

Multi Soup

FR

EN

DE

NL

ES

IT

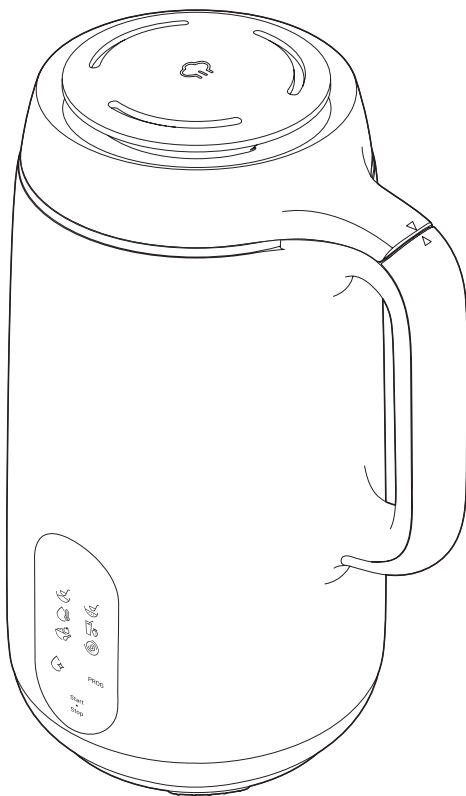
PT

RU

KK

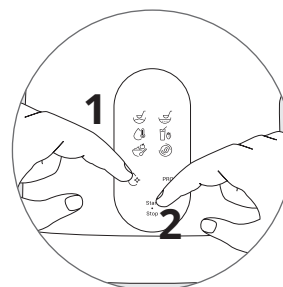
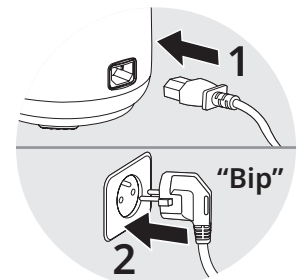
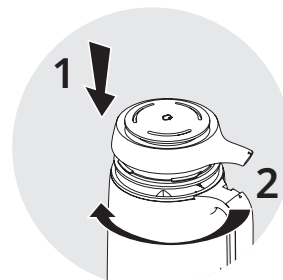
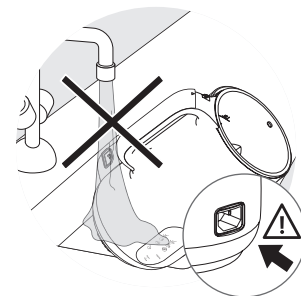
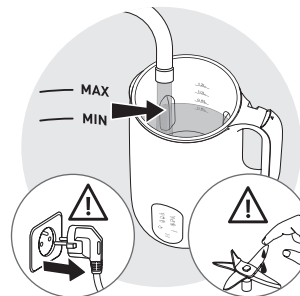
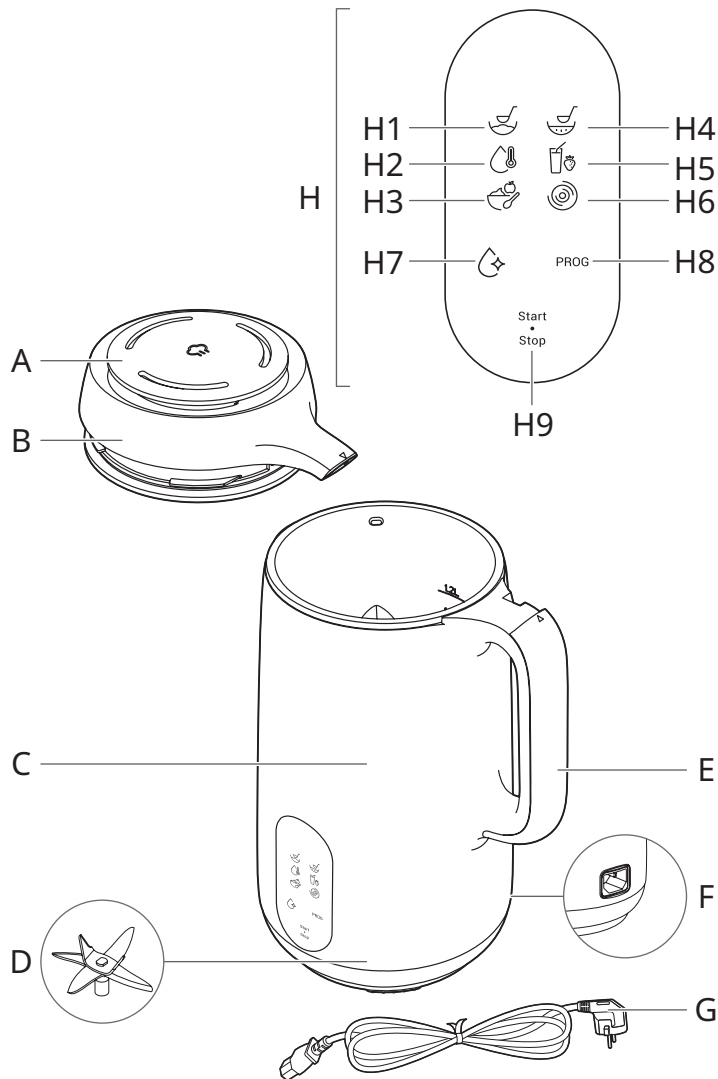
AR

FA

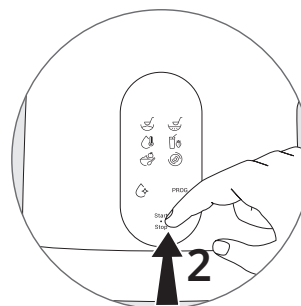
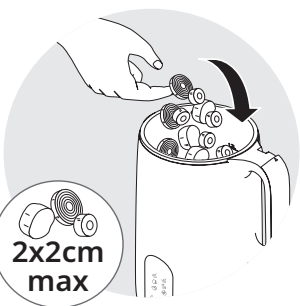
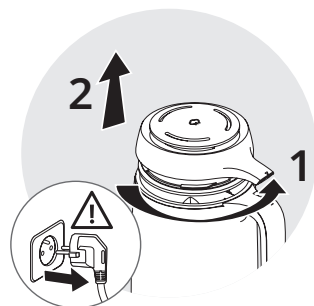
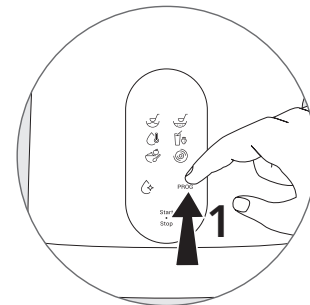
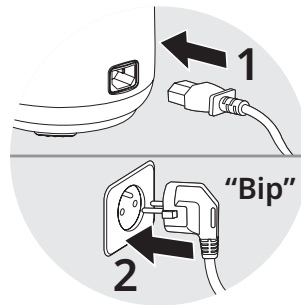
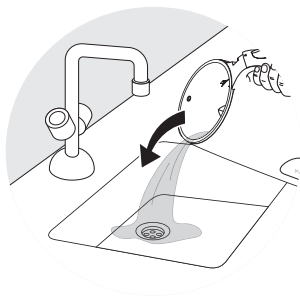
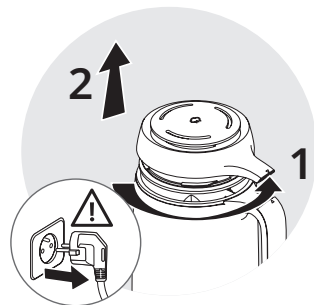


UTILISATION - USE - BENUTZEN - GEBRUIK - USO -
 USO - USAR - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ - ВИКОРИСТАННЯ -
 ПАЙДАЛАНУ - استفاده - استعمال

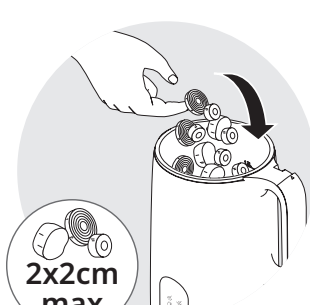
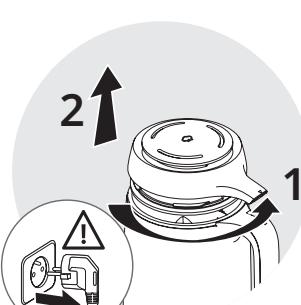
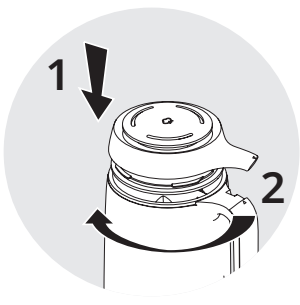
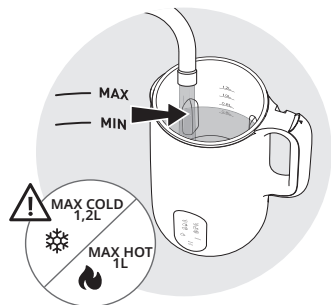
1

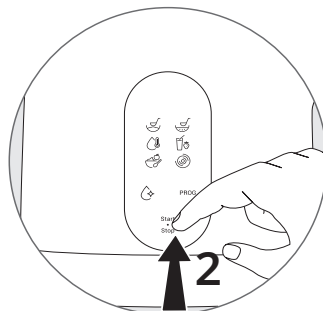
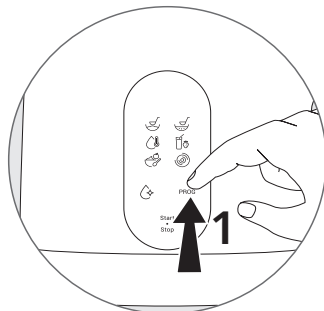
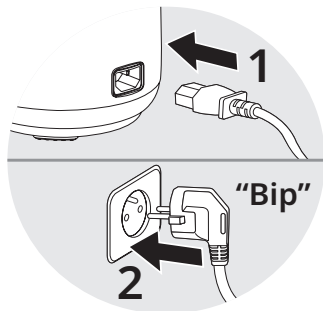
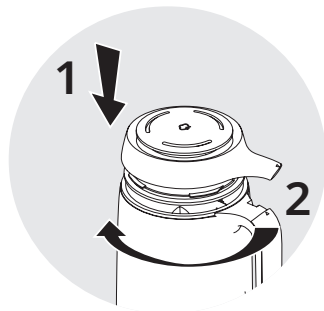
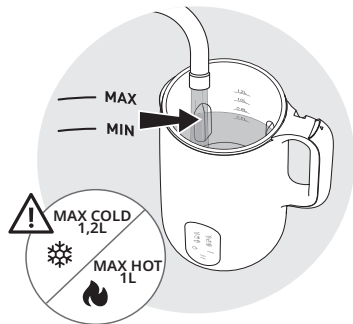


2.1



2.2



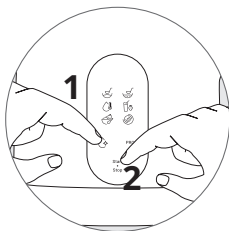
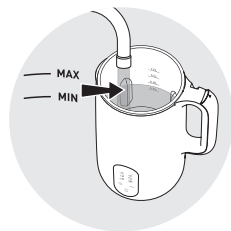


2sec - 1min max

	PROG			
	Smooth soup	MAX HOT 1L	100°C	35 min
	Chunky soup	MAX HOT 1L	100°C	35 min
	Juice/Smoothie	MAX COLD 1,2L	5-15°C	3 min
	Compote	MAX HOT 1L	100°C	25 min
	Hot water	MAX HOT 1L	100°C	500 ml ≈ 5 min 1000 ml ≈ 10 min
	Easy to clean	MAX HOT 1L	95°C	9 min
	Pulse	MAX COLD 1,2L	5-15°C	2 sec - 1 min max



	✓	✗	✓ 	✗
	✗	✓ 	✗	✗
	✓	✓	✓	✓



⚠ ATTENTION : Votre appareil dégage de la vapeur qui pourrait causer des brûlures. Tenez et manipulez le couvercle avec précaution (si nécessaire, utilisez une manique, un torchon, etc.) Manipulez le couvercle par sa poignée centrale.

⚠ ATTENTION : Ne pas plonger la base de l'appareil dans l'eau.

Un livret de consignes de sécurité est fourni avec votre appareil.

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, lisez le livret avec attention et le conserver pour vous y reporter ultérieurement.

DESCRIPTION

A Bouchon

B Couvercle

C Bol

D Couteau

E Poignée latérale

F Connecteur du bol

G Cordon d'alimentation

H Tableau de commande

H1 Voyant programme Velouté

H2 Voyant programme Bouilloire

H3 Voyant programme Compote

H4 Voyant programme Soupe avec morceaux

H5 Voyant programme Smoothie

H6 Voyant programme Mixage

H7 Touche programme Auto-Nettoyage

H8 Touche sélection de Programme

H9 Touche Start /Stop (Lancement ou arrêt des programmes)

ASTUCES :

- Certains aliments peuvent tâcher la cuve de votre appareil. Ceci ne présente aucun danger pour votre appareil ni pour votre santé. Pour enlever les tâches, mettez de l'eau dans la cuve de l'appareil additionnée d'un peu de produit habituellement utilisé pour votre lave vaisselle (1 pastille, liquide, poudre). Laissez tremper une nuit. Puis, frottez légèrement à l'aide d'une éponge, les tâches disparaissent.
- Si des résidus persistent sur le couteau (**D**) utilisez une éponge abrasive pour les faire disparaître.

QUE FAIRE SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS ?

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
L'appareil ne fonctionne pas	La prise n'est pas branchée	Branchez l'appareil sur une prise. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement inséré dans la fiche de cordon d'alimentation à l'arrière du produit.
	Le couvercle (B) n'est pas correctement positionné ou verrouillé	Assurez-vous que votre couvercle est bien positionné et verrouillé sur le bloc moteur.

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
Vibrations excessives	L'appareil n'est pas posé sur une surface plane, l'appareil n'est pas stable	Placez l'appareil sur une surface plane
	Volume d'ingrédients trop important	Réduisez la quantité d'ingrédients traités
Fuite par le couvercle	Le joint d'étanchéité n'est pas correctement positionné ou absent	Positionner correctement le joint d'étanchéité dans son logement
	Volume d'ingrédients trop important	Réduisez la quantité d'ingrédients traités
Préparations mal mixées	Morceaux d'aliments trop gros ou trop durs	Réduisez la taille ou la quantité d'ingrédients traités
	Arrêt du moteur par la protection surcharge moteur	Laissez refroidir au minimum 20 minutes votre produit et réduisez la taille ou la quantité d'ingrédients traités. Ajoutez du liquide
L'appareil fait disjoncter l'installation électrique	Appareil ayant pris l'humidité	Laisser sécher l'appareil pendant 24H avant de le rebrancher. ATTENTION : Ne pas plonger l'appareil dans l'eau
Cuisson mal réalisée ou prise au fond du bol	Volume d'ingrédients trop important	Ne dépassez pas le niveau maxi pour les ingrédients
	Vous n'avez pas sélectionné le bon programme	Recommencer la recette avec la bonne sélection du programme
	Pas assez ou trop de liquide	Vérifiez bien que le liquide se trouve entre le niveau MIN et MAX .
	Mauvaise homogénéisation des ingrédients	Remuez le liquide et les ingrédients
	Vous avez fait chauffer du lait	L'appareil à soupe n'est pas approprié pour faire chauffer du lait.
	Oubli d'un ingrédient ou modification des quantités prévues par les recettes.	Respectez la liste des ingrédients et les proportions des recettes.

ENVIRONNEMENT



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

RECETTES



Velouté de tomates au basilic

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

Placez les tomates, l'oignon, l'ail, le beurre, le mascarpone et le bouillon de légumes dans l'appareil à soupe. Salez légèrement (le bouillon est un peu salé) et poivrez. Sélectionnez le programme « smooth soup ».

Servez la soupe agrémentée des pignons hachés, de basilic et de parmesan.

Ce velouté soyeux peut être consommé chaud ou froid.



Potage aux légumes

- 100 g de poireaux émincés
- 100 g de carottes taillées en cubes
- 70 g de courgettes taillées en cubes
- 100 g de navet taillé en cubes
- 70 g d'oignon émincé
- 1 gousse d'ail pelée
- 50 g branche de céleri émincée
- 50 cl d'eau
- Sel, poivre

DÉCOR

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

Placez tous les ingrédients dans l'appareil à soupe. Sélectionnez le programme « chunky soup ».

Servez accompagné d'un peu de fromage râpé et de quelques croutons colorés au beurre.

Si vous souhaitez que cette soupe soit plus nourrissante et compose le plat unique du dîner, remplacez 100 g de carottes et 100 g de poireaux par 200 g de dés de pommes de terre.



Smoothie bananes et glace à la vanille

- 4 bananes taillées en tronçons
- 200/210 g de glace à la vanille (environ 5 boules)
- 25 cl de lait entier

DÉCOR

- Quelques bonbons banane

Placez les bananes et la glace dans l'appareil à soupes. Versez dessus le lait. Fermez et sélectionnez le programme « smoothie ».

Servez, décorez de bananes bonbon et savourez sa fraîcheur sans attendre.

Variez les fruits et les glaces pour créer vos propres smoothies. Mangue, poire, pêche, abricot s'y prêteront avec délice de même que des glaces au caramel ou encore à la cannelle.



Purée de pomme à la cannelle

- 500 g de cubes de pomme, Gala ou Golden par exemple
- 1 c. à soupe de sucre vanillé
- 1 c. à café bombée de cannelle moulée
- 100 ml d'eau

Placez tous les ingrédients dans le cuiseur à soupe. Choisissez le programme « compote ». Versez dans quatre bols en verre et réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

La purée de pomme peut être servie seule ou avec des chaussons aux pommes, ou utilisée pour garnir une tarte maison. Si vous voulez faire simple, vous pouvez l'utiliser pour parfumer un yaourt, pour un mélange de fruits et de laitage.

⚠ WARNING : Your appliance releases steam that could cause burns. Handle the lid and measuring cup with care (if necessary, use a glove, hotpad, etc.) Handle the measuring by its central part.

⚠ WARNING : Do not immerse the base of the appliance in water or any other liquid.
A safety instructions booklet is included with your appliance.
 Before using this appliance for the first time, read the booklet carefully and keep it for future reference.

DESCRIPTION

- | | |
|---|---|
| A Top cover
B Lid
C Bowl
D Blades
E Side handle
F Jug connector
G Power cord | H Control panel
H1 Smooth soup program indicator
H2 Boiled water program indicator
H3 Compote program indicator
H4 Chunky soup program indicator
H5 Smoothie program indicator
H6 Blend program indicator
H7 Auto-Clean program button
H8 Program selection button
H9 Start /Stop button |
|---|---|

TIPS :

- Some foods may stain your appliance's container. This will in no way affect your appliance or your health. To remove stains, soak your appliance's container in water and add a little dishwasher detergent (1 tablet, liquid, powder). Leave to soak overnight. Then scrub gently using a sponge: the stains should disappear.
- If residue still remains on blades (**D**), use an abrasive sponge to remove it.

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOESN'T WORK?

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The appliance does not work.	The plug is not connected or switched on at the mains power socket.	Plug your appliance into a power socket. Ensure that the power cord is correctly inserted into the plug at the back of the product.
	The lid (B) is not correctly positioned or locked in.	Make sure that the lid is correctly positioned and locked on the appliance.

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Excessive vibrations	The appliance has not been placed on a flat surface; the appliance is not stable.	Place your appliance on a stable, flat heat-resistant, clean, and dry surface.
	Volume of ingredients is too high.	Reduce the quantity of ingredients processed.
Leak at the top of the lid.	Gasket not correctly positioned or missing.	Position the gasket correctly in its housing.
	Volume of ingredients is too high.	Reduce the quantity of ingredients processed.
Poorly-mixed preparations.	Pieces of food are too large or too hard.	Reduce the size or quantity of ingredients processed.
	Stop the motor using the motor overload protector.	Leave your product to cool down for at least 20 minutes and reduce the size or quantity of ingredients processed. Add liquid.
The appliance has cut the electricity supply.	Appliance is damp.	Leave the appliance to dry for 24 hrs before trying to connect again.
The food is not properly cooked or something is caught at the base of the jug.	Volume of ingredients is too great.	Do not exceed the maximum level of ingredients.
	You have not selected the right programme.	Start again, choosing the right programme.
	Not enough or too much liquid.	Check that the liquid is between the MIN and MAX levels.
	Ingredients not blended properly.	Stir the liquid and ingredients together manually.
The food is not properly cooked or something is caught at the base of the jug.	You have used the appliance to heat up milk.	The soup-maker is not appropriately-designed to do this.
	Forgetting an ingredient or modifying the quantities recommended by recipes.	Follow the list of ingredients and recipe proportions.

ENVIRONMENT



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

RECIPES



Tomato & basil soup

- 500 g tomatoes, peeled, quartered and seeded
- 50 g chopped onion
- 1 clove garlic, peeled
- 1 knob butter
- 2 tbsp mascarpone
- 40 cl vegetable stock
- 10 chopped basil leaves
- 2 tbsp chopped toasted pine nuts
- 2 tbsp grated Parmesan cheese
- salt and pepper

Place the tomatoes, onion, garlic, butter, mascarpone and vegetable stock into the soup maker.

Season with a little salt (the stock is a little salty) and pepper.

Select the 'smooth soup' programme.

Serve the soup with chopped pine nuts, basil and Parmesan.

This silky smooth soup can be served hot or cold.



5-vegetable soup

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

TO SERVE

- A bit of emmental or grated French comté cheese, croutons.

Place all the ingredients in the soup-maker. Choose the « soup with pieces » setting.

Serve with some grated cheese and croutons, browned in butter.

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



Banana and vanilla ice cream smoothie

- 4 bananas, cut into slices
- 200/210g vanilla ice cream (around 5 scoops)
- 250 ml full fat milk

TO SERVE

- A few banana sweets

Put the bananas and ice cream in the soup-maker. Pour in the milk. Put the top on and choose the « smoothie » setting.

Serve chilled, without leaving it out to stand, with the banana sweets on the side.

Change the fruits and ice cream flavours, to create your own smoothies. Mango, pear, peach, apricot would work well, as well as caramel or cinnamon ice cream.



Apple purée with cinnamon

- 500 g cubes of apple, Gala or Golden Delicious for example
- 1 tbsp vanilla sugar
- 1 heaped tsp ground cinnamon
- 100 ml water

Place all the ingredients in the soup-maker. Choose the « compote », setting. Pour into four glass bowls and keep in the fridge until serving.

The apple purée can be served alone or with apple turnovers, or used to garnish a home-made tart. If you want to keep it simple, you can use it to flavour yoghurt, for a mixture of fruit and dairy.

Ein Heft mit Sicherheitshinweisen ist im Lieferumfang Ihres Gerätes enthalten.
Lesen Sie das Heft aufmerksam, bevor Sie dieses Gerät zum ersten Mal benutzen, und bewahren Sie das Heft zum Nachlesen auf.

BESCHREIBUNG

- A** Obere Abdeckung
- B** Deckel
- C** Behälter
- D** Messer
- E** Seitlicher Griff
- F** Stecker des Netzkabels
- G** Netzkabel
- H** Bedienfeld

H1 Programmanzeige „Smooth soup“ (sämige Suppe)

H2 Programmanzeige „Boilde Water“ (Gekochtes Wasser)

H3 Programmanzeige „Compote“ (Kompott)

H4 Programmanzeige „Chunky soup“ (grobe Suppe)

H5 Programmanzeige „Smoothie“

H6 Programmanzeige „Blend“ (Mischen)

H7 Programmanzeige „Easy cleaning“ (automatische Reinigung)

H8 Programmauswahl-Taste

H9 Start/Stop-Taste (Starten oder Abbrechen der Programme)

TIPPS:

- Manche Lebensmittel können den Behälter Ihres Gerätes verfärben. Dies ist weder für das Gerät noch Ihre Gesundheit schädlich. Zum Entfernen der Verfärbungen oder Flecken geben Sie Wasser mit etwas von dem Produkt, das Sie gewöhnlich in Ihrer Geschirrspülmaschine verwenden (1 Tab, Flüssigkeit, Pulver), in den Behälter des Gerätes. Lassen Sie die Mischung über Nacht einwirken. Reiben Sie dann vorsichtig mit einem Schwamm; die Flecken verschwinden daraufhin.
- Wenn das Messer (**D**) hartnäckige Ablagerungen gebildet haben, entfernen Sie diese mithilfe eines scheuernden Schwamms.

WAS TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht	Der Netzstecker ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel korrekt am seitlichen Griff und an der Steckdose eingesteckt ist.
	Der Motorblock (B) ist nicht korrekt positioniert oder verriegelt.	Entnehmen Sie einen Teil der Zutaten. Stellen Sie sicher, dass der Inhalt nicht den Bereich MAX übersteigt und vergewissern Sie sich, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden des Behälters verteilt sind.

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Extrem starke Vibrationen	Das Gerät steht nicht auf einer ebenen Fläche; das Gerät ist nicht stabil.	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
	Eine zu große Menge an Zutaten.	Verringern Sie die Menge der verarbeiteten Zutaten.
Es tritt Flüssigkeit aus dem Oberteil des Behälters aus	Überlaufsensor (C) verschmutzt.	Reinigen Sie den Sensor (C).
	Eine zu große Menge an Zutaten.	Verringern Sie die Menge der verarbeiteten Zutaten.
Schlecht gemixte Zutaten	Die Lebensmittelstücke sind zu groß oder zu hart.	Verringern Sie die Menge der verarbeiteten Zutaten.
	Der Motor stoppt aufgrund des Motor-Überlastschutzes.	Lassen Sie das Gerät mindestens 20 Minuten abkühlen und verringern Sie die Größe oder Menge der verarbeiteten Zutaten. Flüssigkeit hinzufügen.
Das Gerät unterbricht die Netzspannung	Das Gerät wurde feucht.	Lassen Sie das Gerät 24 Stunden trocknen, bevor Sie es wieder an das Netz anschließen.
Ihr Gerät erzeugt einen kontinuierlichen Piepton, alle LEDs blinken und cdE1 oder cdE2 wird auf dem Display angezeigt.	Verschmutzter Überlaufsensor (C) Ihr Gerät ist mit einem Überlastungssensor (C) ausgestattet.	Sensor reinigen (C) Verringern Sie die Menge der Zutaten.

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Schlechtes Gar-Resultat oder Haften am Boden des Behälters	Eine zu große Menge an Zutaten.	Übersteigen Sie nicht den Bereich MAX (Abb. 3) für die Zutaten.
	Sie haben nicht das richtige Programm ausgewählt.	Beginnen Sie die Zubereitung nach Rezept mit der richtigen Programmauswahl neu.
	Nicht genug oder zu wenig Flüssigkeit.	Stellen Sie sicher, dass sich die Flüssigkeit im Bereich MIN und MAX für P1 und P2 befindet (Abb 3). Für P3 ist eine Flüssigkeitsmenge zwischen 150 ml und 300 ml vorgesehen.
Schlechtes Gar-Resultat oder Haften am Boden des Behälters	Ungleichmäßige Verteilung der Zutaten.	Rühren Sie die Flüssigkeit und die Zutaten gut um (Abb 4).
	Sie haben Milch erhitzt.	Der Behälter für Suppen ist nicht für das Aufwärmen von Milch geeignet.
	Vergessen einer Zutat oder Abänderung der in den Rezepten angegebenen Mengen	Folgen Sie der Zutatenliste und den Mengenangaben in den Rezepten.

UMWELTSCHUTZ

BEDEUTUNG DES SYMBOLS „DURCHGESTRICHENE MÜLLTonne“

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

GETRENNTE ERFASSUNG VON ALTGERÄTEN

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie bzw. Lampe zu entsorgen.

MÖGLICHKEITEN DER RÜCKGABE VON ALTGERÄTEN

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Einkünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler.

Datenschutz

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet oder recycelt werden können.
- ② Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

REZEPTE



Cremige Tomaten-Basilikum-Suppe

- 500 g geschälte Tomaten, in Würfel geschnitten und entkernt
- 50 g gehackte Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- Etwas Butter
- 2 EL Mascarpone
- 400 ml Gemüsebrühe
- 10 gehackte Basilikumblätter
- 2 EL geröstete Pinienkerne, gemahlen
- 2 EL geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer

Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Butter, Mascarpone und Gemüsebrühe in den Suppenzubereiter geben. Leicht salzen (die Brühe wird selbst etwas salzig sein) und mit Pfeffer würzen. Wählen Sie die Einstellung für „sämige Suppe“.

Suppe mit den gemahlenen Pinienkernen, Basilikum und Parmesan anrichten und servieren.

Diese cremige Suppe kann heiß oder kalt serviert werden.



Gemüsesuppe

- 100 g fein geschnittene Lauchstangen
- 100 g Karotten, gewürfelt
- 70 g Zucchini, gewürfelt
- 100 g Rüben, gewürfelt
- 70 g gehackte Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 1 Stange Sellerie, fein geschnitten
- 500 ml Wasser
- Salz, Pfeffer

• ZUM ANRICHTEN

- Etwas Emmentaler oder geriebenen französischen Comté-Käse, Croutons

Alle Zutaten in den Suppenzubereiter geben. Wählen Sie die Einstellung „grobe Suppe“.

Mit etwas geriebenem Käse und in Butter gebräunten Croutons servieren.

Wenn diese Suppe etwas sättigender sein und als Hauptgericht serviert werden soll, ersetzen Sie 100 g Karotten und 100 g Lauch durch 250 g Kartoffeln.



Bananen- und Vanilleeiscreme-Smoothie

- 4 Bananen, in Scheiben geschnitten
- 200/210 g Vanilleeiscreme (etwa 5 Kugeln)
- 250 ml Vollmilch

• ZUM ANRICHTEN

- Einige Bananenbonbons

Bananen und Eiscreme in den Suppenzubereiter geben. Milch hinzufügen. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie die Einstellung „Mischen“.

Kalt servieren und sofort konsumieren, dazu die Bananenbonbons reichen.

Verwenden Sie andere Früchte und Eiscremesorten, um Ihre eigenen Smoothies zu kreieren. Mango, Birne, Pfirsich, Aprikose eignen sich gut ebenso wie Karamell- oder Zimteis.



Apfelkompott mit Zimt

- 500 g gewürfelte Äpfel, Gala oder Golden Delicious
- 1 Teelöffel Vanillezucker
- 1 großzügiger Teelöffel Zimtpulver
- 10 cl Wasser

Alle Zutaten in den Suppenbereiter geben und das Programm „Kompott“ wählen. Auf 4 hübsche Gläser aufteilen und vor dem Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Apfelkompott kann pur gegessen werden, eignet sich aber auch als Füllung für Apfeltaschen oder selbstgebackene Kuchen. Es geht sogar noch einfacher: Parfümieren Sie Ihren Joghurt mit dem Kompott für ein milchig-fruchtiges Dessert.

Een handleiding met veiligheidsvoorschriften is met uw apparaat meegeleverd.

Voordat u dit apparaat in gebruik neemt, lees deze handleiding grondig door en bewaar het voor toekomstige raadpleging.

BESCHRIJVING

A Bovendecksel

B Deksel

C Kan

D Mes

E Zijhandvat

F Connector van de kan

G Netsnoer

H Bedieningspaneel

H1 Controlelampje voor Programma Smooth soup (gladde soep)

H2 Controlelampje voor Programma Boiled Water (Gekookt water)

H3 Controlelampje voor Programma Compote

H4 Controlelampje voor Programma Chunky soup (dikke soep)

H5 Controlelampje voor Programma Smoothie

H6 Programmanzeige „Blend“ (Meng)

H7 Controlelampje voor Programma Easy cleaning (automatische reiniging)

H8 Programmakeuzetoets

H9 Toets Start/Stop (Start of stop van programma's)

TIPS:

- Bepaalde levensmiddelen kunnen de pan van uw apparaat bevleken. Dit levert geen gevaar op voor uw apparaat of uw gezondheid. Om eventuele vlekken te verwijderen, doe water met een beetje van het middel dat u gewoonlijk voor uw vaatwerk gebruikt (1 pastille, vloeistof, poeder) in de pan van het apparaat. Laat gedurende een nacht weken. Wrijf vervolgens lichtjes met een spons totdat alle vlekken weg zijn.
- Als er resten op het mes zitten (**D**) achterblijven, verwijder ze met behulp van een schuursponsje.

UW APPARAAT WERKT NIET. WAT NU?

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet	De stekker zit niet in het stopcontact.	Doe de stekker van het apparaat in het stopcontact. Zorg dat het netsnoer goed in het zijhandvat zit en de stekker goed in het stopcontact.
	Het motorblok (B) is niet goed aangebracht of is geblokkeerd.	Haal een deel van de ingrediënten uit de kan. Zorg ervoor dat de inhoud het MAX-niveau niet overschrijdt en dat de ingrediënten gelijkmatig zijn verdeeld op de bodem van de kan.

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Overmatige trillingen	Het apparaat staat niet op een vlakke ondergrond, het apparaat staat niet stabiel.	Zet het apparaat op een vlakke ondergrond stabiel neer.
	Te veel ingrediënten in de kan.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten.
De kan loopt over	De overloopsensor (C) is vuil.	Reinig de sensor (C).
	Te veel ingrediënten in de kan.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten.
De bereiding is niet goed gemixt	Er zijn te grove of te harde ingrediënten gebruikt.	Maak de ingrediënten kleiner of verminder de hoeveelheid ingrediënten.
	Aandrijving stopt door overbelastingsbeveiliging.	Laat uw apparaat ten minste 20 minuten afkoelen en maak de ingrediënten kleiner of verminder de hoeveelheid ingrediënten. Voeg vloeistof toe.
Het apparaat veroorzaakt kortsluiting	Er is vocht in het apparaat gekomen.	Laat het apparaat gedurende 24 uur drogen voordat u de stekker van het apparaat weer in het stopcontact steekt.
Uw apparaat piept continu, alle LED's knipperen en de melding cdE1 of cdE2 verschijnt op het scherm	Vuile overloopsensor (C) Uw apparaat is uitgerust met een overloopsensor (C).	Reinig de sensor (C) Verminder de hoeveelheid ingrediënten.

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De bereiding is niet goed gelukt of vastgekoekt op bodem van de kan	Te veel ingrediënten in de kan.	De inhoud van de kan mag niet boven het MAX-niveau (fig 3) uitkomen.
	U heeft niet het juiste programma gekozen.	Begin opnieuw en kies het juiste programma.
	Niet genoeg of te veel vloeistof.	Controleer of het vloeistofniveau zich tussen het MIN- en MAX-niveau voor P1 en P2 bevindt (fig 3). Zorg dat u voor P3 150 ml tot 300 ml vocht gebruikt.
De bereiding is niet goed gelukt of vastgekoekt op bodem van de kan	De inhoud is niet homogeen genoeg.	Roer het vocht en de ingrediënten door elkaar (fig 4).
	U hebt melk in de kan warmgemaakt.	Het soepapparaat is niet geschikt om melk in warm te maken.
	Een ingrediënt vergeten of een aanpassing gemaakt aan de hoeveelheden die in het recept zijn vermeld.	Respecteer de lijst met ingrediënten en de proporties zoals vermeld in het recept.

MILIEUBESCHERMING



Wees vriendelijk voor het milieu!

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ➡ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

RECEPTEN



Velouté van tomaten met basilicum

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

Doe de tomaten, de ui, de knoflook, de boter, de mascarpone, de groentebouillon in de soepmaker. Breng op smaak met wat zout (de bouillon is al licht gezouten) en peper. Kies het programma « smooth soup ».

Dien de soep op met de fijngehakte pijnboompitten, basilicum en parmezaan.

Deze zijdeachtige velouté kan warm of koud worden gegeten.



Soep met groenten

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

DECORATIE

- Een beetje geraspte emmentaler of Comté, croutons

Doe alle ingrediënten in de soepmaker. Kies het programma « chunky soup ».

Dien op met wat geraspte kaas en enkele in boter gebakken croutons.

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



Smoothie met bananen en vanille-ijs

- 4 bananen, in schijfjes gesneden
- 200/210 g vanille-ijs (ong. 5 bollen)
- 25 cl volle melk

DECORATIE

- Enkele bananensnoepjes

Doe de bananen en het ijs in de soepmaker. Giet er de melk bij. Plaats het deksel op het apparaat en kies het programma « smoothie ».

Dien op, werk af met de bananensnoepjes en drink de smoothie meteen op.

Gebruik andere fruit- of ijssoorten en maak nog meer persoonlijke smoothies.

Mango, peer, perzik en abrikoos lenen zich hier perfect voor, evenals karamel- of kaneelijs.

Smoothie met aardbeien en kaneel

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

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

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



Appelcompote met kaneel

- 500 g appelblokjes, Gala of Golden Delicious
- 1 el vanillesuiker
- 1 gulle tl kaneelpoeder
- 10 cl water

Doe alle ingrediënten in de soepmaker. Kies het programma « compote ». Verdeel over 4 mooie glaasjes en bewaar ze in de koelkast alvorens ze op te dienen.

Appelcompote kan op zich worden gegeten, maar kan ook als vulling voor appelflappen of zelfgebakken taarten dienen. Het kan nog eenvoudiger: parfumeer uw yoghurt met de compote voor een nagerecht van zuivel / fruit.

Se incluye un folleto de medidas de seguridad con su aparato.

Antes de utilizar este aparato por primera vez, lea el folleto detenidamente y guárdelo para consultas posteriores.

DESCRIPCIÓN

A Tapa superior

B Tapa

C Vaso

D Cuchillas

E Empuñadura lateral

F Conector del vaso

G Cable de alimentación

H Cuadro de mandos

H1 Luz indicadora del programa
Smooth soup (sopa suave)

H2 Luz indicadora del programa
Boiled Water (Agua hervida)

H3 Luz indicadora del programa

Compote (Compota)

H4 Luz indicadora del programa
Chunky soup (sopa grumosa)

H5 Luz indicadora del programa
Smoothie (batido)

H6 Luz indicadora del programa
Blend (Mezclar)

H7 Luz indicadora del programa
Easy cleaning (limpieza automática)

H8 Botón de selección de programas

H9 Botón Start/Stop (inicia o detiene los programas)

CONSEJOS:

- Algunos alimentos pueden manchar la cubeta de su aparato. Esto no representa ningún peligro para el aparato ni para su salud. Para quitar las manchas, añada agua en la cubeta del aparato con un poco del producto que utiliza habitualmente para lavar su vajilla (1 pastilla, líquido, polvo). Deje en remojo una noche. Una vez hecho esto, limpie cuidadosamente con la ayuda de una esponja para hacer desaparecer las manchas.

- Si quedan restos en las cuchillas (**D**) utilice un estropajo para limpiarlos.

¿QUÉ HACER SI EL APARATO NO FUNCIONA?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El aparato no funciona:	El cable no está conectado	Conecte el aparato a un enchufe. Compruebe que el cable de alimentación está correctamente introducido en el asa lateral y la toma de alimentación.
	El bloque motor (B) no está correctamente posicionado o bloqueado	Retire una parte de los ingredientes. Compruebe que el contenido no supera el nivel MÁX. y asegúrese de que los ingredientes están repartidos de manera uniforme en el fondo del vaso.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Vibraciones excesivas	El aparato no está apoyado en una superficie plana o no se mantiene estable.	Ponga el aparato sobre una superficie plana
	Volumen de ingredientes demasiado grande	Reduzca la cantidad de ingredientes
Fugas por la parte superior del vaso.	Sensor de rebosadero (C) atascado	Limpie el sensor (C)
	Volumen de ingredientes demasiado elevado	Reduzca la cantidad de ingredientes
Preparaciones mal mezcladas	Los alimentos son demasiado grandes o demasiado duros.	Reduzca el tamaño o la cantidad de los ingredientes
	Parada del motor por la protección de sobrecarga del motor	Deje enfriar al menos 20 minutos su producto y reduce el tamaño o la cantidad de ingredientes tratados. Añada líquido
Al enchufar el aparato salta la instalación eléctrica	El aparato tiene humedad	Deje secar el aparato durante 24 horas antes de enchufarlo de nuevo.
Su aparato pita ininterrumpidamente, todos los ledes parpadean y se muestra "cdE1" o "cdE2" en la pantalla	Incrustaciones en el sensor de rebose (C) El aparato incluye un sensor de nivel (C)	Limpie el sensor (C) Reduzca la cantidad de ingredientes

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Cocción mal realizada o compacta en el fondo del vaso	Volumen de ingredientes demasiado grande	No supere el nivel máx. (fig 3) de los ingredientes
	No ha seleccionado el programa adecuado	Reinicie la receta seleccionando el programa correcto.
	Falta o sobra líquido	Compruebe que el líquido se encuentra entre el nivel MÍN. y MÁX. para P1 y P2 (fig 3). Para P3, añada líquido entre 150 ml y 300 ml.
Cocción mal realizada o compacta en el fondo del vaso	Mala homogeneización de los ingredientes	Remueva el líquido y los ingredientes (fig 4).
	Ha calentado leche	El aparato para sopa no se adecua para calentar leche.
	Olvido de un ingrediente o modificación de las cantidades especificadas en las recetas.	Respete la lista de los ingredientes y las proporciones en las recetas.

PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE



¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!

- ① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- ➡ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.



Crema de tomates con albahaca

- 500 g de tomates pelados, cortados en cuartos y sin pepitas
- 50 g de cebolla picada
- 1 diente de ajo pelado
- 1 nuez de mantequilla
- 2 cucharadas de mascarpone
- 40 cl de caldo de verduras
- 10 hojas de albahaca picadas
- 2 cucharadas de piñones tostados y picados
- 2 cucharadas de parmesano rallado
- Sal y pimienta

Ponga los tomates, la cebolla, el ajo, la mantequilla, el mascarpone y el caldo de verduras en el aparato de preparar sopa. Sale ligeramente (el caldo es algo salado) y añada pimienta. Seleccione el programa « smooth soup ».

Sirva la sopa decorada con piñones picados, albahaca y parmesano.

Esta crema sedosa puede consumirse caliente o fría.



Potaje de verduras

- 100 g de puerros troceados
- 100 g de zanahorias cortadas en cubos
- 70 g de calabacines troceados en cubos
- 100 g de nabo cortado en cubos
- 70 g de cebolla picada
- 1 diente de ajo pelado
- 1 rama de apio troceado
- 50 cl de agua
- Sal y pimienta

DECORACIÓN

- Un poco de queso Emmental o Conté rallado, picatostes.

Ponga todos los ingredientes en el aparato de preparar sopa. Seleccione el programa « chunky soup ».

Sívala acompañada de un poco de queso rallado y algunos picatostes de colores con mantequilla.

Si desea que esta sopa sea más nutritiva y sirva de plato único para cenar, sustituya 100 g de zanahorias y 100 g de puerros por 250 g de patata.



Batido de plátano y helado de vainilla

- 4 plátanos troceados
- 200/210 g de helado de vainilla (unas 5 bolas)
- 25 cl de leche entera

DECORACIÓN

- Bombones de plátano

Ponga los plátanos y helados en el aparato para preparar sopas. Vierte leche por encima. Cierre y seleccione el programa « smoothie ».

Sirva, decore con los bombones de plátano y saboree su frescor de inmediato.

Varíe las frutas y los helados para crear sus propios batidos. Mango, pera, melocotón, albaricoque son ideales, igual que los helados de caramelo o canela.



Compota de manzanas a la canela

- 500 g de manzanas Gala o Golden en cubos
- 1 cucharadas soperas de azúcar avainillado
- 1 cucharadita generosa de canela en polvo
- 10 cl de agua

Ponga todos los ingredientes en el aparato de preparar sopa. Seleccione el programa « compote ». Repártala en 4 bonitos vasitos y consérvela en un lugar fresco antes de consumirla.

La compota de manzana puede degustarse sola pero también puede utilizarse para rellenar pasteles de manzana o una tarta de manzana casera. Algo más sencillo, puede aromatizar un yogur para conseguir un postre completo con lácteo y fruta.

A questo apparecchio è allegato un libretto di avvertenze di sicurezza.

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente il libretto e conservarlo con cura per futuro riferimento.

DESCRIZIONE

- A** Coperchio superiore
- B** Coperchio
- C** Recipiente
- D** Lama
- E** Empuñadura lateral
- F** Connettore della campana
- G** Cavo di alimentazione
- H** Pannello comandi
 - H1** Spia del programma Smooth soup (vellutata)
 - H2** Spia del programma Boiled Water (Acqua bollita)
 - H3** Spia del programma Compote (Composta)

- H4** Spia del programma Chunky soup (minestra)
- H5** Spia del programma Smoothie (frappé)
- H6** Spia del programma Blend (Miscela)
- H7** Spia del programma Easy cleaning (pulizia automatica)
- H8** Pulsante di selezione dei programmi
- H9** Pulsante Start/Stop (avvio / arresto dei programmi)

SUGGERIMENTI:

- Alcuni alimenti possono macchiare il recipiente dell'apparecchio. Ciò non presenta alcun pericolo per l'apparecchio né per la vostra salute. Per rimuovere queste macchie, versare dell'acqua all'interno del recipiente aggiungendo un poco di detergente per i piatti o per la lavastoviglie (1 pastiglia, liquido, polvere). Lasciare in ammollo per una notte. Poi, strofinare delicatamente con una spugna. Le macchie scompariranno.
- Se i residui persistono sulle lame (**D**) utilizzare una spugna abrasiva per rimuoverli.

SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
L'apparecchio non funziona.	Il cavo non è collegato correttamente.	Collegare l'apparecchio a una presa di corrente. Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia inserito correttamente nell'impugnatura laterale e alla presa di corrente.
	Il blocco motore non è (B) posizionato o avvitato correttamente	Diminuire la quantità di ingredienti. Verificare che il contenuto non superi il livello MAX e assicurarsi che gli ingredienti siano distribuiti in modo uniforme sul fondo della campana.

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
Vibrazioni eccessive	L'apparecchio non è posizionato su una superficie piana, l'apparecchio non è stabile.	Collocare l'apparecchio su una superficie piana
	Volume eccessivo di ingredienti.	Ridurre la quantità di ingredienti.
Fuoriuscite dalla parte superiore del recipiente	Sensore di livello (C) ostruito	Pulire il sensore di livello (C)
	Volume eccessivo di ingredienti.	Ridurre la quantità di ingredienti.
Preparati fruttati male	Gli alimenti sono troppo grossi o troppo duri.	Ridurre le dimensioni o la quantità degli alimenti.
	Arresto del motore da parte del sistema di protezione da sovraccarico motore	Lasciare raffreddare per almeno 20 minuti il preparato e ridurre le dimensioni o la quantità degli alimenti. Aggiungere del liquido.
L'apparecchio fa saltare l'impianto elettrico	L'apparecchio è stato esposto a umidità.	Lasciare asciugare per 24 ore prima di accenderlo nuovamente.
L'apparecchio continua a emettere segnali acustici, tutte le spie lampeggiano e sul display appare cdE1 o cdE2.	Sensore di sovraccarico sporco (C) L'apparecchio è dotato di un sensore di livello (C)	Pulire il sensore (C) Ridurre la quantità degli ingredienti

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
Cottura non eseguita correttamente o bruciatura degli ingredienti sul fondo del recipiente	Volume eccessivo di ingredienti.	Non superare il livello MAX (fig. 3) indicato per gli ingredienti
	Non è stato selezionato il programma più adatto alla preparazione della ricetta	Iniziare nuovamente la ricetta selezionando il programma più adatto alla sua preparazione
	Quantità di liquido insufficiente/eccessiva	Verificare che la quantità di liquido sia compresa tra il livello MIN e MAX per i programmi P1 e P2 (fig. 3). Per il programma P3 la quantità di liquido deve essere compresa tra 150 ml e 300 ml.
Cottura non eseguita correttamente o bruciatura degli ingredienti sul fondo del recipiente	Errata omogenizzazione degli ingredienti	Mescolare il liquido e gli ingredienti (fig. 4).
	È stato utilizzato l'apparecchio per scaldare del latte	L'apparecchio non è indicato per scaldare il latte.
	È stato dimenticato un ingrediente o sono state modificate le quantità indicate dalle ricette.	Rispettare le istruzioni delle ricette e le proporzioni indicate.

TUTELA DELL'AMBIENTE



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

RICETTE



Vellutata di pomodori al basilico

- 500 g di pomodori pelati, tagliati a spicchi e senza semi
- 50 g di cipolle sminuzzate
- 1 spicchio d'aglio pelato
- 1 noce di burro
- 2 cm di mascarpone
- 40 cl di brodo vegetale
- 10 foglie di basilico sminuzzato
- 2 cm di pinoli di pino abbrustoliti e tritati
- 2 cm di parmigiano grattugiato
- Sale, pepe

Mettere nel frullatore i pomodori, la cipolla, l'aglio, il burro, il mascarpone e il brodo di legumi. Salare leggermente (il brodo è un po' salato) e pepare. Selezionare il programma « smooth soup ».

Servire la zuppa arricchita con pinoli tritati, basilico e parmigiano.

Questa vellutata setosa si può consumare calda o fredda.



Zuppa di 4 legumi

- 100 g di porri affettati sottilmente
- 100 g di carote tagliate a cubetti
- 70 g di zucchine tagliate a cubetti
- 100 g di rape tagliate a cubetti
- 70 g di cipolle affettate sottilmente
- 1 spicchio d'aglio pelato
- 1 gambo di sedano affettato sottilmente
- 50 cl d'acqua
- Sale, pepe

DECORAZIONE

- Un po' di emmental o di Comté grattugiato, dei crostini.

Mettere tutti gli ingredienti nel frullatore. Selezionare il programma « chunky soup » Servire accompagnata da un po' di formaggio grattugiato e da qualche crostino al burro.

Se si desidera che questa zuppa sia più nutriente e costituisca il piatto unico della cena, sostituire i 100 g di carote e i 100 g di porri con 250 g di dadini di patate.



Smoothie alla banana e gelato alla vaniglia

- 4 banane tagliate a rondelle
- 200/210 g di gelato alla vaniglia (circa 5 palline)
- 25 cl di latte intero

DECORAZIONE

- Qualche caramella alla banana

Mettere le banane e il gelato nel frullatore. Versarci sopra il latte. Chiudere e selezionare il programma « smoothie ».

Servire, ornare con caramelle alla banana e gustarne la freschezza senza indugiare.



Composta di mele alla cannella

- 500 g di mele di tipo Gala o Golden tagliate a cubetti
- 1 cm di zucchero vanigliato
- 1 cc pieno di cannella in polvere
- 10 cl d'acqua

Mettere tutti gli ingredienti nel frullatore. Selezionare il programma « compote ». Suddividere in 4 belle coppe e conservare al fresco prima di consumare.

La composta di mele si può gustare da sola, oppure può servire per farcire sfogliatine di mele o per guarnire una torta fatta in casa.

Altrimenti permetterà di aromatizzare uno yogurt per un dessert completo tra latte e fruttato.composte.

É fornecido um manual com instruções de segurança com o seu aparelho.

Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, leia o manual com atenção e guarde-o para futuras utilizações.

DESCRIÇÃO

A Tampa superior

B Tampa

C Taça

D Faca

E Pega lateral

F Conector da taça

G Cabo de alimentação

H Painele de controlo

H1 Indicador luminoso do programa de sopa aveludada (Smooth soup)

H2 Indicador luminoso do programa de Água fervida (Boiled Water)

H3 Indicador luminoso do programa de compota (Compote)

H4 Indicador luminoso do programa de sopa com pedaços (Chunky soup)

H5 Indicador luminoso do programa de batidos (Smoothie)

H6 Indicador luminoso do programa de mistura (Blend)

H7 Indicador luminoso do programa Easy cleaning (limpeza automática)

H8 Botão de seleção de programas

H9 Botão Start/Stop (iniciar/parar os programas)

DICA:

- Alguns alimentos podem manchar a cuba do seu aparelho. Isto não constitui qualquer perigo para o seu aparelho nem para a sua saúde. Para eliminar as manchas, insira água na cuba do aparelho com um pouco de produto habitualmente utilizado para a sua máquina de lavar loiça (1 pastilha, líquido, pó). Deixe embeber de um dia para o outro. A seguir, esfregue ligeiramente com uma esponja. As manchas desaparecem.

- Se os resíduos forem difíceis de retirar do faca (**D**) utilize uma esponja abrasiva para os eliminar.

O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O aparelho não funciona	O aparelho não está ligado à corrente	Ligue o aparelho a uma tomada. Certifique-se de que o cabo de alimentação está corretamente inserido na pega lateral e na tomada.
	O bloco do motor (B) não está corretamente posicionado ou encaixado	Retire uma parte dos ingredientes. Verifique que o conteúdo não ultrapassa o nível MÁX. e certifique-se de que os ingredientes estão repartidos uniformemente no fundo do copo.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Vibrações excessivas	O aparelho não está colocado sobre uma superfície plana, o aparelho não está estável	Coloque o aparelho sobre uma superfície plana
	Volume excessivo de ingredientes	Reduza a quantidade de ingredientes da preparação
Fuga pela parte de cima do copo	Sensor de limite de capacidade (C) está sujo	Limpar o sensor (C)
	Volume excessivo de ingredientes	Reduza a quantidade de ingredientes da preparação
Preparações mal misturadas	Pedaços de alimentos demasiado grandes ou duros	Reduza o tamanho ou a quantidade de ingredientes da preparação
	Paragem do motor pela proteção de sobrecarga do motor	Deixe o seu produto arrefecer no mínimo 20 minutos e reduza o tamanho ou a quantidade de ingredientes da preparação. Acrescente líquido
O aparelho corta a corrente da instalação elétrica	Aparelho com humidade	Deixe secar o aparelho durante 24 h antes de voltar a ligá-lo à corrente.
O seu aparelho emite um som contínuo, todos os LEDS piscam e aparece a mensagem cdE1 ou cdE2 no ecrã	Sensor (C) sujo O seu aparelho está equipado com um detetor de nível (C)	Limpe o sensor (C) Reduza a quantidade dos ingredientes

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Cozedura mal realizada ou presa no fundo da taça	Volume excessivo de ingredientes	Não ultrapasse o nível máximo (fig. 3) para os ingredientes
	Não selecionou o programa correto	Recomeçar a receita com a seleção correta do programa
	Líquido em quantidade insuficiente ou em excesso	Verifique que o líquido se encontra entre o nível MÍN. e MÁX. para P1 e P2 (fig. 3) . Para P3, calcular entre 150 ml e 300 ml de líquido.
	Os ingredientes ficam mal homogeneizados	Mexa o líquido e os ingredientes (fig. 4)
Cozedura mal realizada ou presa no fundo da taça	Aqueceu leite	O aparelho para sopa não é adequado para aquecer leite.
	Esquecimento de um ingrediente ou modificação das quantidades previstas pelas receitas.	Respeite a lista de ingredientes e as proporções das receitas.

PROTEGER O AMBIENTE



Proteção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.



Aveludado de tomate com manjeriço

- 500 g de tomates pelados, cortados em quartos e limpos de sementes
- 50 g de cebola picada
- 1 dente de alho descascado
- 1 noz de manteiga
- 2 cs de queijo mascarpone
- 40 cl de caldo de legumes
- 10 folhas de manjeriço picadas
- 2 cs de pinhões tostados e picados
- 2 cs de parmesão ralado
- Sal, pimenta

No aparelho, coloque o tomate, a cebola, o alho, a manteiga, o queijo mascarpone e o caldo de legumes. Tempere ligeiramente com sal (o caldo é um pouco salgado) e pimenta. Selecione o programa « smooth soup » (sopa aveludada).

Sirva a sopa decorada com os pinhões picados, o manjeriço e o parmesão.

Este aveludado suave pode ser consumido quente ou frio.



Sopa de legumes

- 100 g de alho francês às rodelas
- 100 g de cenouras cortadas em cubos
- 70 g de curgetes cortadas aos cubos
- 100 g de nabo cortado em cubos
- 70 g de cebola às rodelas
- 1 dente de alho descascado
- 1 ramo de aipo cortado às rodelas
- 50 cl de água
- Sal, pimenta

DECORAÇÃO

- Um pouco de queijo emmental ralado, croutons.

Coloque todos os ingredientes no aparelho. Selecione o programa « chunky soup » (sopa com pedaços).

Sirva a sopa acompanhada de um pouco de queijo ralado e alguns croutons dourados em manteiga.

Se desejar uma sopa mais nutritiva que constitua o prato único do jantar, substitua 100 g de cenouras e 100 g de alho francês por 250 g de batatas em cubos.



Smoothie de banana e gelado de baunilha

- 4 bananas cortadas em pedaços
- 200/210 g de gelado de baunilha (aprox. 5 bolas)
- 25 cl de leite gordo

DECORAÇÃO

- Algumas gomas de banana

Coloque o gelado e as bananas no aparelho. Deite por cima o leite. Feche e selecione o programa « smoothie ».

Sirva, decore com gomas de banana e saboreie a sua frescura sem demora.

Crie os seus próprios smoothies variando a fruta e os gelados. A manga, a pera, o pêssego, o alperce prestar-se-ão deliciosamente para este fim, o mesmo se podendo dizer dos gelados de caramelo ou de canela.



Compota de maçã com canela

- 500 g de maçã Gala ou Golden cortada em cubos
- 1 cs de açúcar baunilhado
- 1 cc generosa de canela em pó
- 10 cl de água

Coloque todos os ingredientes no aparelho. Selecione o programa « compote ». Distribua por 4 taças bonitas e guarde no frigorífico até ao momento de consumir. A compota de maçã pode ser saboreada simples ou utilizada para rechear folhados de maçã ou guarnecer uma tarte caseira.

Mais simplesmente, permitirá perfumar um iogurte e obter assim uma sobremesa completa composta de um lacticínio e fruta

Руководство с правилами техники безопасности прилагается к вашему устройству.

Перед первым использованием данного устройства внимательно прочтите руководство и сохраняйте его для дальнейшего использования.

ОПИСАНИЕ

- | | |
|---|--|
| A Верхняя крышка | H3 Индикатор программы Compote (Компот) |
| B Крышка | H4 Индикатор программы Chunky soup (обычный суп) |
| C Чаша | H5 Индикатор программы Smoothie (смузи) |
| D Нож | H6 Индикатор программы Blend (Смешивать) |
| E Боковая ручка | H7 Индикатор программы Easy cleaning (автоматическая очистка) |
| F Разъем чаши | H8 Клавиша выбора программ |
| G Шнур электропитания | H9 Клавиша Start/Stop (запуск или выключение программ) |
| H Панель управления | |
| H1 Индикатор программы Smooth soup (суп-пюре) | |
| H2 Индикатор программы Boiled Water (Кипяченая вода) | |

СОВЕТЫ:

- Некоторые пищевые продукты могут загрязнять чашу устройства. Это не представляет опасности ни для устройства, ни для вашего здоровья. Для удаления загрязнения налейте в чашу воду с небольшим количеством средства для посудомоечной машины (1 таблетка, гель/жидкость или порошок). Оставьте на ночь. Затем слегка потрите губкой, и пятна исчезнут.
- Если продукты остаются на ноже (**D**) используйте абразивную губку для их очистки.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ?

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
Прибор не работает	Прибор не подключен к электросети	Подключите прибор к розетке электропитания. Убедитесь, что шнур электропитания правильно вставлен в разъем на боковой ручке и в сетевую розетку.
	Блок мотора (B) неправильно установлен или закреплен	Извлеките часть ингредиентов. Проверьте, чтобы содержимое чаши суповарки не превышало уровень MAX и убедитесь, что ингредиенты равномерно распределены на дне чаши.

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
Сильная вибрация	Прибор установлен на неровной поверхности, неустойчиво стоит	Поставьте прибор на ровную поверхность
	Слишком большое количество ингредиентов	Уменьшите количество обрабатываемых ингредиентов
Наблюдается утечка жидкости через верхнюю часть чаши	Датчик переполнения (C) загрязнен	Очистите датчик (C)
	Слишком большое количество ингредиентов	Уменьшите количество обрабатываемых ингредиентов
Ингредиенты плохо смешиваются	Кусочки продуктов слишком большие или слишком твердые	Уменьшите размер или количество обрабатываемых ингредиентов
	Остановка мотора, вызванная его перегрузкой	Дайте мотору остыть в течение не менее 20 минут, а также уменьшите количество или размер обрабатываемых ингредиентов. Добавьте немного жидкости
Работа прибора приводит к аварийному отключению электросети	Во внутренние части прибора попала влага	Просушите прибор в течение 24 ч перед повторным подключением.
Устройство непрерывно подает звуковой сигнал, все светодиоды мигают, на дисплее отображается cdE1 или cdE2.	Датчик переполнения загрязнен (C) Ваш прибор оснащен датчиком переполнения (C)	Очистите датчик (C) Уменьшите количество ингредиентов

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
Блюдо плохо приготовилось или пристает ко дну чаши	Слишком большое количество ингредиентов	Не превышайте максимальный уровень заполнения чаши (рис. 3) ингредиентами
	Вы неправильно выбрали программу для приготовления блюда	Перезапустите суповарку, выбрав правильную программу для приготовления блюда
Блюдо плохо приготовилось или пристает ко дну чаши	Недостаточно или слишком много жидкости	Убедитесь, что уровень жидкости находится между уровнем MIN и MAX при использовании режимов P1 и P2 (рис. 3). Для режима P3 необходимо предусмотреть количество жидкости в объеме от 150 мл до 300 мл.
	Недостаточная однородность ингредиентов	Перемешайте ингредиенты вместе с жидкостью (рис. 4)
	Вы разогревали молоко	Суповарка не предназначена для разогревания молока.
	Вы забыли один из ингредиентов или изменили пропорции, предусмотренные в рецепте.	Используйте предусмотренные продукты и соблюдайте пропорции, указанные в рецепте.

ЗАЩИТИМ ОКРУЖАЮЩУЮ СРЕДУ!



Защита окружающей среды – наша главная забота!

- ① Данный прибор содержит ценные материалы, которые можно переработать и использовать повторно.
- ➔ Сдайте прибор в местный центр утилизации отходов.

РЕЦЕПТЫ



Суп-пюре из помидоров и базилика

- 500 г помидоров, очищенных от кожуры и семян и нарезанных четвертинками
- 50 г измельченного лука
- 1 очищенный зубчик чеснока
- 1 ложка сливочного масла
- 2 ст л маскарпоне
- 400 мл овощного бульона
- 10 измельченных листьев базилика
- 2 сл жаренных и измельченных зерен кедровых орешков
- 2 сл тертого сыра пармезан
- Соль, перец

Поместите помидоры, лук, сливочное масло и маскарпоне в суповарку. Влейте овощной бульон.

Слегка посолите (бульон немного соленый) и поперчите. Выберите программу «smooth soup».

Подавайте суп, украшенный измельченными кедровыми орешками, базиликом и сыром пармезан.

Этот суп-пюре можно подавать как горячим, так и холодным.



Овощной суп

- 100 г измельченного лука-порея
- 100 г нарезанной кубиками моркови
- 70 г кабачка, нарезанного кубиками
- 100 г нарезанной кубиками репы
- 70 г измельченного лука
- 1 очищенный зубчик чеснока
- 1 измельченный стебель сельдерея
- 500 мл воды
- Соль, перец

УКРАШЕНИЕ

- Немного тертого сыра эмменталь или, сухарики.

Поместите все ингредиенты в аппарат для приготовления супа. Выберите программу «chunky soup».

Подавайте, добавив немного тертого сыра и несколько цветных сухариков со сливочным маслом.

Если вы хотите сделать суп более питательным и подавать его как единственное блюдо за ужином, замените 100 г моркови и 100 г лука-порея на 250 г кубиков картофеля.



Смузи из бананов и ванильного мороженого

- 4 нарезанных ломтиками банана
- 200/210 г ванильного мороженого (прибл. 5 шариков)
- 250 мл цельного молока

УКРАШЕНИЕ

- Несколько банановых конфет

Поместите бананы и мороженое в аппарат для приготовления супа. Налейте сверху молока. Закройте и выберите программу «smoothie».

Подавайте на стол, украсив банановыми конфетами, и наслаждайтесь прохладным блюдом.

Меняйте фрукты и виды мороженого для создания своих смузи. Можно использовать манго, грушу, персик или абрикос, а также карамельное мороженое или мороженое с корицей.



Яблочный джем с корицей

- 500 г Гала или Золотое яблоко, порезанное кубиками
- 1 ч. л. ванильного сахара
- 1 щедрый кубик порошок корицы
- 10 л воды

Положите все ингредиенты в прибор и выберите программу «компот». Разложите компот в 4 красивые миски и храните в холодильнике до готовности. Яблочный компот можно пить в обычном виде или использовать для начинки слоеного теста или для гарнира к домашнему пирогу.

Еще проще - его можно использовать для ароматизации йогурта и таким образом получить полноценный десерт из молочных продуктов и фруктов.

Құрылғымен бірге қауіпсіздік туралы нұсқаулар кітапшасы қамтылған. Бұл құрылғыны бірінші рет пайдалану алдында кітапшаны мұқият оқып шығып, болашақта анықтама алу үшін сақтап қойыңыз.

СИПАТТАМАСЫ

- | | |
|---|---|
| A Верхня кришка | H3 Компот бағдарламасының индикаторы |
| B Кришка | H4 Ингредиенттер майдаланбаған сорпа бағдарламасының түймесі |
| C Тостаған | H5 Смузи бағдарламасының түймесі |
| D Пышақ | H6 H6 Араластыру бағдарламасының индикаторы |
| E Бүйірдегі сап | H7 Оңай тазалау бағдарламасының түймесі |
| F Тостаған ажырандысы | H8 Бағдарлама таңдау түймесі |
| G Электрмен қоректендіру баусымы | H9 Start/Stop (Іске қосу/Тоқтату) түймесі |
| H H Басқару аспапбети | |
| H1 Ингредиенттер майдаланған сорпа бағдарламасының түймесі | |
| H2 Қайнаған су бағдарламасының индикаторы | |

КЕҢЕСТЕР:

- Кейбір тамақтар құрылғының ыдысында дақтар қалдыруы мүмкін. Бұл құрылғыға немесе денсаулығыңызға ешбір әсер етпейді. Дақтарды кетіру үшін құрылғының ыдысын суға салып, біраз ыдыс жуу затын (1 таблетка, сұйықтық, ұнтақ) қосыңыз. Түнде суда қалдырыңыз. Содан кейін ысқышпен ақырын қырыңыз: дақтар кетуі керек.
- Егер білікте (**D**) дақтар әлі қалса, оларды кетіру үшін абразивтік ысқышты пайдаланыңыз.

ЕГЕР ҚҰРАЛ ЖҰМЫС ІСТЕМЕСЕ, НЕ ІСТЕУ КЕРЕК?

ҚИЫНШЫЛЫҚТАР	СЕБЕПТЕР	ШЕШІМДЕР
Құрал жұмыс істемейді	Құрал электр желісіне жалғанбаған	Құралды электрмен қоректендіру розеткасына қосыңыз. Электрмен қоректендіру баусымының бүйірдегі саптың ажырандысына және желілік розеткаға дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз.
	Қозғалғыш блогі (B) дұрыс орнатылмаған немесе бекітілмеген	Құрам бөліктердің жартысын алып тастаңыз. Сорпа пісіргіш тостағынының ішіндегі құрам бөліктердің МАХ деңгейінен аспағанын тексеріңіз және құрам бөліктердің тостаған түбінде біркелкі салынғанына көз жеткізіңіз.

ҚИЙНШЫЛЫҚТАР	СЕБЕПТЕР	ШЕШІМДЕР
Өте қатты діріл	Құрал тегіс емес бетте орналасқан, орнықсыз тұр.	Құралды тегіс бетке қойыңыз.
	Құрам бөліктердің өте көп мөлшері.	Өңделетін құрам бөліктердің мөлшерін азайтыңыз.
Тостағаннның жоғарғы бөлігінен сұйықтықтың ағуы байқалады	Толып кеткенді білдіретін бергіш (C) ластанған.	Бергішті (C) тазалаңыз.
	Құрам бөліктердің өте көп мөлшері.	Өңделетін құрам бөліктердің мөлшерін азайтыңыз.
Құрам бөліктер дұрыс араласпайды	Өнімнің бөліктері өте үлкен немесе өте қатты.	Өңделетін құрам бөліктердің өлшемін кішірейтіңіз немесе мөлшерін азайтыңыз.
	Құралдың аса жүктелуінен туындаған қозғалтқыш блогінің тоқтауы	Қозғалтқыш блогін 20 минуттан кем емес уақыт бойы салқындатыңыз және өңделетін құрам бөліктердің өлшемін кішірейтіңіз немесе мөлшерін азайтыңыз. Аз ғана сұйықтық қосыңыз.
Құралдың жұмысы электр желісінің апатты ажырауын тудырады	Құралдың ішкі бөлігіне ылғал тиді.	Құралды қайта қосудан бұрын 24 сағат бойы кептіріңіз.
Құрылғы үздіксіз дыбыстық сигнал шығарады, барлық ЖШД-тар жыпылықтайды және экранда cdE1 немесе cdE2 көрсетіледі	Тасып төгілуден қорғау сенсоры (C) Сіздің құралыңыз аса толып кеткенді білдіретін бергішпен (C) жабдықталған.	Сенсорды тазалау (C) Құрам бөліктердің мөлшерін азайтыңыз.

ҚИЙНШЫЛЫҚТАР	СЕБЕПТЕР	ШЕШІМДЕР
Тағам дұрыс дайындалмады немесе тостағаннның түбіне жабысып қалады	Құрам бөліктердің өте көп мөлшері.	Құрам бөліктерді тостағанды толтырудың ең жоғары деңгейінен асырмаңыз (3 сурет) .
	Сіз тағамдарды дайындау үшін бағдарламаны дұрыс таңдамадыңыз.	Тағамды дайындау үшін дұрыс бағдарламаны таңдау арқылы сорпа пісіргішті қайта іске қосыңыз.
Тағам дұрыс дайындалмады немесе тостағаннның түбіне жабысып қалады	Сұйықтық жеткіліксіз немесе өте көп.	P1 және P2 режимдерін қолдану барысында сұйықтықтың деңгейі MIN және MAX деңгейлері арасында екендігіне көз жеткізіңіз (3 сурет) . P3 режимі үшін сұйықтықтың көлемі 150 мл-ден 300 мл-ге дейін болғанын қадағалау керек.
	Құрам бөліктердің жеткіліксіз біркелкілігі.	Құрам бөліктерді сұйықтықпен бірге араластырыңыз (4 сурет) .
	Сіз сүт жылыттыңыз.	Сорпа пісіргіш сүтті жылыту үшін арналмаған.
	Ингредиенттерді ұмытып кету немесе рецепттерде ұсынылған мөлшерлерді өзгерту.	Ингредиенттер тізімін және рецепттегі пропорцияларды қолданыңыз.

ҚОРШАҒАН ОРТА



Қоршаған ортаны қорғау бірінші кезекте!

- ① Құрылғыңыз қалпына келтіруге немесе қайта өңдеуге болатын құнды материалдарды қамтиды.
- ➔ Оны жергілікті тұрмыстық қоқысты жинау орнында қалдырыңыз.



Қызанақ пюре-сорпасы және райхан қосылған сорпа

- 500 г ашылған, бөліктерге туралған және тұқымдары алынған қызанақ
- 50 г туралған пияз
- 1 сарымсақ басы, ашылған
- 1 май бөлігі
- 2 ас қасық маскарпоне
- 400 мл көкөністер сорпасы
- 10 туралған райхан жапырақтары
- 2 ас қасық қуырылған балқарағай жаңғақтары, үгілген
- 2 ас қасық үгілген пармезан
- Тұз, бұрыш

Сорпа әзірлегішке қызанақтарды, пиязды, сарымсақты, майды, маскарпонені салып, көкөністер сорпасын құйыңыз. Азғантай тұз қосыңыз (сорпаның өзі азғантай тұздалған болады), әрі бұрыш қосыңыз. «smooth soup» (пюре сорпа) параметрін таңдаңыз.

Сорпаны үгілген балқарағай жаңғақтарын, райхан және пармезан қосып беріңіз.

Бұл пюре сорпаны ыстық немесе салқын күйде беруге болады.



Көкөністер сорпасы

- 100 г жіңішке кесілген порей пияздары
- 100 г текшелерге туралған сәбіз
- 70 г текшелерге туралған кәділер
- 100 г текшелерге туралған шалқан
- 70 г туралған пияз
- 1 сарымсақ басы, ашылған
- 1 майда кесілген балдыркөк сабағы
- 500 мл су
- Тұз, бұрыш

ҮСТЕЛГЕ БЕРУ

• Біраз эмменталь немесе үгілген француз конте ірімшігі, крутондар. Сорпа әзірлегішке барлық ингредиенттерді салыңыз. «chunky soup» (бөліктер бар сорпа) параметрін таңдаңыз. Біраз үгілген ірімшікпен және майда қызартылған крутондармен бірге беріңіз. Осы сорпаның салындысын көбейткіңіз келсе және оны негізгі тамақ ретінде бергіңіз келсе, 100 г сәбіз бен 100 г порей пиязын 250 г картоппен алмастырыңыз.

Тәтті картоп және қызыл жасымық қосылған сорпа

- 2 см-лік текшелерге туралған 300 г тәтті картоп
- 60 г туралған тәтті пияз
- 100 г қызыл жасымық
- 2 см-лік текшелерге туралған 150 г картоп
- 600 мл су
- Тұз, бұрыш

ҮСТЕЛГЕ БЕРУ

- 2 ас қасық туралған кориандр

Сорпа әзірлегішке кориандрдан басқа барлық ингредиенттерді салыңыз. «chunky soup» (бөліктер бар сорпа) параметрін таңдаңыз. Кориандрды қосып, беріңіз.

Бұл сорпаны балаларға әзірлеп жатсаңыз, кориандрды қоспаңыз, қызанақ кетчубымен күлімсіреуді салыңыз!



Банан және ваниль балмұздағынан жасалған смузи

- Бөліктерге кесілген 4 банан
- 200/210 г ванильді балмұздақ (шамамен 5 қасық)
- 250 мл майлылығы 100 пайыз сүт

ҮСТЕЛГЕ БЕРУ

- Біраз банан кэмпиттері

Банандар мен балмұздақты сорпа әзірлегішке салып, сүт құйыңыз. Үстің қойып, «smoothie» (араластыру) параметрін таңдаңыз.

Суытылған күйде, сыртта тұруға қалдырмай, банан кэмпиттерін шетіне қойып беріңіз.

Жеке смузилерді жасау үшін жемістер мен балмұздақ дәмдерін өзгертіңіз. Манго, алмұрт, шабдалы, өрік, сонымен бірге, карамель немесе даршын қосылған балмұздақ жақсы нәтиже береді.



Даршын қосылған жүгері компоты

- 500 г Гала матч немесе Алтын текшелерге кесілген
- 1 ас қасық ақукар баунильхад
- 1 шай қасық кастрюльдегі даршын
- 10 кл су

Барлық ингредиенттерді құрылғыға салыңыз «Компот» бағдарламасын таңдаңыз. 4 әдемі шыныаяқтарға бөлініп, пайдалануға дайын болғанша тоңазытқышта сақталады. Жүгері компоты дәмді болуы мүмкін қарапайым немесе жазбаларды іздеу үшін қолданылады жүгері немесе бәліш қабығы.

Бірақ жай ғана, бұл сізге хош иіс шығаруға мүмкіндік береді йогурт және сүт қышқылы мен жемістердің толық рецептсіз компостын алыңыз



كومبوت الذرة بالقرفة

- 500 جرام من جالا ماسا أو قطع ذهبية إلى مكعبات
- ملعقة كبيرة من أكوкар باونيладو
- 1 ملعقة صغيرة سخية من قرفة في وعاء
- 10 سنتيلتر من الماء

ضعي جميع المكونات في الجهاز، ثم اختاري برنامج «الكومبوت». يتم توزيعه في 4 أكواب جميلة وتخزينه في الثلاجة حتى يصبح جاهزًا للاستخدام. يمكن أن يكون كومبوت الذرة لذيذًا بسيطة أو تستخدم للبحث عن المشاركات من الذرة أو الغوارنيسير قشرة فطيرة.

ولكن ببساطة، سوف يسمح لك بالتعطر الزبادي والحصول على سماد كامل من حمض اللاكتيك والفواكه من دون وصفة طبية



حماية البيئة أولاً حماية البيئة أولاً

- ① يحتوي جهازك على مواد قيمة يمكن استردادها أو إعادة تدويرها.
c ودعه لدى مركز جمع النفايات المدنية المحلية.

وصفات



شوربة الطماطم الدسمة وشوربة الريحان

- 500 جرام طماطم مقشورة، مُقطعة إلى مكعبات ومنزوعة البذور
- 50 جرام بصل مفروم
- 1 فص ثوم، مقشور
- مقدار عُقْرة من الزبدة
- 2 ملعقة كبيرة جبنة ماسكربوني
- 40 سنتل مرقعة خضار
- 10 أوراق ريحان مفرومة
- 2 ملعقة كبيرة من الصنوبر المقلي، مطحون
- 2 ملعقة كبيرة من جبنة البرميزان
- ملح، فلفل

ضع الطماطم والبصل والثوم وجبنة الماسكاربوني ومرقعة الخضار في وعاء، صانعة الشوربة (ملح قليلاً) المرقعة تكون مالحة قليلاً بطبيعتها، وتتبّل بالفلفل. يُضبط الجهاز على وضعية «smooth soup». تُقدم الشوربة بعد إضافة الصنوبر المطحون، الريحان والبرميزان. يمكن تقديم هذه الشوربة الدسمة باردة أو ساخنة.



شوربة الخضار الأربعة

- 100 جرام من شرائح الكراث الرقيقة
- 100 جرام جزر، مقطع إلى مكعبات
- 70 جرام من الكوسى مُقطّعة إلى مكعبات
- 100 جرام من اللفت، مقطع إلى مكعبات
- 70 جرام بصل مفروم
- 1 فص ثوم، مقشور
- 1 عود من الكرّفس، مقطع إلى شرائح رقيقة
- 50 سنتل ماء
- ملح، الفلفل

للتقديم

- القليل من جبنة أيمينتال أو كومتية المبشورة، خبز محمص.
- توضع جميع المكونات في صانعة الشوربة. يُضبط الجهاز على وضعية «chunky soup».
- تُقدم مع بعض الجبن المبشور والخبز المحمص، المُحمّر بالزبدة.
- إذا كنت تريد أن تجعل هذه الشوربة أكثر إشباعاً وتقدمها كوجبة رئيسية، يُستبدل الـ 100 جرام جزر بـ 100 جرام من الكراث و 250 جرام من البطاطس.



عصير الموز وآيس كريم الفانيليا

- 4 ثمرات موز، مقطعة إلى شرائح
- 210/200 جرام من آيس كريم الفانيليا (حوالي 5 مجارف)
- 25 سنتل حليب كامل الدسم

للتقديم

- بضع حلويات من الموز
- يوضع الموز والآيس كريم في صانعة الشوربة. يُسكب الحليب. يوضع الغطاء ويُضبط الجهاز على وضعية «smoothie».
- تُقدم مبرّدة، دون تركها، مع حلويات الموز الى جانبها.
- يمكنك التغيير في الفواكه ونكهات الآيس كريم، لتحضير العصائر الخاصة بك. المانجو والكمثرى والخوخ والمشمش بدائل جيدة، وكذلك الكراميل أو قرفة الآيس كريم.

ماذا تفعل في حال توقف المنتج عن العمل

المشكلة	الأسباب	الحلول
المنتج لا يعمل	القابس الكهربائي غير موصل بالتيار.	أوصل المنتج بمقبس التيار. تأكد أن السلك الكهربائي قد تم توصيله بشكل جيد في مقبس الجدار والمأخذ الموجود في المقبض الجانبي.
	وحدة المحرك (B) ليست في موضعها الصحيح أو مقفلة في مكانها.	انقص بعض المكونات. تأكد أن المحتويات لا تتعدى علامة الحد الأقصى، وأن المكونات موزعة بالتساوي في قاعدة الإبريق.
اهتزازات عنيفة	لم يوضع المنتج فوق سطح مستو؛ المنتج غير ثابت.	ضع المنتج فوق سطح مستو وثابت.
	حجم المكونات كبير جدًا.	خفف كمية المكونات.
تسرب من قمة الإبريق	أداة استشعار التجاوز (C) مسدودة	نظف أداة الاستشعار (C)
	حجم المكونات كثير جدًا	خفف كمية المكونات المعدة للتحضير
مزج سيء للتحضيرات	قطع كبيرة جدًا من الطعام أو أنها قاسية	خفف حجم أو كمية المكونات المعدة للتحضير
	أوقف تشغيل المحرك باستعمال حماية الحمل الزائد	دع المنتج لكي يبرد تمامًا لمدة 20 دقيقة على الأقل، ثم خفف حجم أو كمية المكونات المعدة للتحضير أضف السوائل

المشكلة	الأسباب	الحلول
قطع المنتج التوصيل الكهربائي	المنتج رطب	دع المنتج لكي يجف لمدة 24 ساعة قبل إعادة توصيله مرة ثانية.
يطلق الجهاز إشارة صوتية مستمرة ، تومض جميع المؤشرات cdE2 أو الرمز cdE1 الضوئية وتعرض الشاشة الرمز	أداة استشعار المستوى (C) مسدودة جهاز هذا المنتج بأداة استشعار للمستوى (C)	يجب تنظيف أداة الاستشعار (C) خفف كمية المكونات
	حجم المكونات كبير جدًا.	لا تتعدى مستوى الحد الأقصى (شكل 3) في المكونات.
غير مطوة بشكل جيد، أو أن شيئاً قد اعترض الحركة في قاعدة الإبريق.	لم يتم اختيار البرنامج الصحيح.	ابدأ مرة ثانية، باختيار البرنامج الصحيح.
	كمية السوائل غير كافية أو أنها كثيرة.	تأكد بأن السوائل بين المستويين الأقصى والأدنى حسب الضوابط P1، P2 (شكل 3). بالنسبة لوضعية الضبط P3، يرجى التأكد أن يكون مستوى السوائل بين 150 و300 مللتر.
المكونات لم تخلط جيدًا. لقد تم استعمال المنتج لتسخين الحليب.	المكونات لم تخلط جيدًا.	تخلط المكونات مع السوائل يدويًا (شكل 4).
	صانعة الشوربة هذه غير مصممة للقيام بمثل هذه الوظائف.	صانعة الشوربة هذه غير مصممة للقيام بمثل هذه الوظائف.
إذا بقيت هذه اللطخات على الوعاء (E1) وعلى المجس العائم (C) استعمال اسفنجة كاشطة لإزالتها.	إذا نسيت بعض المكونات أو المقادير الواردة في وصفة الطهي راجع في قائمة وصفات الطهي ، المكونات والمقادير.	إذا نسيت بعض المكونات أو المقادير الواردة في وصفة الطهي راجع في قائمة وصفات الطهي ، المكونات والمقادير.

برای سرو کردن

• کمی پنیر سویسی (emmental) یا کمتِه (comté)، کروتن.
تمام مواد را در سوپ ساز قرار دهید. تنظیم « chunky soup » را انتخاب کنید.
با مقداری پنیر و کروتن رنده شده، برشته شده در کره سرو کنید.
اذا كنت تريد أن تجعل هذه الشوربة أكثر إشباعاً وتقديماً كوجبة رئيسية،
يُستبدل الـ ۱۰۰ جرام جزر بـ ۱۰۰ جرام من الكراث و ۲۵۰ جرام من البطاطس.



اسموتی بستنی موزی یا وانیلی

• ۴ موز، برش خورده به چند تکه
• ۲۱۰/۲۰۰ گرم بستنی وانیل (حدود ۵ قاشق)
• ۲۵ سانتی لیتر شیر کاملاً چرب

برای سرو کردن

• چند شیرینی موزی
موز و بستنی را در سوپ ساز قرار دهید. شیر را بریزید. درپوش را قرار دهید و تنظیم « smoothie » را انتخاب کنید.
بدون آنکه در خارج به حالت ایستاده رها کنید، با شیرینی موزی در اطراف، سرد سرو کنید.

برای ایجاد اسموتیز خود، میوه ها و طعم بستنی را تغییر دهید. انبه، گلابی، هلو، زردآلو و همچنین بستنی کارامل یا دارچین به خوبی کار می کند.



کمپوت ذرت با دارچین

• ۵۰۰ گرم گالا ماچا یا برش طلایی به مکعب
• ۱۰۰ گرم غذای اچور (açucar baunilhado)
• ۱۰ قاشق چایخوری سخاوتمندانه دارچین در قابلمه
• ۱۰۰ سی سی آب

همه مواد را در دستگاه قرار دهید، برنامه «کمپوت» را انتخاب کنید. در 4 فنجان خوب پخش شده و تا زمان استفاده در یخچال نگهداری می شود. کمپوت ذرت می تواند خوشمزه باشد ساده یا برای جستجوی پست ها استفاده می شود از ذرت یا گارنیز یک پوسته پای.

اما به سادگی، به شما این امکان را می دهد که عطر بزنید یک ماست و یک کمپوست کامل بدون نسخه از اسید لاکتیک و میوه دریافت کنید

مُرفق مع الجهاز كُتِّب إرشادات من أجل السلامة.

قبل استعمال هذا الجهاز للمرة الأولى، يُرجى قراءة الكُتِّب بعناية والإحتفاظ به كمرجع للمستقبل.

وصف الأجزاء

A الغطاء العلوي

B الغطاء

C وعاء

D الشفرات

E مقبض جانبي

F موصل الإبريق

G سلك الطاقة

H لوحة التحكم

H1 مؤشر برنامج الحساء السلس

H2 مؤشر برنامج الماء المغلي

H3 مؤشر برنامج الكومبوت

H4 مؤشر برنامج الشوربة السمكة

H5 مؤشر برنامج العصير

H6 مؤشر برنامج الخلط

H7 مؤشر برنامج "التنظيف

السهل" (تنظيف تلقائي)

H8 زر اختيار البرنامج

H9 زر بدء/إيقاف (بدء أو إلغاء

البرامج)

نصائح:

- قد تترك بعض أنواع الطعام لطخات وبقايا في الوعاء وعلى جوانبه.
- هذا لا يشكل خطراً صحياً عليك أو على الجهاز. لإزالة هذه اللطخات، ضع القليل من الماء في وعاء الجهاز، وأضف اليه القليل من مواد التنظيف التي تستعمل عادة في جلاية الصحون (قرص واحد، سائل، مسحوق). اترك الوعاء منقوعاً ليلة واحدة. ثم امسح الوعاء بلطف بالإسفنجة، فتختفي بعد ذلك اللطخات.



ولین حفاظت از محیط زیست

① دستگاه شما حاوی مواد ارزشمندی است که می توان آنها را بازیافت یا بازیاب نمود.

② آن را در یک محل جمع آوری زباله شهری محلی قرار دهید.

القوانين الأوروبية الصادرة 19/10/12 EU والمتعلقة بالنفايات من الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE) تنص على أن لا يتم التخلص من الأجهزة المنزلية المستعملة بالطرق العادية للتخلص من النفايات المنزلية العادية التي لم يتم فرزها. بل يجب جمع هذه الأجهزة المستعملة بشكل منفصل لزيادة معدل إعادة تدوير المواد التي صنعت منها ولتحد من التأثير السلبي على البيئة والصحة العامة.

دستورالعمل



پنیر پردازش شده (Laughing Cow)® و خامه

سوپ چغندر

- ۴۰۰ گرم باقلا پخته شده
- ۴۰۰ گرم لوبیا سفید پخته شده
- ۷۵ گرم پیاز پوست کنده و خرد شده
- ۵۰ سانتی لیتر آب
- ۳۵ گرم رب ترب کوهی
- نمک، فلفل
- ۴ قاشق غذاخوری خامه تازه

برای سرو کردن

• ۱۲۰/۱۰۰ گرم تکه های ماهی قزل آلاي دودی
گوشت گاو و سبزیجات را در سوپ ساز قرار دهید. پنیر مثلثی را اضافه کنید. با نمک و فلفل چاشنی بزنید. تنظیم «smooth soup» را انتخاب کنید.
این سوپ قرمز زیبا، آراسته به جعفری و چند قطره سرکه بالزامیک را سرو کنید.
چغندر گیاهی است که با چندین ماده دیگر طعم بسیار عالی دارد. شما می توانید برای طعم غنی تر، گوشت سرخ شده، و را برای یک موقعیت خاص کبد اردک حتی تکه های پخته اضافه کنید.

سوپ گوجه فرنگی خامه ای و سوپ ریحان

- ۵۰۰ گرم گوجه فرنگی پوست کنده، به یک چهارم و بدون هسته برش خورده
- ۵۰ گرم پیاز خرد شده
- ۱ حبه سیر، پوست کنده
- ۱ قطعه کره
- ۲ قاشق غذاخوری ماسکارپونه (mascarpone)
- ۴۰ سانتی لیتر ساقه سبزیجات
- ۱۰ برگ ریحان خرد شده
- ۲ قاشق غذاخوری هسته کاج بو داده
- ۲ قاشق غذاخوری پارمیزان رنده شده
- نمک، فلفل
- گوجه فرنگی، پیاز، سیر، کره، ماسکارپونه (Mascarpone) و سبزیجات را در سوپ ساز قرار دهید. به آرامی نمک (تکه ها کمی شور خواهند بود) و چاشنی با فلفل را بپاشید. تنظیم «smooth soup» را انتخاب کنید.
- سوپ را با اضافه کردن هسته کاج خرد شده، ریحان و پارمیزان سرو کنید.
- **این سوپ پرخامه می تواند داغ یا سرد سرو شود.**



۴ سوپ سبزی

- ۱۰۰ گرم تره فرنگی نازک برش داده شده
- ۱۰۰ گرم هویج، خرد شده به شکل مکعب
- ۷۰ گرم کدو سبز برش خورده به شکل مکعب
- ۱۰۰ گرم شلغم
- ۷۰ گرم پیاز خرد شده
- ۱ حبه سیر، پوست کنده
- ۱ ساقه کرفس، نازک برش خورده
- ۵۰ سانتی لیتر آب
- نمک، فلفل

مشکلات	علل	راه حل
آماده‌سازی به طور بد مخلوط شده	قطعات مواد غذایی بیش از حد بزرگ یا بیش از حد سخت است.	خفف حجم أو كمية المكونات المعدة للتخصير
	موتور را با استفاده از محافظ اضافه بار متوقف کنید.	دع المنتج لكي يبرد تمامًا، لمدة ٢٠ دقيقة على الأقل، ثم خفف حجم أو كمية المكونات المعدة للتخصير أضف السوائل
قطع المنتج التوصيل الكهربائي	المنتج رطب	دع المنتج لكي يجف لمدة ٢٤ ساعة قبل إعادة توصيله مرة ثانية.
دستگاه شما به طور مداوم بوق می زند، همه LED ها چشمک می زنند و چشمک می زنند و cdE1 یا cdE2 را بر روی صفحه نمایش می دهد	أداة استشعار المستوى (C) مسدودة جُهِز هذا المنتج بأداة استشعار للمستوى (C)	يجب تنظيف أداة الإستشعار (C) خفف كمية المكونات

FA

مشکلات	علل	راه حل
به درستی پخته نشده یا چیزی در پایه شیشه گیر کرده است.	حجم مواد بیش از حد بزرگ است.	از سطح حداکثر مواد (شکل 3) تجاوز نکنید.
	شما برنامه مناسب انتخاب نکرده‌اید.	برای انتخاب برنامه درست، دوباره شروع کنید.
	به اندازه کافی نیست یا بیش از حد مایع است.	بررسی کنید که مایع بین سطوح MIN و MAX برای تنظیمات P1، P2 می‌باشد (شکل 3). برای P3 اطمینان حاصل کنید که بین 150 میلی‌لیتر و 300 میلی‌لیتر مایع می‌باشد.
	مواد به درستی مخلوط نشده‌اند.	مایع و جامدات را با هم دستی مخلوط کنید (شکل 4).
	شما از دستگاه برای گرم کردن شیر استفاده کرده‌اید.	سوپ‌ساز برای انجام این کار به درستی طراحی نشده است.
اگر پسماند بر روی کاسه (EI) و سنسور لوله لبریزی (C) باقی مانده باشد، از یک اسفنج ساینده برای ناپدید شدن آنها استفاده کنید.	اگر پسماند بر روی کاسه (EI) و سنسور لوله لبریزی (C) باقی مانده باشد، از یک اسفنج ساینده برای ناپدید شدن آنها استفاده کنید.	مواد را فراموش کنید و مقادیر ارائه شده توسط دستورالعمل را تغییر دهید. فهرست مواد و تناسب دستورالعمل ها را مشاهده کنید.

چه باید بکنیم اگر دستگاه شما کار نمی کند

مشکلات	علل	راه حل
دستگاه کار نمی کند	پریز متصل نیست	دستگاه خود را به یک پریز وصل کنید. اطمینان حاصل کنید که سیم برق به درستی در پریز طرف دسته و پریز برق قرار داده شده است.
	واحد موتور (B) به درستی قرار نگرفته یا قفل شده است.	مقداری از مواد را بردارید. بررسی کنید که مواد از سطح MAX تجاوز نکرده و اطمینان حاصل کنید که مواد به طور یکنواخت بر روی پایه کوزه پخش شده است.
ارتعاشات بیش از حد	دستگاه در یک سطح صاف قرار داده نشده است؛ دستگاه پایدار نیست.	دستگاه را در یک سطح ثابت قرار دهید.
	حجم مواد بیش از حد بالا می باشد.	مقدار مواد پردازش شده را کاهش دهید.
نشست در بالای شیشه	سنسور لبریز شدن (C) مسدود شده است.	سنسور (C) را تمیز کنید.
	حجم مواد بیش از حد بالا می باشد.	مقدار مواد پردازش شده را کاهش دهید.

کتابچه دستورالعمل ایمنی با دستگاه شما عرضه می شود.

قبل از استفاده از این دستگاه برای اولین بار، کتابچه را با دقت مطالعه کنید و برای مراجعات بعدی نگه دارید

شرح

- A پوشش بالایی
- B درب
- C کاسه
- D تیغه ها
- E دسته جانبی
- F کانکتور کوزه
- G سیم برق
- H کنترل پنل
- H1 نشانگر برنامه سوپ صاف
- H2 نشانگر برنامه آب جوشیده

نکات:

- بعضی غذاها می توانند مجرای دستگاه شما را لکه دار کنند.
- این برای دستگاه و سلامت شما امن است. برای برداشتن لکه ها، مقداری آب در کاسه دستگاه قرار دهید و برخی از محصولات که معمولاً برای ماشین ظرفشویی استفاده می شود (ا قرص، مایع، پودر) اضافه کنید. یک شب خیس کنید. سپس یک اسفنج به آرامی بر روی آن بمالید، لکه ها ناپدید می شوند.

INTERNATIONAL GUARANTEE COUNTRY LIST			
SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES			
			
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ <<ԳՐՈՒՊԱ ՍԵԲ>> 125171, ՄՈՍԿՎԱ, ԼԵՆԻՆԳՐԱԴՍԿԱՆ ԽճՈՒՂԻ, 16A, ԵՆՆ.3
AUSTRALIA	1300307824	1 year	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
البحرين BAHRAIN	17716666	1 year	www.tefal-me.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
CHILE	02 2 884 46 06	2 años 2 years	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago
COLOMBIA	018000520022	2 años 2 years	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Sarajevska 29, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8

DANMARK DENMARK	44 66 31 55	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
مصر EGYPT	16622	سنة واحدة 1year	جروب سب ايجيبت القاهرة: ١٦١ شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريق ٤ مايو، سموحة
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
SUOMI FINLAND	09 622 94 20	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Äyritie 12C 01510 Vanta
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St- Martin	09 74 50 47 74	2 ans 2 years	GROUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
ELLADA GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Καθαλιεράτου 7 T.K. 145 64 K. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
INDONESIA	+62 21 5793 7007	1 year	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	1 99 207 354	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570-077772	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町11-1 羽田クロノゲート事務棟5F
الأردن JORDAN	5665505	1 year	www.tefal-me.com
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Москва, Ленинградское шоссе, 16А, 3 этаж
한국어 KOREA	1588-1588	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로 35 관정빌딩 2층 03188

الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	1 year	www.tefal-me.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
لبنان LEBANON	4414727	1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
MALAYSIA	603 7802 3000	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia
MEXICO	(01800) 112 8325	1 año 1 year	Groupe SEB México, S.A. DE C.V. Calle Goldsmith 38-401, Polanco Ciudad de México C.P. 11560, México
MOLDOVA	22 929249	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND PO Box 17 – 298, Greenlane, 1546 Auckland New Zealand
NORGE NORWAY	815 09 567	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
عمان سلطنة OMAN	24703471	1 year	www.tefal-me.com
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa

قطر QATAR	44485555	1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	1 year	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Ermiil Pangratti nr. 13 011881 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
السعودية العربية المملكة SAUDI ARABIA	920023701	2 years	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Développement Dorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	2 years	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218
SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
SOUTH AFRICA	www.tefal.co.za	1 year	www.tefal.co.za
ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30	2 år 2 years	Tefal Sverige, Löfströms allé 5, 172 66 Sundbyberg
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKİYE TURKEY	444 40 50	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak 34398 Istanbul
المتحدة العربية الامارات UAE	8002272	1 year	www.tefal-me.com
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна

UNITED KINGDOM	0345 602 1454	2 years	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
VENEZUELA	0800-7268724	2 años 2 years	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas

13/12/2016

INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase / Date d’achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажу / Чудовуири ор. / Дата продаж / Сатылган күні / 購入日 / **วันที่ซื้อ** / 구입일자 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer /Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referencia produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Униї / Модель / Υλγεί / 製品リファレンス番号 / **รุ่นผลิตภัณฑ์** / 제품명 / Податоци за производот:

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy /

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Žmogės / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ștampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чұпир. / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / **ตราประทับของห้างร้านที่ซื้อ** / 소매점 직인 / Печат на дистрибутер :

FR	p. 9 – 13
EN	p. 14 – 17
DE	p. 18 – 23
NL	p. 24 – 28
ES	p. 29 – 33
IT	p. 34 – 38
PT	p. 39 – 43
RU	p. 44 – 48
KK	p. 49 – 54
AR	p. 60 – 55
FA	p. 67 – 61