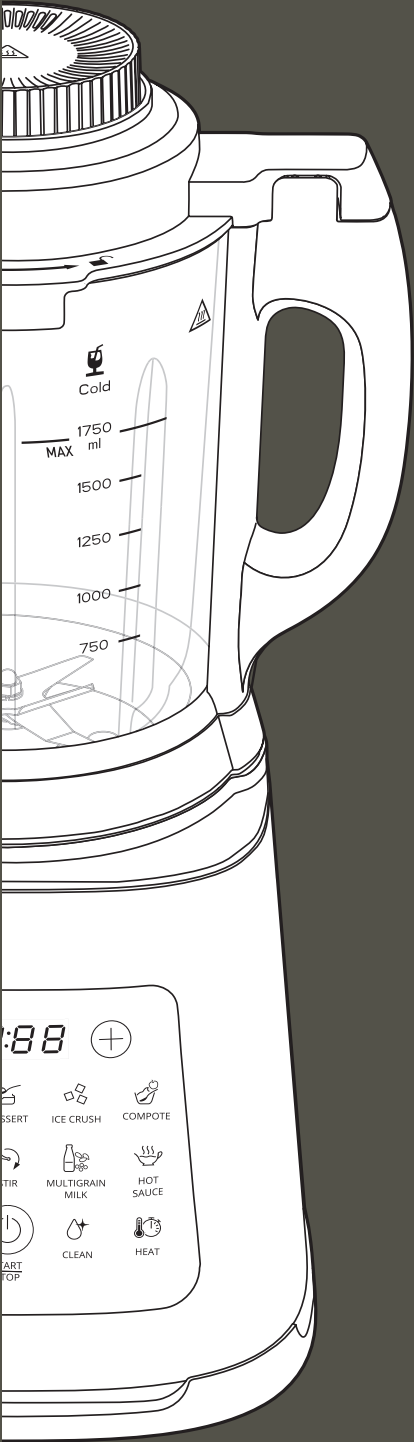


EN..... P. 1-6
DE..... P. 7-13
FR..... P. 14-20
IT..... P. 21-27



KRUPS

PERFECTMIX COOK

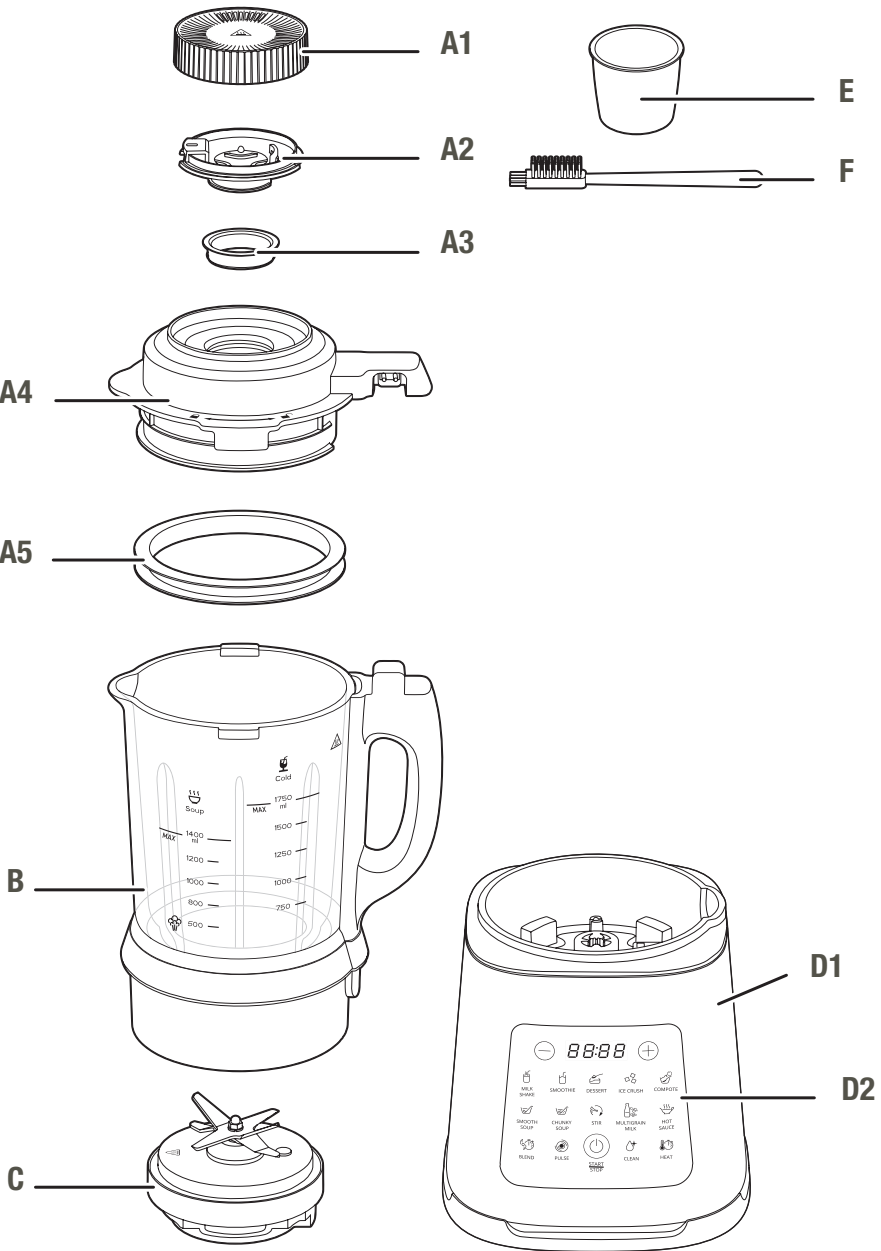


EN

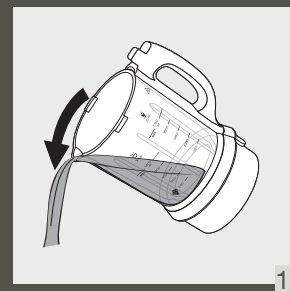
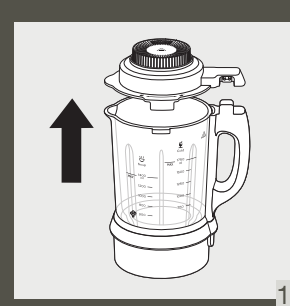
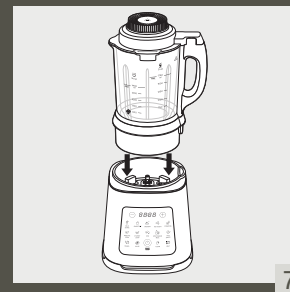
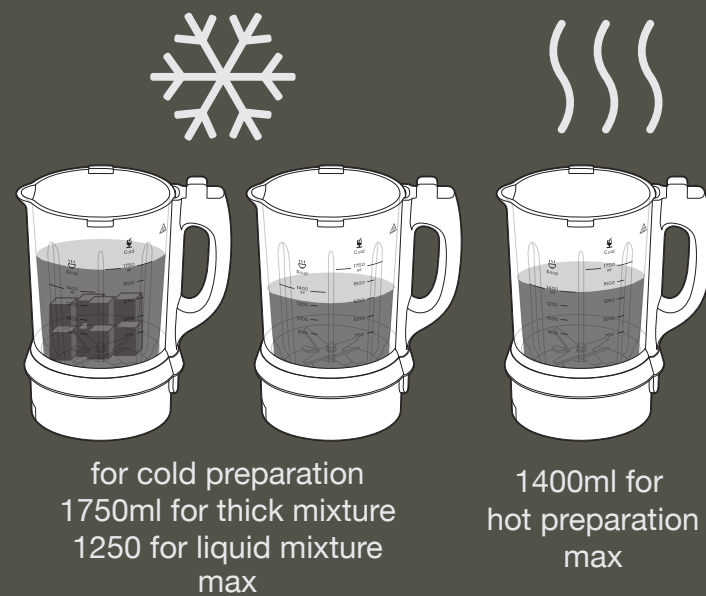
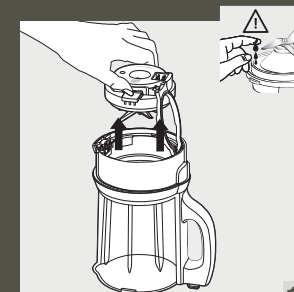
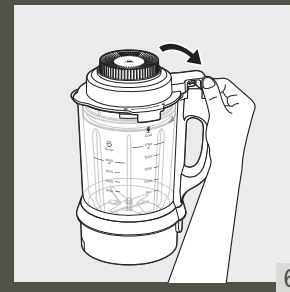
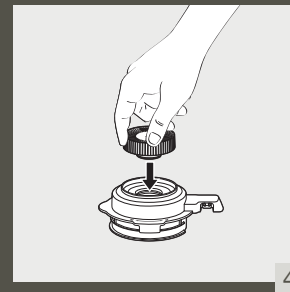
DE

FR

IT



★



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- | | |
|-----------------|-----------------|
| A1. Cap top | D1. Motor block |
| A2. Cap bottom | D2. Panel |
| A3. Cap seal | E. Cup |
| A4. Lid | F. Brush |
| A5. Seal | |
| B. Jar | |
| C. Blade Holder | |

CAUTION: The safety precautions are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on.

The appliance will only start if the jug is correctly positioned on the motor unit (D) and the lid locked on the jug.

BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

- Before using your appliance for the first time, rinse the parts that come into contact with food (jug, lid and measuring cap) with soapy water

CAUTION : Do not immerse the appliance in water (neither the motor unit nor the jug base). Never put the motor unit (D) under running water. Clean with a damp cloth and dry it carefully.

The blades are extremely sharp and removable.

- Make sure all the packaging has been removed before operating the appliance.

USING YOUR APPLIANCE

- Put the appliance on a flat, stable, heat-resistant surface away from sources of heat or water splashes.
- Add the ingredients into the assembled jug without exceeding the maximum level indicated:

-  1750 ml max for cold thick mixture and 1250ml max for cold liquid mixture
-  1400 ml max for hot preparation

AUTOMATIC FUNCTION:

How to use :

- Lock the lid on the jug by rotating it and place the lid cap in position on the lid. The appliance only starts up once the jug and lid are correctly in place.
- Plug in the blender. The product makes a beep and the screen lights up.
- The product will be immediately in standby mode. At this stage you can select a program by pressing the right program on the screen with your finger. The led will turn on on the selected program. The recipe time information will be displayed.

- Press the start/stop button. Then the appliance starts to work automatically.
- At the end of the recipe, the blender stops automatically. The appliance bips 5 times.
- You can also stop the blending during the cycle:
 - Within 1 minute of working, press the start/stop button
 - More than 1 minute of working, press and hold the start/stop button for 3 seconds
- To add ingredients while blending for cold preparation only, remove the lid cap from the lid and add the ingredients through the feeder hole. Beware of the risk of spatter.

CAUTION : We recommend not to add ingredients while blending hot preparations. (risk of splashing). Do not remove the lid cap from the lid during hot preparations. It can reach high temperature and cause burns.

- Do not shake the motor unit or the jug when the blender is in use.

CAUTION: After running one program, especially long recipe, let the blender rest for minimum 5 minutes before operating it again. Do not insert any metallic object into the blender. Do not mix pieces of frozen ingredients larger than 25x25x25mm.

Cold Programs		
 Milk shake	Banana shake 250g vanilla ice cream + 1 banana (100g) + 25 cl milk	Select Milkshake program Press Start/Stop button
 Smoothie	Vitality cocktail 200g carrots, 100g celeriac, 100g banana, 500g orange juice	Select Smoothie program Press Start/Stop button
 Ice-crush	8 Ice cubes 30x30x40 mm	Select Ice crush program Press Start/Stop button
 Dessert	Quick cake: (Add ingredient in order) 3 eggs, 100g sunflower oil, 210g sugar, 7.5g vanilla sugar, 6g baking powder, 125g flour Bake for 40min to 180°C	Select Dessert program Press Start/Stop button

These programs are predefined on a standard basis. You can freely add extra heating/ blending thanks to the manual settings at your convenience.

Hot Programs		
 Smooth soup	Pumpkin soup 600g pumpkin, 120g potato, 80g onion, 600g water.	Select Soup program Press Start/Stop button
 Chunky soup	Vegetables potage 300g potatoes, 150g carrots, 150g leek, 100g onion, 700g water.	Select Chunky soup program Press Start/Stop button
 Compote	Apple compote 700g golden apple, 50g water.	Select Compote program Press Start/Stop button

 Stir	Chicken noodle soup First step 900g chicken stock + ginger Second step 80g pasta + 100g carrot + 100g celeriac Third step 120g chicken + 100g celery + soya sauce	Select Stir program Press Start/Stop button When the beep sounds, add the ingredients from step 2 for 5 minutes When the beep sounds, add the ingredients from step 3 for 5 minutes
 Multigrain milk	Soya milk 1000g water, 100g soya beans	Select Multigrain milk program Press Start/Stop button
 Hot sauce	Béchamel 500g milk, 45g butter, 45g flour, nutmeg (1 pinch)	Select Hot sauce program Press Start/Stop button

ROUGH CHOPPING SMALL QUANTITIES

Chop in a few seconds by pulsing: peanuts

Model 1400 WATT: quantity / max time :300g of peanuts / 15 seconds

COOKING FOOD

To ensure the food is cooked thoroughly and to avoid any type of bacteriological contamination a minimum temperature and time have to be respected depending on the type of food:

- To ensure the pasteurization of beef, pork and poultry: wait until temperature reaches 75°C during at least 2min at core of the food.
- To ensure the pasteurization of eggs: wait until the temperature reaches 75°C during at least 2min at core of the food.
- To ensure the pasteurization of vegetables: wait until the temperature reaches 65°C during at least 2min at core of the food.
- To ensure the pasteurization of fish and seafood wait until the temperature reaches 65°C during at least 2min at core of the food.

!/\ Warning:

Sensitive people like pregnant women, young children, elderly people and immunocompromised people must take into account that some of the recipes suggested don't cook the ingredient thoroughly enough to kill food poisoning bacteria.

MANUAL FUNCTIONS:

-  **Pulse:** Press the pulse button to let the appliance run for only a few seconds at a time. To stop it, release the button. Press the pulse button as often as it is necessary.

The longest working time can not be more than 3 minutes.

-  **Blend:** select blend program on screen then choose the speed setting with + and – buttons, validate with Start/Stop button.
Then choose timer, default time 2 min and adjust with + and – buttons, validate with Start/Stop button the program will start immediately. At the end of the program, the appliance beeps 5 times.
-  **Heat :** allows to freely control the way you want to heat. Press the heat button, the screen indicates « 75° » but you can choose the heating temperature from 40° up to 100° by selecting + and – buttons. Then press Start/Stop button.

You can set up the working time by selecting + and - buttons between 5 minutes and 90 minutes, the screen indicates default time : 10 minutes. Then, press Start/Stop button.

The remaining time appears on the screen. Wait for the blender to stop automatically. The appliance beeps 5 times. You can also stop the blending during the cycle :

- Within 1 minute of working, press the start/stop button
- More than 1 minute of working, press and hold the start/stop button for 3 seconds.

OTHER FUNCTIONS

-  **Start/Stop :** allows to stop any blending or heating program before the end by pressing this button. You can also stop the blending during the cycle :
- within 1 minute of working, press the start/stop button
- more than 1 minute of working, press and hold the start/stop button for 3 seconds
- If the appliance switches off during operation, proceed as follows :
- Unplug and leave it to cool down for approximately 15-20 minutes.
 - Reconnect the appliance to the power supply and resume blending.
 - The appliance will keep the program in memory for 3min if stopped.

CLEANING

- Clean the jug immediately after use.
- For easy cleaning, you can use. **Deep clean:** Put 800ml of water in the jug. Select the cleaning program on the screen and press Start/Stop button. Wait for the end of program. Finish cleaning the jug with the help of a sponge.
- Rinse the inside of the jug and the lid under running water.
- In the event of the heated part of the jug getting extremely dirty, fill in the jar with a mix of water and washing up liquid and let it soaked for a few hours to help get it clean.

- Use a damp cloth to clean the motor Unit. Dry it carefully.
- You can use the brush to clean the blade holder. Be careful, the blades are very sharpened.

Caution:

- **Empty the preparation, the jug is not meant for storing food in the refrigerator or freezer.**
- **To clean the outside of the motor unit and the walls of the jug, use a damp cloth.**
- **Do not immerse the appliance in water (neither the motor unit nor the blade holder). Never put the motor unit (D) under running water.**
- **Refer to the cleaning table to check how to clean each part.**

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK ?

Problems	Causes	Solutions
Appliance does not work	The plug is not connected.	Connect the appliance to a socket with the same voltage as indicated on the rating plate of the appliance.
	The blender jug is not positioned correctly on the motor unit or the jug and lid are correctly in place and are not locked onto the motor unit.	Check that the blender jug and the lid are positioned properly on the motor unit as explained in the instructions.
	Appliance, keyboard or program not responding	Unplug the appliance, wait for 1 minute and plug in again.
	In case of overheating	Unplug and leave it to cool down for approx. 15-20 minutes.
The appliance stopped while in use	Overload or overheating	Unplug and leave it to cool down for approx. 15-20 minutes. Reconnect the appliance to the power supply and resume blending.
Excessive vibrations	The product is not placed on a flat surface.	Place the appliance on a flat surface.
	Volume of ingredients is too high.	Reduce the quantity of ingredients processed.

Problems	Causes	Solutions
Leak or overflow from the lid	Volume of ingredients is too high.	Reduce the quantity of ingredients processed.
	The lid is not correctly positioned.	Place the lid correctly on the blender jug.
	The seal of the lid is not correctly positioned, or is missed.	Put the seal in the correct position.
Leak from the bottom of the blender jug	Deterioration of the watertightness of the appliance.	verify the blade holder is correctly put in place and the interface between blade holder / jug is totally clean. If the problem persists, contact the consumer service (see contact information in the warranty leaflet)
The blades do not turn easily	Pieces of food too large or too hard.	Reduce the size or quantity of ingredients processed.
Cooking problem	The food is not cooked enough or / The food is overcooked	use manual function to adapt time of use and heating temperature
	Food sticks to the bottom	use manual function to adapt time of use and heating temperature. And see cleaning instructions

If your appliance is still not running properly, please contact the customer service department for your country.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

A1. Kappe
A2. Kappenunterseite
A3. Kappendichtung
A4. Deckel
A5. Dichtung
B. Behälter
C. Klingenhalter

D1. Motorblock
D2. Anzeige
E. Becher
F. Pinsel

WARNUNG: Die Sicherheitsanweisungen sind ein Teil des Geräts. Lesen Sie sie sorgfältig durch, bevor Sie das neue Gerät zum ersten Mal verwenden. Bewahren Sie sie zur späteren Referenz an einem leicht zugänglichen Ort auf.

Das Gerät startet nur, wenn der Behälter richtig auf der Motoreinheit (D) positioniert und der Deckel auf dem Behälter verriegelt ist.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

• Spülen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (Behälter, Deckel und Messkappe), mit Seifenwasser ab.

WARNUNG: Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser (weder die Motoreinheit noch den Behältersockel). Halten Sie die Motoreinheit (D) niemals unter fließendes Wasser. Reinigen Sie sie mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie vorsichtig ab.

Die Klingen sind extrem scharf und herausnehmbar.

• Stellen Sie sicher, dass sämtliches Verpackungsmaterial entfernt wurde, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

VERWENDEN DES GERÄTS

• Stellen Sie das Gerät in einiger Entfernung zu Wärmequellen und vor Wasserspritzern geschützt auf eine flache, stabile, hitzebeständige Oberfläche.
 • Geben Sie die Zutaten in den zusammengesetzten Behälter, wobei der angezeigte Höchststand nicht überschritten werden darf:

-  Max. 1750 ml bei kalten festen Zutaten und max. 1250 ml bei kalten flüssigen Zutaten
-  Max. 1400 ml bei heißen Lebensmitteln

AUTOMATIK-FUNKTION:

Verwendung:

- Verriegeln Sie den Deckel auf dem Behälter, indem Sie ihn drehen, und setzen Sie die Deckelkappe auf den Deckel. Das Gerät startet erst, wenn Behälter und Deckel richtig angebracht wurden.
- Schließen Sie den Mixer an den Netzstrom an. Das Gerät gibt einen Piepton aus und die Anzeige leuchtet auf.
- Das Produkt wechselt sofort in den Stand-by-Modus. Nun können Sie ein Programm auswählen, indem Sie mit dem Finger auf das gewünschte Programm auf der Anzeige

drücken. Die LED für das ausgewählte Programm leuchtet auf. Die Zeitangaben für das Rezept werden angezeigt.

- Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Das Gerät startet automatisch.
- Am Ende des Rezepts stoppt der Mixer automatisch. Das Gerät piept 5 Mal.
- Sie können den Mixvorgang auch während des Zyklus stoppen:
 - Läuft das Gerät seit weniger als 1 Minute, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste.
 - Läuft das Gerät bereits länger als 1 Minute, halten Sie die Start-/Stopp-Taste 3 Sekunden lang gedrückt.
- Nur bei kalten Lebensmitteln: Wenn Sie Zutaten während des Mixens hinzugeben möchten, entfernen Sie die Deckelkappe vom Deckel, und geben Sie die Zutaten durch die Zugabeöffnung hinzu. Vorsicht vor Spritzern.

WARNUNG: Wir empfehlen, beim Mixen heißer Lebensmittel keine Zutaten hinzuzugeben (Spritzgefahr). Bei heißen Lebensmitteln darf die Deckelkappe nicht vom Deckel abgenommen werden. Der Behälterinhalt kann hohe Temperaturen erreichen und Verbrennungen verursachen.

- Schütteln Sie die Motoreinheit oder den Behälter nicht, solange der Mixer in Gebrauch ist.

WARNUNG: Lassen Sie den Mixer nach dem Ausführen eines Programms, besonders nach langen Rezepten, mindestens 5 Minuten ruhen, bevor Sie ihn wieder in Betrieb nehmen. Führen Sie keine metallischen Gegenstände in den Mixer ein. Mixen Sie keine Teile gefrorener Zutaten, die größer als 25x25x25mm sind.

Programme für kalte Lebensmittel		
 Milchshake	Bananenshake 250 g Vanilleeis + 1 Banane (100 g) + 25 cl Milch	Milchshake-Programm wählen Start-/Stopp-Taste drücken
 Smoothie	Vitalitäts-Cocktail 200 g Karotten, 100 g Sellerie, 100 g Banane, 500 g Orangensaft	Smoothie-Programm wählen Start-/Stopp-Taste drücken
 CRUSHED Ice	8 Eiswürfel von 30 x 30 x 40 mm	Crushed Ice-Programm wählen Start-/Stopp-Taste drücken
 Dessert	Schneller Kuchen: (Zutaten in dieser Reihenfolge hinzufügen) 3 Eier, 100 g Sonnenblumenöl, 210 g Zucker, 7,5 g Vanillezucker, 6 g Backpulver, 125 g Mehl 40 Min. bei bis zu 180 °C backen	Dessert-Programm wählen Start-/Stopp-Taste drücken

Diese Programme sind standardmäßig vordefiniert. Mit den gewünschten manuellen Einstellungen können Sie nach Belieben zusätzliche Heiz- oder Mixphasen hinzufügen.

Programme für heiße Lebensmittel		
 Cremesuppe	Kürbissuppe 600 g Kürbis, 120 g Kartoffeln, 80 g Zwiebeln, 600 g Wasser	Suppenprogramm wählen Start-/Stopp-Taste drücken
 Eintopf	Gemüse Eintopf 300 g Kartoffeln, 150 g Karotten, 150 g Lauch, 100 g Zwiebeln, 700 g Wasser	Eintopf-Programm wählen Start-/Stopp-Taste drücken
 Kompott	Apfelkompott 700 g goldene Äpfel, 50 g Wasser	Kompott-Programm wählen Start-/Stopp-Taste drücken
 RÜHREN	Hühnernudelsuppe Erster Schritt: 900 g Hühnerbrühe + Ingwer Zweiter Schritt: 80 g Pasta + 100 g Karotte + 100 g Sellerie Dritter Schritt: 120 g Huhn + 100 g Sellerie + Sojasoße	Rührprogramm wählen Start-/Stopp-Taste drücken Nach dem Piepton 5 Minuten lang die Zutaten aus Schritt 2 hinzugeben Nach dem Piepton 5 Minuten lang die Zutaten aus Schritt 3 hinzugeben
 Mehrkornmilch	Sojamilch 1 Liter Wasser, 100 g Sojabohnen	Mehrkornmilch-Programm wählen Start-/Stopp-Taste drücken
 Soße	Béchamel 500 g Milch, 45 g Butter, 45 g Mehl, Muskatnuss (1 Prise)	Soßenprogramm wählen Start-/Stopp-Taste drücken

GROBES HACKEN KLEINER MENGEN

Zerkleinern Sie in Sekundenschnelle mithilfe der Pulse-Funktion: Erdnüsse
Modell 1400 W: Menge/Max. Zeit 300g Erdnüsse/ 15 Sekunden

KOCHEN VON LEBENSMITTELN

Um sicherzustellen, dass die Lebensmittel vollständig gegart werden, und um jegliche bakterielle Kontamination zu vermeiden, müssen die Mindesttemperatur und die Mindestdauer je nach Art des Lebensmittels eingehalten werden:

- um die Pasteurisierung von Rind, Schweinefleisch und Geflügel sicherzustellen, warten Sie, bis die Temperatur mindestens 2 Minuten lang 75°C im Kern erreicht hat.
- Um die Pasteurisierung von Eiern sicherzustellen, warten Sie, bis die Temperatur mindestens 2 Minuten lang 75°C im Kern erreicht hat.

- Um die Pasteurisierung von Gemüse sicherzustellen, warten Sie, bis die Temperatur mindestens 2 Minuten lang 65°C im Kern erreicht hat.
- Um die Pasteurisierung von Fisch und Meeresfrüchten sicherzustellen, warten Sie, bis die Temperatur mindestens 2 Minuten lang 65°C im Kern erreicht hat.

!/ Warnung:

Für empfindliche Menschen wie Schwangere, Kleinkinder, ältere Menschen und immungeschwächte Personen muss berücksichtigt werden, dass bei einigen der vorgeschlagenen Rezepte die Zutaten nicht genügend gegart werden, um Bakterien abzutöten, die eine Lebensmittelvergiftung verursachen könnten.

MANUELLE FUNKTIONEN:

-  **Pulsieren:** Drücken Sie die Taste „Pulsieren“, um das Gerät nur einige Sekunden lang laufen zu lassen. Lassen Sie die Taste los, um es zu stoppen. Drücken Sie die Taste „Pulsieren“ so oft wie nötig.

Die Betriebszeit darf nicht mehr als 3 Minuten betragen.

-  **Mixen:** Wählen Sie das Programm „Mixen“ auf der Anzeige und dann die Geschwindigkeitseinstellung mit den Tasten + und -. Bestätigen Sie die Auswahl mit der Start/Stopp-Taste.

Wählen Sie dann Timer, Standardzeit 2 min, und passen Sie die Zeit mit den Tasten + und - an. Bestätigen Sie die Auswahl mit der Start/Stopp-Taste. Das Programm startet sofort. Am Ende des Programms piept das Gerät 5 Mal.

-  **Erhitzen:** Zur freien Auswahl der Art des Erhitzens. Drücken Sie die Taste „Erhitzen“. Auf der Anzeige wird „75°“ angezeigt. Sie können jedoch mit den Tasten + und - eine Heiztemperatur zwischen 40 und 100 °C wählen. Drücken Sie dann die Start/Stopp-Taste.

Sie können mit den Tasten + und - die Arbeitszeit zwischen 5 Minuten und 90 Minuten einstellen. Auf der Anzeige wird die Standardzeit angezeigt: 10 Minuten. Drücken Sie dann die Start/Stopp-Taste.

Auf der Anzeige wird die verbleibende Zeit angezeigt. Warten Sie, bis der Mixer automatisch stoppt. Das Gerät piept 5 Mal. Sie können den Mixvorgang auch während des Zyklus stoppen:

- Läuft das Gerät seit weniger als 1 Minute, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste.
- Läuft das Gerät bereits länger als 1 Minute, halten Sie die Start/Stopp-Taste 3 Sekunden lang gedrückt.

WEITERE FUNKTIONEN

-  **Start/Stopp:** Mit dieser Taste können Sie das Mix- oder Heizprogramm vor dem Ende stoppen. Sie können das Mixen auch während des Zyklus stoppen:
 - Läuft das Gerät seit weniger als 1 Minute, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste.
 - Läuft das Gerät bereits länger als 1 Minute, halten Sie die Start/Stopp-Taste 3 Sekunden lang gedrückt.

Wenn sich das Gerät während des Betriebs ausschaltet, gehen Sie wie folgt vor:

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät ca. 15–20 Minuten abkühlen.

- Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an. Setzen Sie den Mixvorgang fort.
- Das Gerät behält das Programm 3 Minuten lang im Speicher, wenn es gestoppt wurde.

REINIGUNG

- Reinigen Sie den Behälter sofort nach Gebrauch.
- Für eine einfache Reinigung können Sie die folgenden Programme verwenden:
 - Tiefenreinigung:** Geben Sie 800 ml Wasser in den Behälter. Wählen Sie das Reinigungsprogramm auf der Anzeige aus und drücken Sie die Start/Stopp-Taste. Warten Sie bis zum Programmende. Reinigen Sie den Behälter mit einem Schwamm nach.
- Spülen Sie die Innenseite des Behälters und den Deckel unter fließendem Wasser ab.
- Spülen Sie die Innenseite des Behälters und den Deckel unter fließendem Wasser ab.
- Wenn der beheizbare Teil des Behälters besonders verschmutzt ist, füllen Sie den Behälter mit einer Mischung aus Wasser und Spülmittel und lassen Sie ihn einige Stunden einweichen, um ihn besser reinigen zu können.
- Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie sie sorgfältig ab.
- Mit dem Pinsel können Sie den Klingenhalter reinigen. Gehen Sie vorsichtig vor, da die Klingen sehr scharf sind.

Warnung:

- **Leeren Sie den Behälter. Er ist nicht für die Aufbewahrung von Lebensmitteln im Kühlschrank oder Gefrierschrank vorgesehen.**
- **Reinigen Sie die Außenseite der Motoreinheit und die Wände des Behälters mit einem feuchten Tuch.**
- **Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser (weder Motoreinheit noch Klingenhalter). Halten Sie die Motoreinheit (D) niemals unter fließendes Wasser.**
- **Informationen zur Reinigung der einzelnen Teile finden Sie in der Tabelle zur Reinigung.**

WAS KÖNNEN SIE TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

Probleme	Ursachen	Lösungen
Gerät funktioniert nicht	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, die dieselbe Spannung hat, wie auf dem Typenschild des Geräts angegeben.
	Der Mixbehälter ist nicht richtig auf der Motoreinheit positioniert oder Behälter und Deckel sind richtig angebracht, aber nicht an der Motoreinheit verriegelt.	Überprüfen Sie, ob Mixbehälter und Deckel ordnungsgemäß auf der Motoreinheit positioniert sind, wie in der Anleitung beschrieben.
	Gerät, Tastatur oder Programm reagieren nicht	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, warten Sie 1 Minute lang und stecken Sie den Netzstecker wieder ein.
	Bei Überhitzung	Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät ca. 15–20 Minuten abkühlen.
Das Gerät stoppt während des Gebrauchs	Überlastung oder Überhitzung	Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät ca. 15–20 Minuten abkühlen. Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an und setzen Sie den Mixvorgang fort.
Übermäßige Vibrationen	Das Gerät steht nicht auf einer ebenen Oberfläche.	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Oberfläche.
	Das Volumen der Zutaten ist zu groß.	Verringern Sie die Menge der zu verarbeitenden Zutaten.
Leck oder Überlauf aus dem Deckel	Das Volumen der Zutaten ist zu groß.	Verringern Sie die Menge der zu verarbeitenden Zutaten.
	Der Deckel wurde nicht korrekt positioniert.	Setzen Sie den Deckel richtig auf den Mixbehälter.
	Die Dichtung des Deckels wurde nicht korrekt positioniert oder fehlt.	Setzen Sie die Dichtung in die korrekte Position.

Probleme	Ursachen	Lösungen
Undichtigkeit am Boden des Mixbehälters	Die Wasserdichtigkeit des Geräts lässt nach.	Stellen Sie sicher, dass der Klingenhalter richtig eingesetzt ist und dass die Kontaktfläche zwischen Klingenhalter/Behälter vollständig sauber ist. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Kontaktinformationen in der Garantieschrift).
Die Klingen drehen sich nicht leichtgängig	Die Lebensmittelstücke sind zu groß oder zu hart.	Verringern Sie die Größe oder Menge der zu verarbeitenden Zutaten.
Problem beim Garen	Die Lebensmittel sind nicht durchgegart oder verkocht	Verwenden Sie die manuelle Funktion, um die Garzeit und die Temperatur anzupassen.
	Lebensmittel haften am Boden	Verwenden Sie die manuelle Funktion, um die Garzeit und die Heiztemperatur anzupassen. Beachten Sie auch die Reinigungsanweisungen.

Wenn Ihr Gerät weiterhin nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich an den Kundendienst für Ihr Land.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A1. Bouchon supérieur
- A2. Bouchon inférieur
- A3. Joint
- A4. Couvercle
- A5. Joint
- B. Bol
- C. Porte-lame

- D1. Bloc moteur
- D2. Interface
- E. Verre doseur
- F. Brosse

ATTENTION : Les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Lisez-les attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil pour la première fois. Conservez-les dans un endroit accessible pour les consulter ultérieurement.

L'appareil ne peut fonctionner que si le bol est positionné correctement sur le bloc moteur (D) et que le couvercle est verrouillé sur le bol.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

- Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lavez les pièces entrant en contact avec les aliments (bol, couvercle, et verre doseur) à l'eau savonneuse.

ATTENTION : n'immergez pas l'appareil dans l'eau (ni le bloc moteur ni la base du bol). Ne placez jamais le bloc moteur (D) sous l'eau du robinet. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide et séchez-le soigneusement.

Les lames sont extrêmement coupantes et amovibles.

- Vérifiez que tous les éléments d'emballage ont été retirés avant d'utiliser l'appareil.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, éloignée des sources de chaleur et de toute projection d'eau.
- Mettez les ingrédients dans le bol assemblé sans dépasser le niveau maximal indiqué :

-  1 750 ml max pour une préparation épaisse froide et 1 250 ml max pour une préparation liquide froide
-  1 400 ml max pour une préparation chaude

FONCTION AUTOMATIQUE :

Instructions d'utilisation :

- Verrouillez le couvercle sur le bol en le faisant tourner et placez le bouchon sur le couvercle. L'appareil démarre uniquement si le bol et le couvercle sont correctement assemblés.
- Branchez le blender. L'appareil émet un signal sonore et l'écran s'allume.
- L'appareil est immédiatement en mode veille. À cette étape, vous pouvez sélectionner un programme en appuyant sur celui de votre choix sur l'interface tactile. Le voyant LED s'allume sur le programme sélectionné. Les informations relatives au temps de préparation de la recette s'affichent.
- Appuyez sur le bouton Start/Stop. L'appareil démarre automatiquement.

- À la fin de la recette, le blender s'arrête automatiquement. L'appareil émet 5 signaux sonores.
- Vous pouvez également arrêter le mixage pendant le cycle :
 - pendant la première minute de fonctionnement, appuyez sur le bouton Start/Stop
 - après une minute de fonctionnement, appuyez sur le bouton Start/Stop et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes
- Pour ajouter des ingrédients pendant le mixage (préparations froides uniquement), retirez le bouchon du couvercle et ajoutez les ingrédients par l'orifice d'insertion. Prenez garde au risque d'éclaboussures.

ATTENTION : nous vous recommandons de ne pas ajouter d'ingrédients lors du mixage de préparations chaudes (risque d'éclaboussures). Ne retirez pas le bouchon du couvercle pendant les préparations chaudes. Elles peuvent atteindre une température élevée et provoquer des brûlures.

- Ne secouez pas le bloc moteur ou le bol pendant l'utilisation du blender.

ATTENTION : après avoir utilisé le blender pour un programme, en particulier une recette longue, laissez-le reposer pendant au moins 5 minutes avant de le réutiliser. N'insérer aucun objet métallique dans le blender. Ne pas mixer de morceaux d'ingrédients surgelés de plus de 25x25x25mm.

Programmes froids

 Milkshake	Milkshake à la banane 250 g de glace à la vanille + 1 banane (100 g) + 25 cl de lait	Sélectionnez le programme Milkshake Appuyez sur le bouton Start/ Stop
 Smoothie	Cocktail vitalité 200 g de carottes, 100 g de céleri- rave, 100 g de bananes, 500 g de jus d'orange	Sélectionnez le programme Smoothie Appuyez sur le bouton Start/ Stop
 Glace pilée	8 glaçons 30 x 30 x 40 mm	Sélectionnez le programme Ice crush Appuyez sur le bouton Start/ Stop
 Dessert	Gâteau rapide (ajoutez les ingrédients dans l'ordre) : 3 œufs, 100 g d'huile de tournesol, 210 g de sucre, 7,5 g de sucre vanillé, 6 g de levure chimique, 125 g de farine Faites cuire au four pendant 40 minutes à 180°C.	Sélectionnez le programme Dessert Appuyez sur le bouton Start/ Stop

Ces programmes sont prédéfinis sur une base standard. Vous pouvez modifier la vitesse de mixage ou la température grâce aux réglages manuels selon vos besoins.

Programmes chauds		
 Soupe veloutée	Soupe de potiron 600 g de potiron, 120 g de pommes de terre, 80 g d'oignons, 600 g d'eau.	Sélectionnez le programme Soupe veloutée Appuyez sur le bouton Start/Stop
 Soupe non mixée	Potage de légumes 300 g de pommes de terre, 150 g de carottes, 150 g de poireaux, 100 g d'oignons, 700 g d'eau.	Sélectionnez le programme Soupe non mixée Appuyez sur le bouton Start/Stop
 Compote	Compote de pommes 700 g de pommes Golden, 50 g d'eau.	Sélectionnez le programme Compote Appuyez sur le bouton Start/Stop
 Mélange	Soupe de nouilles au poulet Première étape : 900 g de bouillon de poulet + gingembre Deuxième étape : 80 g de pâtes + 100 g de carottes + 100 g de céleri-rave Troisième étape : 120 g de poulet + 100 g de céleri + sauce soja	Sélectionnez le programme Mélange Appuyez sur le bouton Start/Stop Lorsque le signal sonore retentit, ajoutez les ingrédients de l'étape 2 pour 5 minutes Lorsque le signal sonore retentit, ajoutez les ingrédients de l'étape 3 pour 5 minutes
 Lait végétal	Lait de soja 1 000 g d'eau, 100 g de graines de soja	Sélectionnez le programme Lait végétal Appuyez sur le bouton Start/Stop
 Sauce chaude	Béchamel 500 g de lait, 45 g de beurre, 45 g de farine, noix de muscade (1 pincée)	Sélectionnez le programme Sauce chaude Appuyez sur le bouton Start/Stop

PUISSANT HACHOIR POUR DES PATITES QUANTITES

Coupe en quelques secondes avec la fonction pulse: cacahuètes

Modèle 1400 W : quantité / temps maximum: 300g de cacahuètes / 15 secondes

CUISSON DES ALIMENTS

Pour garantir une cuisson à cœur des aliments et afin d'éviter une contamination bactériologique, une température et une durée minimum doivent être respectées selon le type d'aliment :

- pour assurer la pasteurisation du bœuf, du porc et de la volaille : attendez que la température atteigne 75°C durant au moins 2 minutes au cœur des aliments.
- pour assurer la pasteurisation des œufs : attendez que la température atteigne 75°C durant au moins 2 minutes au cœur des aliments.
- pour assurer la pasteurisation des légumes : attendez que la température atteigne 65°C durant au moins 2 minutes au cœur des aliments.
- pour assurer la pasteurisation du poisson et des fruits de mer : attendez que la température atteigne 65°C durant au moins 2 minutes au cœur des aliments.

/!\ Avertissement :

Les personnes sensibles comme les femmes enceintes, les jeunes enfants, les personnes âgées et les personnes immunodéprimées doivent prendre en compte le fait que certaines des recettes proposées ne cuisent pas suffisamment l'ingrédient pour éliminer les bactéries responsables d'intoxication alimentaire.

FONCTIONS MANUELLES :

-  **Pulse** : appuyez sur le bouton Pulse pour faire fonctionner l'appareil pendant quelques secondes. Pour l'arrêter, relâchez le bouton. Appuyez sur le bouton Pulse aussi souvent que nécessaire.

La durée de fonctionnement ne doit pas dépasser 3 minutes.

-  **Mixage** : sélectionnez le programme de mixage à l'écran, réglez la vitesse à l'aide des boutons + et –, puis validez avec le bouton Start/Stop.

Ensuite, choisissez un minuteur : le temps par défaut est de 2 min, réglez-le avec les boutons + et –, puis validez avec le bouton Start/Stop. Le programme démarre immédiatement. À la fin du programme, l'appareil émet 5 signaux sonores.

-  **Chauffage** : vous permet de contrôler librement la façon dont vous voulez chauffer la préparation. Appuyez sur le bouton de chauffage, l'écran indique « 75°C » mais vous pouvez choisir une température de chauffe entre 40°C et 100°C à l'aide des boutons + et –. Appuyez ensuite sur le bouton Start/Stop.

Vous pouvez également régler le temps de chauffe entre 5 et 90 minutes à l'aide des boutons + et –, l'écran indique le temps par défaut : 10 minutes. Appuyez ensuite sur le bouton Start/Stop.

Le temps restant s'affiche à l'écran. Attendez que le blender s'arrête automatiquement. L'appareil émet 5 signaux sonores. Vous pouvez également interrompre le mixage pendant le cycle :

- pendant la première minute de fonctionnement, appuyez sur le bouton Start/Stop
- après une minute de fonctionnement, appuyez sur le bouton Start/Stop et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.

AUTRES FONCTIONS

-  **Start/Stop** : appuyer sur ce bouton vous permet d'arrêter tout programme de mixage ou de chauffage avant la fin. Vous pouvez également arrêter le mixage pendant le cycle :

- pendant la première minute de fonctionnement, appuyez sur le bouton Start/Stop
- après une première minute de fonctionnement, appuyez sur le bouton Start/Stop et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes

Si l'appareil s'éteint pendant l'utilisation, procédez comme suit :

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 15 à 20 minutes environ.
- Rebranchez l'appareil à l'alimentation électrique et poursuivez le mixage.
- L'appareil conservera le programme en mémoire pendant 3 minutes en cas d'arrêt.

NETTOYAGE

- Nettoyez le bol immédiatement après utilisation.
- Pour un nettoyage facile, vous pouvez utiliser le **programme nettoyage en profondeur** : versez 800 ml d'eau dans le bol. Sélectionnez le programme de nettoyage à l'écran et appuyez sur le bouton Start/Stop, puis attendez la fin du programme. Terminez de nettoyer le bol avec une éponge.
- Rincez l'intérieur du bol et le couvercle à l'eau du robinet.
- Rincez l'intérieur du bol et le couvercle à l'eau du robinet.
- Si la partie chauffée du bol devient extrêmement sale, remplissez le bol d'un mélange d'eau et de liquide vaisselle puis laissez tremper quelques heures afin de faciliter le nettoyage.
- Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- Vous pouvez utiliser la brosse pour nettoyer le porte-lame. Attention, les lames sont très coupantes.

Attention :

- **Videz la préparation, le bol n'est pas destiné à stocker des aliments au réfrigérateur ou au congélateur.**
- **Pour nettoyer l'extérieur du bloc moteur et les parois du bol, utilisez un chiffon humide.**
- **Ne plongez pas l'appareil dans l'eau (ni le bloc moteur ou la base du bol). Ne placez jamais le bloc moteur (E) sous l'eau du robinet.**
- **Reportez-vous au tableau de nettoyage pour vérifier comment nettoyer chaque pièce.**

QUE FAIRE SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS ?

Problèmes	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas branchée.	Branchez l'appareil dans une prise fournissant une tension identique à celle spécifiée sur la plaque signalétique de l'appareil.
	Le bol mixeur n'est pas positionné correctement sur le bloc moteur ou le bol et le couvercle sont correctement installés mais ne sont pas verrouillés sur le bloc moteur.	Vérifiez que le bol mixeur et le couvercle sont correctement positionnés sur le bloc moteur tel qu'expliqué dans les instructions.
	L'appareil, le clavier ou le programme ne répond pas	Débranchez l'appareil, attendez une minute et rebranchez-le.
	En cas de surchauffe	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 15 à 20 minutes.
L'appareil s'éteint pendant l'utilisation	Surcharge ou surchauffe	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 15 à 20 minutes. Rebranchez l'appareil à l'alimentation électrique et poursuivez le mixage.
Vibrations excessives.	L'appareil n'est pas posé sur une surface plane.	Placez l'appareil sur une surface plane.
	Le volume d'ingrédients est trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients dans l'appareil.
Fuite ou débordement au niveau du couvercle	Le volume d'ingrédients est trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients dans l'appareil.
	Le couvercle n'est pas positionné correctement.	Placez le couvercle correctement sur le bol mixeur.
	Le joint du couvercle n'est pas positionné correctement ou est manquant.	Positionnez le joint correctement.
Fuite à la base du bol mixeur.	Détérioration de l'étanchéité de l'appareil.	Vérifiez que le porte-lame est correctement installé et que l'espace entre le porte-lame et le bol est parfaitement propre. Si le problème persiste, contactez le service client (voir les coordonnées fournies dans le livret de garantie)

Problèmes	Causes	Solutions
Les lames tournent mal	Les morceaux d'aliments sont trop gros ou trop durs.	Réduisez la taille des ingrédients mixés ou la quantité préparée.
Problème de cuisson	Les aliments ne sont pas suffisamment cuits ou sont trop cuits	Réglez manuellement la durée de fonctionnement et la température de chauffe
	Les aliments ont collé au fond	Réglez manuellement la durée de fonctionnement et la température de chauffe. Consultez les instructions de nettoyage

Si votre appareil ne fonctionne toujours pas correctement, veuillez communiquer avec le service à la clientèle de votre pays.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------|
| A1. Parte superiore del tappo | D1. Blocco motore |
| A2. Parte inferiore del tappo | D2. Pannello |
| A3. Guarnizione del tappo | E. Tazza |
| A4. Coperchio | F. Spazzola |
| A5. Guarnizione | |
| B. Caraffa | |
| C. Gruppo portalamo | |

ATTENZIONE: le precauzioni sulla sicurezza sono parte integrante dell'apparecchio. Leggerle attentamente prima di usare il nuovo apparecchio per la prima volta. Conservarle a portata di mano per poterle consultare in futuro.

L'apparecchio funzionerà solo se la caraffa è posizionata correttamente sull'unità motore (D) e se il coperchio è bloccato sulla caraffa.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, risciacquare le parti che entrano in contatto con il cibo (caraffa, coperchio e misurino) con acqua saponata

ATTENZIONE: non immergere l'apparecchio nell'acqua (né l'unità motore né la base della caraffa). Non mettere mai l'unità motore (D) sotto l'acqua corrente. Pulire con un panno umido e asciugare con cautela.

Le lame sono estremamente affilate e rimovibili.

- Prima di utilizzare l'apparecchio, accertarsi che tutti i materiali di imballaggio siano stati rimossi.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore, lontano da fonti di calore o spruzzi d'acqua.
- Aggiungere gli ingredienti nella caraffa assemblata senza superare il livello massimo indicato:

-  1750 ml max per miscela densa fredda e 1250 ml max per miscela liquida fredda
-  1400 ml max per preparazioni calde

FUNZIONE AUTOMATICA

Modalità d'uso:

- Bloccare il coperchio sulla caraffa ruotandolo e posizionare l'apposito tappo sul coperchio. L'apparecchio si avvia solo quando la caraffa e il coperchio sono posizionati correttamente.
- Collegare il frullatore. Il prodotto emette un segnale acustico e lo schermo si accende.

- Il prodotto entrerà immediatamente in modalità standby. A questo punto è possibile selezionare un programma premendo con il dito quello desiderato sullo schermo. Il LED si accenderà sul programma selezionato. Verranno visualizzate le informazioni relative ai tempi della ricetta.
- Premere il pulsante Avvio/Arresto. L'apparecchio inizia a funzionare automaticamente.
- Completata la preparazione, il frullatore si arresta automaticamente. L'apparecchio emette 5 segnali acustici.
- È inoltre possibile interrompere la miscelazione durante il ciclo:
 - entro 1 minuto di funzionamento, premere il pulsante Avvio/Arresto
 - oltre 1 minuto di funzionamento, tenere premuto il pulsante Avvio/Arresto per 3 secondi
- Per aggiungere altri ingredienti esclusivamente durante la miscelazione di preparazioni fredde, rimuovere il tappo dal coperchio e inserire gli ingredienti attraverso il foro. Fare attenzione al rischio di schizzi.

ATTENZIONE: si consiglia di non aggiungere ingredienti durante la miscelazione di preparazioni calde (rischio di schizzi). Non rimuovere il tappo dal coperchio durante le preparazioni calde. Questo può raggiungere temperature elevate e causare ustioni.

- Non scuotere l'unità motore o la caraffa quando il frullatore è in uso.

ATTENZIONE: dopo aver eseguito un programma, specialmente una ricetta lunga, lasciare riposare il frullatore per almeno 5 minuti prima di riaccenderlo. Non inserire oggetti metallici all'interno del frullatore. Non frullare pezzi di ingredienti surgelati più grandi di 25x25x25 mm.

Programmi a freddo		
 Frappè	Frappè alla banana 250 g di gelato alla vaniglia + 1 banana (100 g) + 25 cl di latte	Selezionare il programma Frappè Premere il pulsante Avvio/Arresto
 Frullato	Cocktail Vitality 200 g di carote, 100 g di sedano, 100 g di banana, 500 g di succo d'arancia	Selezionare il programma Frullato. Premere il pulsante Avvio/Arresto
 Ghiaccio tritato	8 cubetti di ghiaccio 30x30x40 mm	Selezionare il programma Ghiaccio tritato Premere il pulsante Avvio/Arresto
 Dessert	Torta veloce: (aggiungere gli ingredienti nell'ordine) 3 uova, 100 g di olio di girasole, 210 g di zucchero, 7,5 g di zucchero vanigliato, 6 g di lievito in polvere, 125 g di farina Cuocere in forno per 40 minuti a 180 °C	Selezionare il programma Dessert Premere il pulsante Avvio/Arresto

Questi programmi sono predefiniti su base standard. Grazie alle impostazioni manuali è possibile aggiungere liberamente ulteriori opzioni di riscaldamento/miscelazione.

Programmi a caldo		
 Zuppa liscia	Vellutata di zucca 600 g di zucca, 120 g di patate, 80 g di cipolla, 600 g di acqua.	Selezionare il programma Zuppa Premere il pulsante Avvio/Arresto
 Zuppa a pezzi	Zuppa di verdure 300 g di patate, 150 g di carote, 150 g di porro, 100 g di cipolla, 700 g di acqua.	Selezionare il programma Zuppa a pezzi Premere il pulsante Avvio/Arresto
 Composta	Composta di mele 700 g di mele golden, 50 g di acqua.	Selezionare il programma Composta Premere il pulsante Avvio/Arresto
 Mescolare	Zuppa di noodle al pollo Prima fase 900 g di brodo di pollo + zenzero Seconda fase 80 g di noodle + 100 g di carote + 100 g di sedano Terza fase 120 g di pollo + 100 g di sedano + salsa di soia	Selezionare il programma Mescolare Premere il pulsante Avvio/Arresto Quando viene emesso il segnale acustico, aggiungere gli ingredienti della fase 2 per 5 minuti Quando viene emesso il segnale acustico, aggiungere gli ingredienti della fase 3 per 5 minuti
 Latte vegetale	Latte di soia 1000 g di acqua, 100 g di semi di soia	Selezionare il programma Latte vegetale Premere il pulsante Avvio/Arresto
 Salsa calda	Besciamella 500 g di latte, 45 g di burro, 45 g di farina, noce moscata (1 pizzico)	Selezionare il programma Salsa calda Premere il pulsante Avvio/Arresto

TRITARE GROSSOLANAMENTE PICCOLE QUANTITÀ

Tritare in pochi secondi a impulsi: arachidi
Modello 1400 W: quantità / durata max: 300g d'arachidi/ 15 secondi

COTTURA DEL CIBO

Per garantire la cottura completa del cibo e per evitare qualsiasi tipo di contaminazione batterica, è necessario rispettare la temperatura e il tempo minimi a seconda del tipo di cibo:

- per garantire la pastorizzazione di manzo, maiale e pollame: attendere che la temperatura raggiunga i 75 °C al centro dell'alimento e proseguire con la cottura per almeno 2 minuti.
- per garantire la pastorizzazione delle uova: attendere che la temperatura raggiunga i 75 °C al centro dell'alimento e proseguire con la cottura per almeno 2 minuti.
- per garantire la pastorizzazione delle verdure: attendere che la temperatura raggiunga i 65 °C al centro dell'alimento e proseguire con la cottura per almeno 2 minuti.
- per garantire la pastorizzazione di pesce e frutti di mare: attendere che la temperatura raggiunga i 65 °C al centro dell'alimento e proseguire con la cottura per almeno 2 minuti.

!/\ Avvertenza

Le persone sensibili come le donne incinte, i bambini piccoli, gli anziani e le persone immunodepresse devono tenere presente che in alcune delle ricette suggerite gli ingredienti non vengono cotti completamente e in modo sufficiente per uccidere i batteri che contaminano il cibo.

FUNZIONI MANUALI

-  **Impulsi:** premere il pulsante impulsi per far funzionare l'apparecchio solo per alcuni secondi alla volta. Per fermarlo, rilasciare il pulsante. Premere il pulsante impulsi ogni volta che è necessario.

Il tempo di elaborazione più lungo non può essere superiore a 3 minuti.

-  **Miscelare:** selezionare il programma Miscelare sullo schermo, quindi scegliere l'impostazione della velocità con i pulsanti + e -, convalidare con il pulsante Avvio/Arresto.

Quindi scegliere timer, tempo predefinito 2 min e regolare con i pulsanti + e -, convalidare con il pulsante Avvio/Arresto, il programma si avvierà immediatamente. Al termine del programma, l'apparecchio emette 5 segnali acustici.

-  **Calore :** consente di controllare liberamente il modo in cui si desidera riscaldare. Premere il pulsante Calore, lo schermo indica « 75° », ma è possibile scegliere la temperatura di riscaldamento da 40° a 100° selezionando i pulsanti + e -. Quindi, premere il pulsante Avvio/Arresto.

È possibile impostare la durata di funzionamento selezionando i pulsanti + e - tra 5 minuti e 90 minuti; lo schermo indica la durata predefinita: 10 minuti. Quindi, premere il pulsante Avvio/Arresto.

Il tempo rimanente viene visualizzato sullo schermo. Attendere che il frullatore si arresti automaticamente. L'apparecchio emette 5 segnali acustici. È inoltre possibile interrompere la miscelazione durante il ciclo:

- entro 1 minuto di funzionamento, premere il pulsante Avvio/Arresto
- oltre 1 minuto di funzionamento, tenere premuto il pulsante Avvio/Arresto per 3 secondi.

ALTRE FUNZIONI

-  **Avvio/Arresto:** è possibile interrompere qualsiasi programma di miscelazione o riscaldamento prima della fine premendo questo pulsante. È inoltre possibile interrompere la miscelazione durante il ciclo:
 - entro 1 minuto di funzionamento, premere il pulsante Avvio/Arresto
 - oltre 1 minuto di funzionamento, tenere premuto il pulsante Avvio/Arresto per 3 secondi
- Se l'apparecchio si spegne durante il funzionamento, procedere come segue:
- Scollegarlo e lasciarlo raffreddare per circa 15-20 minuti.
 - Ricollegare l'apparecchio alla presa di corrente e riprendere la miscelazione.
 - L'apparecchio manterrà il programma in memoria per 3 minuti se arrestato.

PULIZIA

- Pulire la caraffa subito dopo l'uso.
- Per una facile pulizia, è possibile attenersi a quanto segue. **Pulizia a fondo:** versare 800 ml di acqua nella caraffa. Selezionare il programma di pulizia sullo schermo e premere il pulsante Avvio/Arresto. Attendere la fine del programma. Terminare la pulizia della caraffa con l'aiuto di una spugna.
- Risciacquare l'interno della caraffa e il coperchio sotto l'acqua corrente.
- Risciacquare l'interno della caraffa e il coperchio sotto l'acqua corrente.
- Nel caso in cui la parte riscaldata della caraffa si sporchi eccessivamente, riempire la caraffa con una soluzione di acqua e detersivo liquido e lasciare agire per qualche ora per consentirne la pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire il gruppo motore. Asciugare con cura.
- È possibile utilizzare la spazzola per pulire il gruppo portaleme. Prestare attenzione, le lame sono molto affilate.

Attenzione:

- **Svuotare la preparazione, la caraffa non è adatta per conservare gli alimenti in frigorifero o nel congelatore.**
- **Per pulire la parte esterna del gruppo motore e le pareti della caraffa, utilizzare un panno umido.**
- **Non immergere l'apparecchio in acqua (né il blocco motore né il gruppo portaleme). Non mettere mai l'unità motore (D) sotto l'acqua corrente.**
- **Fare riferimento alla tabella relativa alla pulizia per controllare come pulire ciascun componente.**

COSA FARE SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA?

Problemi	Cause	Soluzioni
L'apparecchio non funziona.	La spina non è collegata alla presa.	Collegare l'apparecchio a una presa con la stessa tensione indicata sulla targhetta dei dati dell'apparecchio.
	La caraffa del frullatore non è posizionata correttamente sul gruppo motore oppure la caraffa e il coperchio sono posizionati correttamente ma non sono bloccati sul gruppo motore.	Controllare che la caraffa del frullatore e il coperchio siano posizionati correttamente sul gruppo motore come spiegato nelle istruzioni.
	L'apparecchio, i pulsanti o il programma non rispondono.	Scollegare l'apparecchio dalla presa, attendere 1 minuto e ricollegarlo.
	In caso di surriscaldamento	Scollegarlo e lasciarlo raffreddare per circa 15-20 minuti.
L'apparecchio si arresta mentre è in funzione.	Sovraccarico o surriscaldamento	Scollegarlo e lasciarlo raffreddare per circa 15-20 minuti. Ricollegare l'apparecchio alla presa di corrente e riprendere la miscelazione.
Vibrazioni eccessive	Il prodotto non è posizionato su una superficie piana.	Posizionare l'apparecchio su una superficie piana.
	Quantità di ingredienti eccessiva.	Ridurre la quantità di ingredienti da elaborare.
Perdite o fuoriuscite dal coperchio	Quantità di ingredienti eccessiva.	Ridurre la quantità di ingredienti da elaborare.
	Il coperchio è posizionato in modo errato.	Posizionare il coperchio correttamente sulla caraffa.
	La guarnizione del coperchio è posizionata in modo errato o è assente.	Posizionare la guarnizione nella posizione corretta.
Perdite dal fondo della caraffa.	Deterioramento della tenuta stagna dell'apparecchio.	Verificare che il gruppo portalame sia posizionato correttamente e che l'interfaccia tra il gruppo portalame e la caraffa sia completamente pulita. Se il problema persiste, contattare il servizio clienti (vedere le informazioni di contatto nell'opuscolo della garanzia)

Problemi	Cause	Soluzioni
Le lame non ruotano facilmente.	Pezzi di alimenti troppo grandi o troppo duri.	Ridurre la quantità o le dimensioni degli ingredienti.
Problema di cottura	Gli alimenti non sono cotti a sufficienza o / sonotroppo cotti.	Usare la funzione manuale per adattare la durata e la temperatura di cottura.
	Gli alimenti si incollano al fondo.	Usare la funzione manuale per adattare la durata e la temperatura di cottura. Consultare le istruzioni relative alla pulizia.

Se l'apparecchio continua a non funzionare correttamente, contattare il servizio clienti del proprio Paese.