose, nachdem Sie es benutzt haben. Tun Sie dies auch, wenn das Gerät nicht benutzt wird, bei mangelhafter Funktion, wenn Sie es reinigen wollen oder bevor Sie es umstellen.
- Verwenden Sie **NIEMALS** separate Timer oder Fernbedienungen.
  - Das Gerät ausschließlich mit der auf dem Typenschild angegebenen Netzspannung verwenden (230 Volt).
  - 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/Getränken (Suppen, Pürees, Cremes,...).
- Das Gerät eignet sich NICHT zur Zubereitung von Teig oder Teigwaren.
- Betreiben Sie das Gerät **NIEMALS** unbeobachtet. Stellen Sie das Gerät **NIEMALS** um, während sich der Stecker in der Steckdose befindet.
- Prüfen Sie das Gerät und den Netzstecker auf eventuelle Beschädigungen. Falls das Gerät beschädigt ist, dürfen Sie das Gerät **NICHT** verwenden, sondern bringen Sie es sofort zur Verkaufsstelle zurück.
- Lassen Sie das Kabel **NIEMALS** 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!
- Netzkabel **IMMER** am Stecker und **NIEMALS** am Elektrokabel aus der Steckdose ziehen.
- **NIEMALS** Verlängerungskabel verwenden und das Netzkabel **IMMER** vollständig aus dem Kabelfach ziehen.
- Verwenden Sie das Netzkabel und das Gerät **NIEMALS** in der Nähe von Wärmequellen, Heizungen, Öfen oder anderen Geräten, die Hitze entwickeln.
- **NIEMALS** das Gerät abdecken, während des Betriebs oder während sich der Stecker in der Steckdose befindet.
- Das Gerät **NIEMALS** einschalten, wenn es nicht gefüllt ist.
- Das Gerät **NIEMALS** auf einen nassen Boden oder ein nasses Tuch stellen.
- Überschreiten Sie die MAX-Angabe **NIEMALS** und beachten Sie, dass die Kanne immer mindestens bis zur MIN-Angabe gefüllt ist.
- Lassen Sie Reparaturen **NUR** von einem anerkannten Fachmann oder einer Reparaturstelle durchführen.

## 2. VOR DER ERSTINBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie alle Verpackungen und Aufkleber.
- Reinigen Sie das Gerät VOR dem ersten Gebrauch (siehe „Reinigung“).
- Montieren Sie das Gerät immer korrekt.
- Kontrollieren Sie, ob Ihr Netzstrom mit dem des Gerätes übereinstimmt.
- Gemäß den gesetzlichen Sicherheitsstandards, muss das Gerät immer an eine Netzsteckdose mit Erdung angeschlossen werden.

## 3. ALLGEMEINER GEBRAUCH

Der Soup Maker verfügt über einen Mixstab zum Mixen der Zutaten und über ein Heizelement, um die Zutaten aufzuwärmen und Suppe zu kochen.

- Montieren Sie das Gerät: Platzieren Sie den Deckel mit Mixstab auf die Edelstahlkanne.
- Schließen Sie das Netzkabel an (siehe Abbildung) und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.
- Die Kontrolllampen der Bedienungsknöpfe erleuchten abwechselnd.
- Das Gerät ist nun fertig zum Gebrauch.



Das Gerät kann auf verschiedene Arten verwendet werden:

1. Funktion Mixer (siehe untenstehend: EINSTELLUNGEN)
2. Funktion Suppenmacher (siehe untenstehend: EINSTELLUNGEN)
  - a. Smooth
  - b. Chunky
3. Funktion Kompottmacher (siehe untenstehend: EINSTELLUNGEN)

Diese Funktion kann auch zur Erwärmung von Suppen/Flüssigkeiten verwendet werden.

- Um eine Funktion einzustellen, drücken Sie den Modusknopf, bis das Zeichen der gewünschten Funktion blinkt und drücken Sie dann sofort den Selekt – Ein-/Ausschalter. Der Gerät beginnt in Übereinstimmung mit den vorprogrammierten Parameter (Smooth – Chunky – Compote Modus).

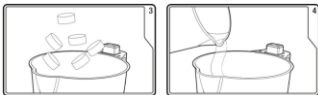
**BEMERKUNG:** Das Zeichen der gewählten Funktion blinkt. Wenn Sie die gewählte Funktion bestätigt haben, indem Sie den Selekt – Ein-/Ausschalter gedrückt haben, brennt das Zeichen andauernd und zählt der Timer auf dem LED Display rückwärts. (siehe untenstehend: EINSTELLUNGEN)

- Um eine gewählte Funktion zu beenden, drücken Sie 2 Sekunden lang den Selekt – Ein-/Ausschalter.
- Wenn das gewählte Programm beendet ist, wird das Gerät 60 Sekunden lang einen Signalton austragen und werden alle Zeichen blinken. Anschließend schaltet sich das Gerät selbst aus.
- Lassen Sie den Motorblock nicht mit Flüssigkeiten in Berührung kommen. Falls dies doch passiert, ziehen Sie unmittelbar den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät von einer anerkannten Reparaturstelle überprüfen.
- Beim ersten Gebrauch gibt das Gerät möglicherweise Geruch frei. Dies ist vollkommen normal und verschwindet von selbst.

#### **4. TIPPS ZUR NAHRUNG SZUBEREITUNG**

Für das beste Ergebnis verwenden Sie frische Saisonzutaten.

Geben Sie zuerst die festen Zutaten in die Edelstahlkanne und fügen Sie danach die Flüssigkeiten zu.



Schneiden Sie feste Nahrung wie Gemüse, Obst, usw. in kleine Stücke von etwa 2cm.

Verteilen Sie die Zutaten gleichmäßig über den Boden der Kanne.

**ACHTUNG:** Achten Sie darauf, dass sich der Inhalt (inkl. Flüssigkeiten) zwischen der MIN und MAX-Angabe befindet (1300 ML – 1600 ML).

Überlasten Sie den Motor nicht mit einer zu großen Menge oder mit zu harten Zutaten.

Wenn der Motor blockiert, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen, um Überhitzung zu vermeiden.

Mixen Sie die Zutaten nur einige Sekunden lang. Es ist ratsam, dies regelmäßig zu wiederholen, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.

#### **5. EINSTELLUNGEN**

a) Geben Sie die Zutaten in die Kanne.

b) Platzieren Sie den Deckel mit Mixstab auf die Kanne und drücken Sie kräftig an.

Wenn Sie noch weitere Zutaten hinzufügen möchten, entfernen Sie den Deckel. Fügen Sie die Zutaten hinzu und platzieren Sie den Deckel zurück auf die Kanne. Wenn Sie dies innerhalb von 2 Minuten tun, wird das Programm einfach weiterlaufen. Falls dies länger als 2 Minuten dauert, müssen Sie das Programm erneut einstellen. Bitte beachten Sie, dass Dampf aus dem Gerät entweicht, wenn das Gerät im Smooth, Chunky oder Compote Modus ist. Dies ist normal.

##### **1. MIXER-FUNKTION**

Drücken Sie 4 Mal den Modusknopf, damit das Zeichen vom Mixer blinkt. Drücken Sie dann den Selekt – Ein-/Ausschalter. Solange Sie diesen eindrücken, mixt das Gerät.

**ACHTUNG:** Mixen Sie niemals länger als 20 Sekunden. Wiederholen Sie, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.

##### **2. SUPPEN-FUNKTION**

a) **ACHTUNG:** Füllen Sie die Kanne nicht mit mehr als 1,6 Liter (kalte Flüssigkeiten) oder 1,3 Liter (heiße Flüssigkeiten).

b) Programmwahl:

###### **1. SMOOTH**

Diese Funktion eignet sich dazu, dünne Suppe zu kochen und glatt zu mixen. Die Zutaten werden zu einer weichen Masse gekocht und gemixt.

Drücken Sie 1 Mal den Modusknopf, damit das Smoothzeichen blinkt. Drücken Sie dann den Selekt - Ein-/Ausschalter.

- Die dafür vorprogrammierte Zeit beträgt 21 Minuten.
- Sobald das Programm beendet ist, wird die Kontrolllampe brennen und ein Signalton 60 Sekunden lang erklingen.

## **2. CHUNKY**

Diese Funktion eignet sich zur Zubereitung grober Suppe.

Drücken Sie 2 Mal den Modusknopf, damit das Chunkyzeichen blinkt. Drücken Sie dann den Selekt - Ein-/Ausschalter.

- Die dafür vorprogrammierte Zeit beträgt 28 Minuten. (Die vorprogrammierte Kochzeit ist etwas länger, da es sich um grobere Stücke handelt.)
- Sobald das Programm beendet ist, wird die Kontrolllampe brennen und ein Signalton 60 Sekunden lang erklingen.

## **2. COMPOTE**

Diese Funktion eignet sich zur Zubereitung von Kompott mit Obst (z.B. Apfel,...)

Drücken Sie 3 Mal den Modusknopf, damit das Kompottzeichen blinkt. Drücken Sie dann den Selekt - Ein-/Ausschalter.

- Die dafür vorprogrammierte Zeit beträgt 13 Minuten.
- Sobald das Programm beendet ist, wird die Kontrolllampe brennen und ein Signalton 60 Sekunden lang erklingen.

Beispiel eines Kompottrezeptes:

- Schneiden Sie 700 g fester Zutaten in Stücke: etwa 2 cm.
- Geben Sie die Stücke in die Kanne.
- Fügen Sie 300 ml Flüssigkeit hinzu.
- Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose und wählen Sie die Kompott Funktion.

→ Diese Funktion kann auch zur Erwärmung von Suppen oder Flüssigkeiten verwendet werden.

## **6. REINIGUNG UND PFLEGE**

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

- Reinigen Sie die Kanne und den Mixstab mit warmer Seifenlauge (NIEMALS untertauchen).
- Reiben Sie mit einem Schwamm oder Tuch.
- Spülen Sie gründlich.
- ACHTUNG: Die Messer sind sehr scharf!
- Nach der Reinigung alle Teile gründlich trocknen und an einem trocknen, gut ventiliertem Ort aufbewahren.

Zur Entfernung von angebrannten Resten:

Nahrung mit einem hohen Zucker- oder Ballaststoffgehalt kann sich auf dem Boden der Kanne festsetzen. In diesem Fall:

- Füllen Sie die Edelstahlkanne mit Wasser zwischen der MIN und MAX-Angabe, geben Sie 4-5 Esslöffel Salz hinzu (oder 250 ml Essig) und lassen Sie das Gerät in der Kompottfunktion erwärmen.
- Wenn das Programm beendet ist, gießen Sie das Wasser aus der Kanne und reiben Sie mit einem Schwamm oder Stahlwolle.
- Spülen Sie die Kanneninnenseite und den Mixstab und trocknen Sie sie gründlich ab.
- ACHTUNG: Die Messer sind sehr scharf!
- Nach der Reinigung alle Teile gründlich trocknen und an einem trocknen, gut ventiliertem Ort aufbewahren.

## Motorblock

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

## 7. PRAKTISCHE TIPPS BEI STÖRUNGEN

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 zur Verkaufsstelle zurück.

**DIESES GERÄT IST AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH HERGESTELLT. FALLS DAS GERÄT FÜR BERUFLICHE ZWECKE VERWENDET WIRD, ÄNDERN SICH DIE GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN.**

**SCHADEN INFOLGE NICHTBEACHTUNG DER GEBRAUCHSANLEITUNG ERLISCHT DIE GEWÄHRLEISTUNG.**

Wir behalten das Recht vor, technische Änderungen vorzunehmen.

## 8. GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN

Die Gewährleistung fängt beginnt am Ankaufstag und gilt 2 Jahre.

### Gewährleistungsbedingungen:

- Die Gewährleistung deckt kostenfreie Reparaturen und/oder Ersatz des Motorblocks und der Edelstahlkanne mit Heizelement, die von unserer technischen Abteilung als Konstruktions-, Material und Fabrikationsfehler anerkannt werden.
- Die Gewährleistung gilt nur für den Erstkäufer.
- Die Portokosten für den Hin- und Rückversand gehen zu Lasten des Käufers.
- Die Gewährleistung gilt nur bei Vorlage des Kaufbelegs.
- Die Gewährleistung deckt den normalen Verschleiß nicht ab.

### Die Gewährleistung erlischt automatisch bei:

- Falschem Anschluss, z.B. übermäßig starken Netzspannungs-Schwankungen.
- Nicht normaler oder zweckwidriger Nutzung oder Behandlung, sowie professioneller Nutzung.
- Fehlender oder missbräuchlicher Pflege.
- Geräten, die von Personen, die von uns als Hersteller nicht autorisiert sind, geändert oder repariert wurden.
- Geräten, deren Kennnummern beseitigt oder geändert wurden
- Nichtbeachtung der Instruktionen der Gebrauchsanleitung.
- 

## 9. UMWELTSCHUTZ



Stellen Sie dieses Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht zum normalen Hausmüll, sondern geben Sie es in einem offiziellen Sammelpunkt zum Recycling ab. So tragen Sie zum Umweltschutz bei.

## 10. 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 Nichtbefolgung dieser Sicherheitsvorschriften schützt der Benutzer des Geräts, oder andere Personen, die diesen Sicherheitsvorschriften nicht nachgekommen sind, den Fabrikanten 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](http://WWW.FRITEL.COM) !  
U VINDT ONS OOK OP FACEBOOK: [WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN](http://WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN)!

*POUR TOUT RENSEIGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE, DES RECETTES ET POUR DES ASTUCES PRATIQUES, SURFEZ SUR LE  
SITE [WWW.FRITEL.COM](http://WWW.FRITEL.COM)!  
TROUVEZ-NOUS SUR FACEBOOK: [WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN](http://WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN)!*

FOR ALL SUPPLEMENTARY INFORMATION, RECIPES AND PRACTICAL TIPS ABOUT ALL OUR APPLIANCES PLEASE  
VISIT OUR WEBSITE [WWW.FRITEL.COM](http://WWW.FRITEL.COM) !  
FIND US ON FACEBOOK: [WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN](http://WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN)!

*WEITERE INFORMATIONEN, REZEPTE UND PRAKTISCHEN TIPPS ÜBER ALL UNSERE PRODUKTE FINDEN SIE UNTER  
[WWW.FRITEL.COM](http://WWW.FRITEL.COM) !  
BESUCHEN SIE UNS AUCH BEI FACEBOOK: [WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN](http://WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN)!*

NV J. van RATINGEN  
Stadsheide 11 - B-3500 Hasselt  
E-Mail : [info@fritel.com](mailto:info@fritel.com) / Website : [www.fritel.com](http://www.fritel.com)  
V2017-04