

INSTRUCTION MANUAL

SOY MILK MAKER



MODEL: 8433325503093

The plastic material in contact with the food is PP(polypropylene), 100% BPA free



AIGOTECH ONSYNK, S.L.
C/LOS TRANSPORTISTAS N.43 NUMANCIA
DE LA SAGRA 45230, TOLEDO, ESPAÑA
C.I.F.: B-85712198
HTTP://WWW.AIGOSTAR.COM
MADE IN P.R.C

CONTENT

GB	01-16
ES	 17-32
PL	 33-48
	 49-64
DE	65-80
NL	 81-96
FR	 97-112
PI	113-128





IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Please follow all the precautions listed below for safety and to reduce the risk of fire, injury or electrical shock.

- 1. Read all the instructions carefully before using your appliance and keep them for future reference. If you pass this product to a third party, make sure to include this manual.
- 2. Unplug the appliance from the mains supply when not in use, or before cleaning any part of the appliance.
- 3. This appliance is for household use only. Do not use it for professional catering.
- 4. Do not use the appliance outdoors.
- 5. Don't immerse the appliance jug or the electrical cord or plug in liquids.
- 6. Do not use the appliance near s source of heat or an unstable surface.
- 7. Do not use your appliance in damp or wet conditions.
- 8. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 9. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 10. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance or any attachment has been damaged.
- 11. Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

WARNING:

- 1. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from Aigostar or its authorized distributor.
- 2. When unplugging the power cord, hold the plug top, not the power cord.
- 3. Do not use attachments or accessories which are not recommended by the manufacturer. They may cause malfunction or injury.
- 4. There are no user serviceable parts in your appliance. Unauthorized dismantling or servicing will void the product warranty.
- 5. This appliance is not intended to be operated by means of an external time or separate remote control system.
- 6. Do not use the appliance for any purpose not specified in this manual.

When operating your appliance:

- 1. The appliance must not be used at altitudes above 1500 meters as above this altitude, results are unpredictable and the food may stick and burn.
- 2. Do not place ice, hard or frozen items, meat containing bones or fruits with large hard stones in the jug to prevent injury and damage to be appliance.
- 3. If the appliance gets clogged, switch off and unplug the power cord from the mains before clearing the obstruction. Check carefully for damage.





/!\ WARNING:

- 1. The appliance gives off steam. Ensure there is adequate room to operate the unit and that steam can escape safely.
- 2. Never use the appliance under a cupboard or shelf where the steam may damage the surface.
- 3. Operate the appliance at least 300mm away from other units.

Before operating your appliance:

- 1. Place the machine head vertically into the soup maker jug and press down steadily to ensure the mains connector engages fully but DO NOT use force.
- 2. The blades on this appliance are sharp. Treat them with care and never allow fingers, hair, or clothing to come into contact with a blade.
- 3. DO NOT interrupt operation, raise the machine head to check progress or add additional ingredients and then resume operation.
- 4. When adding very hot liquids into the appliance jug, add them slowly.
- 5. Steam escapes from a gap between the appliance jug and the machine head. DO NOT place your unprotected hands near the gap when the appliance is in use or you may be scaled by not escaping steam.
- 6. During and after a soup making programme, condensation forms around the lid. From time to time, it may be necessary to wipe the condensation away with a kitchen towel.
- 7. DO NOT use the appliance to heat (or reheat) ANY

- liquids or to boil water.
- 8. Always use the correct machine function. In particular do not process SMOOTH foods with the CHUNKY button and vice versa. The SOYMILK function is specific to preparing soymilk only.
- 9. At the end of cycle: do not lift off the machine head until the blade has stopped rotating. When lifting the machine head from the appliance hold it by the handle only and do not touch the lower part of the head as it may be hot DANGER OF BURNS.
- 10. After each operation cycle, allow the appliance to cool fully them clean the appliance to prevent food sticking to the bottom of the jug and burning.
- 11. DO NOT use the appliance for making continuous batches of soup.
- 12. Over time the bottom of the metal liner in the appliance jug may discolor. This will not impede normal operation or taint the food.
- 13. Any burnt-on food must be removed before the appliance is used again. Refer to the cleaning section for advice.
- 14. If there is a power cut or if the power cord is accidentally pulled out: If the power is restored within 3 minutes the internal memory of the appliance will restore normal operation. If the power is removed for longer than three minutes, the appliance will reset itself.
- 15. Any contents should now be discarded and the machine must be cleaned before further use.
- 16. During operation the appliance cycles through various modes including periods of rest, so the fact that the appliance is silent is not an indication that the appliance has malfunctioned.
- 17. When you first begin to use this product, please add ingredients in strict accordance with your recipe when using this product, otherwise, the results may be

GB

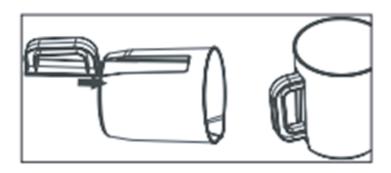
unsatisfactory. In particular weights and measures must be strictly adhered to. After you get used to the operation you can vary the ingredients.

18. By using leftover ingredients from your fridge you can cook up some fantastic recipes and save money too!

19. Unpack the product and the accessories fully. Identify all the components from the drawings opposite. If anything is damaged or missing contact the store you bought. Have your receipt available.

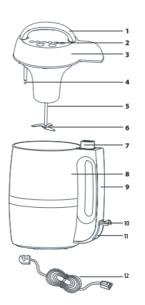
20. Retain the packaging. If you dispose of it please do so according to any recycling regulations.

21. Attach the handle to the Soup Jug. Locate the handle in the slot at the side of the jug and push it firmly in until the handle clicks into place.

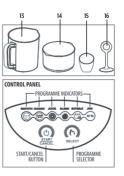


Before using your appliance for the first time:

- 1. Check that the voltage marked on the rating plate at the bottom of the appliance is the same as the voltage in your area.
- 2. Wash and dry the soup maker and accessories following the cleaning instructions on page 7.
- 3. When you are not using the appliance, store it with its accessories in a clean cupboard.



- 1. Machine Head Handle
- 2. Control Panel
- 3. Machine Head
- 4. Level Sensor
- 5. Drive Shaft
- 6. Blade Assembly
- 7. Power Connector
- 8. Appliance Jug
- 9. Appliance Handle
- 10. Mains Cover Plate
- 11. IEC Mains Connector
- 12. IEC Mains Power Cord
- 13. Soup Jug
- 14. Tamis (Strainer)
- 15. Measuring Cup
- 16. Tamper/Stirrer*



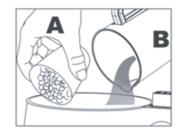
*For preparing Soymilk only

USING YOUR SOUP MAKER

- 1. Place the appliance on a stable surface, free from heat and moisture and within easy reach of a mains outlet. Make sure that the power cord is not connected.
- 2. Lift of the machine head and place it safely where it cannot fall or get damaged.

Filling with Ingredients

- 3. Place all the solid ingredients into the jug using the supplied cup or an alternative.
- 4. The interior of the jug has two fill lines. Add sufficient Liquid to reach a point (around 1.6L) between the lower and the upper water line.



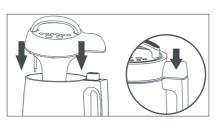
IMPORTANT: only operate the appliance with the liquid level between the min &max line.



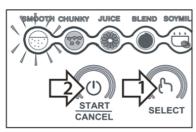
GB

When the ingredients have been added:

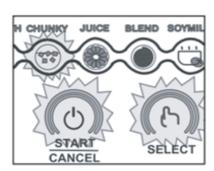
5. Place the machine head vertically into the jug and press down steadily to ensure the mains connector engages fully but DO NOT use force. There are small spacers under the machine head to ensure a small gap for steam to escape, so do not expect the head to lock onto the jug.







- 6. Attach IEC connector to the power socket in the base of the Appliance Jug. Connect the mains plug into a power point. Switch on at the mains point.
- 7. The appliance will beep once and the SMOOTH indicator will flash. This is the default operational state of the soup maker.
- 8. Press "SELECT" to select programme.
- 9. Press "START/CANCEL" to start the machine. START/CANCEL, SELECT, and the selected programme indicator light and stay on for the length of the programme.



Programmes



Smooth. This programme is for soups requiring a smooth consistency, such as tomato soup. The programme blends the ingredients and cooks them at the right temperature. The programme lasts for 21 minutes. (Recipes on P8)



Chunky. This programme is ideal for rustic chunky soups, It heats the contents to ensure the ingredients are fully cooked. The programme lasts for 28 minutes. (Recipes on P8)



This programme applies no heat so is perfect for cold juices, smoothies and milk shakes, smoothies and milk shakes. The programme blends the ingredients with short periods of rest to ensure a smooth consistent blend. The programme lasts for 3 minutes.



Soymilk. This programme is specific to making soymilk. Follow the instructions on Page 8. The programme lasts for a maximum of 32 minutes



Jam. The mixture is heated with occasional periods of stirring. The programme lasts for a maximum of 30 minutes.

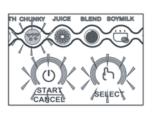


Blend. Select Blend. Press and hold "START/CANCEL" to start blending .Release the button to stop. The unit stops automatically after 20s of continuous operation.

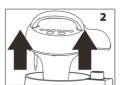
When the programme has finished:

A buzzer will beep 120 times (for 1 minute). The "START/CANCEL", "SELECT" and the selected Program indicator will all flash continuously.

- 1. Unplug the IEC cord from the appliance.
- 2. Lift off the machine head, place it in a heatproof bowl or in the sink.







Pour out the contents into the soup jug or another suitable container.

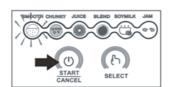


Cancelling a programme

Occasionally you may also need to cancel a program you have selected in error.

1. To cancel a program: Press and hold the "START/CANCEL" button for 3 seconds.

2. The display reverts to the Default Mode.



Keep Warm Setting (Smooth, Chunky, Soymilk, Jam ONLY)

1. When a programme is completed the appliance enters a keep warm mode. In this state the contents are kept warm for 1 hour after the program ends.

2. If a program is cancelled, the keep warm is automatically cancelled.

Other Conditions Liquid Level Too High:

If the liquid level exceeds the MAX level in the appliance the water level sensor will operate and the unit will not switch on. This condition is indicated by all the indicators flashing simultaneously. Lift the machine head off, and reduce the liquid level to the MAX mark. The unit will now operate normally.

System Errors:

1. If the buzzer sounds and all display lamps flicker, there may be a system error. Unplug the machine and wait a few minutes before reconnecting the unit. If the display lights still flicker discontinue using the machine and contact the Professional maintenance technician.

2. The appliance has a safety thermostat which switches off the power if the unit over heats. If this happens, remove any food from the jug and allow the unit to cool for 30 minutes before using it again.

Internal Memory:

If there is a power cut or if the power cord is accidentally pulled out: If the power is restored within 3 minutes the internal memory of the appliance will restore normal operation. If the power is removed for longer than three minutes, the appliance will reset itself. Any contents should now be discarded and the machine must be cleaned before further use

Cleaning

1. After use unplug the appliance and allow the appliance to cool for a few seconds.

2. Pour out the soup into a suitable container.

3. Lift off the machine head, pour 1.5 litres of fresh water into the appliance jug. Replace the machine head and plug the appliance into the mains.

4. Select the blend programme and run the appliance for a few seconds.

5. If you do this way soon after use this will help to loosen any particles of food and minimize food particles drying on to the appliance jug and the blending blade.

Cleaning the appliance

1. Unplug the appliance and remove the machine head.

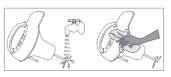
2. The appliance jug can be cleaned with warm water and sponge, rinsed with clean water and then dried with a clean towel or kitchen paper.

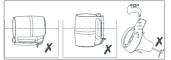
3. Burned-on food will usually be at the base where the heating element is. Half-fill the appliance jug with warm soapy water and leave it for 15 minutes to soak. Remove any deposits with a coarse sponge or plastic can sourer. DO NOT use a metal scouring pad or other abrasive material to avoid scratching the unit. Rinse and dry with clean towel or kitchen paper.

4.If there is some incrustation under the jug, it is a normal phenomenon, just use vinegar to wipe it.

Machine Head

Run the lower section of the lid incorporating the blending blade under warm water, and wipe with a clean damp cloth. DO NOT touch the blade with your hands.







WARNING:

DO NOT immerse the machine head or appliance jug in water as they contain electrical components, Wipe them with a barely damp cloth and dry carefully.





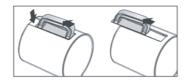


Accessories

- 1. Wash the soup jug and measuring cup in warm soapy water, rinse and dry carefully. The Tamis and stirrer are for use only in the preparation of Soymilk (See Page 8).
- 2. After straining the soymilk through the tamis, empty the residue from the tamis into a refuse bin. Place the tamis into a bowl with clean warm soapy water. Carefully brush the sieve part with s soft brush on both sides to loosen any particles and then run the tamis under clear water to fully rinse it. Leave the Tamis to dry on a draining board.
- 3. Wash the Stirrer in warm soapy water, rinse in clean water and dry.
- 4. Do not use any abrasive pad or other abrasives on any part of the appliance.

Storage

Store the appliance and accessories safely in a dry cupboard. You can store the accessories in the appliance but you will need to remove the soup jug handle.



To do this, press down on the bottom of the jug below the handle to release the locking tab and slide the handle off.

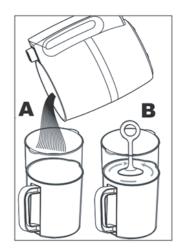
MAKING SOYMILK Cooking time: 32 mins

Ingredients

135g soybeans 1.4L-1.5L fresh water at room temperature

Method

- 1. Rinse the soybeans several times in fresh water.
- 2. Add the soybeans to the soup machine, followed by the water
- 3. Plug the soup maker in, select "SOYMILK" and switch on.
- 4. After 32 minutes the cycle



will complete. Unplug the soup maker and lift off the machine head

- 5. Place the tamis on top of the Soup Jug. Pour roughly half the soymilk through the tamis and into the jug.
- 6. Replace the soup maker on the worktop.
- 7. Place the stirrer into the tamis and with gentle pressure in a circular motion sieve the residual contents into the jug, until only coarse debris remains. Discard the contents of the tamis and replace it on the jug.
- 8. Pour the remaining mixture into the tamis and spoon any residue in the soup maker into the tamis with a plastic or wooden spoon.
- 9. Repeat the straining process and then discard the contents of the tamis.
- 10. Drink the soymilk as soon as possible or pour it into a covered jug and refrigerate it.
- 11. Consume the soymilk within 24 hours.
- 12. If you wish you can add sugar or other flavourings after the soymilk has been strained.





Recipes to get you started

Chunky Vegetable Soup: Cooking time: 28 minutes

Ingredients

Tablespoon Olive Oil
 200g Carrots, Peeled, and Diced.
 100g Onions, Chopped
 100g Parsnip, Peeled and

100g Sliced Green Beans, Sugar Snaps, etc. 100g Leek, Trimmed and Sliced

75g Red Lentils 800ml Vegetable Stock or 600ml Vegetable stock and 200g Semi Skimmed Milk

Method

- 1. Saute the onions and leek in the olive oil for three minutes, or until soft.
- 2. Add all the ingredients into your soup maker, Stir the ingredients well in the pot.
- 3. Plug the soup maker in, select "Chunky" and switch on.
- 4. When the cycle ends: Unplug, pour out the soup and serve with fresh bread or croutons.

Smooth Tomato Soup: Cooking time: 21 mins

Ingredients

500ml Tomato Passata 400g Tin Chopped Tomatoes 2 Chicken or Vegetable Stock Cubes 100ml Double Cream Semi Skimmed Milk (see below)

Method

- 1. Adding all the ingredients into your soup maker. Top up to the MIN level with semiskimmed milk.
- 2. Plug the soup maker in, select "Smooth" and switch on. When the cycle ends: Unplug, pour out the soup and serve with fresh bread or croutons.

HIN: When making smooth or chunky soup, if the soup isn't smooth enough replace the soup in the machine, select "Blend" and blend for a few seconds until smooth.

Mixed Fruit Smoothie

Preparation time: 3 minutes

Ingredients

300g fresh blackberries
300g fresh blueberries
250ml natural yoghurt
Caster sugar, to taste
300g fresh raspberries
1 medium banana, in chunks
200ml full cream milk

Method

- 1. Place ingredients into the Soup Maker and stir thoroughly.
- 2. Plug the soup maker in, select "Juice "and switch on When the cycle ends: Unplug, pour out the smoothie and serve straight away.

Blended Fruit Smoothie Ingredients

700g fruit: apple/ pears, bananas 800ml milk or

Method

- 1. Wash the fruit, de-seed and peel, and cut into 10mm chunks.
- 2. Add the fruit and the milk/ yoghurt into the soup machine.
- 3. Plug the soup maker in, select "Blend".
- 4. Press and hold the "START/ CANCEL" button to start blending. You can give a series of short presses or a continuous press. If you keep the button pressed in for more than 30 seconds s safety switch will operate to prevent overheating. When this happens, wait for 10 seconds before resuing the blend function.

After 2 minutes of operation you must let the appliance cool for 10 minutes to avoid burning out the motor. When the cycle ends: Unplug, pour out the smoothie and serve straight away

Troubleshooting

If your appliance is not working properly or the results are not as good as they might be, please work through this checklist before contacting.



The Control Panel won't light up

Insert the power cord into the mains point and the machine.

Check that the fuse in the mains plug is intact-replace with the correct fuse if necessary.

Lift the machine head off and replace it correctly on the Appliance Jug.

The Control Panel lights up but the machine does not operate.

Press the "START/ CANCEL" switch. You are in the Blend program and the appliance had temporarily switched off. Wait for the appliance to reset. You are in a programme and the machine is resting. Operation will resume shortly.

My soymilk is not cooked, the soybeans are intact or there are burnt bits.

The ratio of soybeans to water is incorrect or there is not enough water. Empty the contents, clean the soup maker and start again with the correct ratio of ingredients.

The program time is taking longer than it should.

The level sensor is dirty, clean if carefully. The added water temperature is too low. Never add refrigerated water. If the water from the tap is very cold, let it stand for s short time to get closer to room temperature. You have added excessive water-reduce the level to the MAX mark.

All the indicating lamps are flashing continuously.

There is too much water. Lift the machine head off, and reduce the liquid level to the MAX mark. The unit will now operate normally.

NOTE: There is a small space between the MAX liquid fill line and the bottom of the temperature sensor. It is possible for the machine to contain excess liquid but still appear to operate. The results however will be poor. Never overfill the machine.

Specifications

Voltage Rating: 220-240V AC,, 50HZ Power Consumption: 800-952W Capacity: Min 1.4L/ Max 1.7L

Duty Cycle: (Blend Mode) 2 minutes on, 10

minutes off.

Net Weight: 2.85kg

This product must be earthed

Disclaimer

Updates to hardware components are made regularly. Therefore some of the instruction, specifications and pictures in this documentation may differ slightly from your particular situation. All items described in this guide for illustration purposes only and may not apply to particular situation. No legal right or entitlements may be obtained from the description made in manual.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for waste electrical and electronic equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to be the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way. The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods. This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

WARRANTY: 2 YEARS





INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Siga todas las instrucciones de seguridad a continuación descritas por su seguridad y para reducir un posible riesgo de fuego, lesiones o descargas eléctricas

- 1.Lea con atención todas las instrucciones antes de usar el aparato y consérvelas para futuras consultas. Si transfiere el producto, asegúrese de entregarlo con el manual de instrucciones.
- 2. Asegúrese de que el aparato está desenchufado de la corriente eléctrica cuando no vaya a usarlo o cuando vaya a lavarlo.
- 3. Esta máquina es solo para uso doméstico. No lo use con fines profesionales.
- 4. No use el aparato al aire libre.
- 5. Nunca sumerja el aparato o el cable eléctrico en agua u otros líquidos.
- 6. No use el aparato cerca de una fuente de calor o sobre una superficie inestable.
- 7.No use el aparato si hay humedad.
- 8.Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia o conocimiento sobre el manejo de estos dispositivos, o por niños de más de 8 años siempre y cuando estén bajo supervisión de una persona responsable y sean conscientes de los posibles riesgos.
- 9. No deje que los niños jueguen con este aparato. La limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por los niños. 10. Si el cable o el enchufe se encuentran dañados o el producto presenta algún fallo, interrumpa inmediatamente la operación. 11. Tenga cuidado al verter líquido caliente en el aparato, podría ser expulsado del aparato debido a una evaporación repentina.

ATENCIÓN:

- 1. Si el cable eléctrico está dañado, Aigostar o un distribuidor autorizado remplazará el cable o el conjunto de cables.
- 2. Cuando desenchufe el cable, tire del enchufe y no del cable
- 3. No use accesorios no distribuidos por el fabricante. Podrían causar un mal funcionamiento o lesiones
- 4. El aparato no contiene partes que puedan ser reparadas o reemplazadas por el usuario. Una reparación no autorizada anula la garantía del producto.
- 5. No accione el producto con un temporizador externo o un mando a distancia.
- 6. No use el aparato para un uso no especificado en este manual

Cuando el aparato está en uso:

- 1. Este aparato no debe usarse a altitudes superiores a los 1500 metros, los resultados serían impredecibles y la comida podría pegarse al recipiente o quemarse.
- 2. No introduzca hielo o alimentos congelados ni carne con huesos o frutas con semillas grandes en la jarra para no dañar el aparato.
- 3. Si el aparato se atasca, apáguelo y desenchúfelo de la corriente antes de liberar la obstrucción. Asegúrese de que no se haya dañado.







ATENCIÓN:

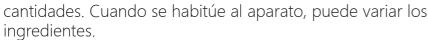
- 1. El aparato expulsa vapor. Asegúrese de que la unidad dispone del espacio suficiente para que el vapor pueda ser expulsado libremente.
- 2. Nunca use el aparato debajo de un armario o estantería ya que el vapor podría dañar su superficie.
- 3. Use el aparato a una distancia mínima de 300mm del resto de unidades.

Antes de comenzar a usar el aparato:

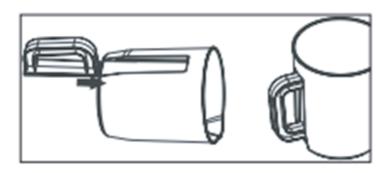
- 1. Coloque la tapa en posición vertical en la jarra y presione hacia abajo firmemente para asegurarse de que el conector entra perfectamente en contacto, pero NO fuerce el aparato.
- 2. Las cuchillas están muy afiladas. Extreme la precaución y nunca deje que los dedos, pelo o la ropa entren en contacto con las cuchillas.
- 3. NO interrumpa la operación ni levante la tapa para comprobar el proceso o añadir otros ingredientes y después continuar la operación.
- 4. Cuando añada líquidos muy calientes en la jarra, hágalo lentamente.
- 5. El vapor sale por la ranura entre la tapa y la jarra. NO acerque las manos a esa ranura cuando la máquina está en uso o podría quemarse.
- 6. Durante y tras el programa para hacer leche vegetal, se forma condensación alrededor de la tapa. De vez en cuando podría ser necesario retirar la condensación con un trapo de cocina.
- 7. NO use el aparato para calentar (o recalentar) NINGÚN

- líquido ni para hervir agua.
- 8. Use siempre la función correcta. Especialmente, no procese alimentos blandos con el botón de CHUNKY y viceversa. La función de SOYMILK (leche vegetal) es únicamente para la preparación de leche de soja.
- 9. Al finalizar el ciclo, no levante la tapa de la máquina hasta que las cuchillas hayan dejado completamente de girar. Cuando levante la tapa, sujétela por el asa únicamente y no toque la parte interior pues podría estar caliente, y existe RIESGO DE QUEMADURAS.
- 10. Tras finalizar los ciclos, deje que el aparato se enfríe por completo y después lávelo para evitar que los restos de comida se adhieran al fondo de la jarra.
- 11. NO use el aparato para hacer tandas de leche de continuo.
- 12. Con el tiempo, el fondo de metálico de la jarra podría perder el color. Esto no dificulta el proceso ni contamina la comida.
- 13. Cualquier resto de comida quemada debe retirarse antes de utilizar de nuevo el aparato. Vea la sección de limpieza para obtener recomendaciones.
- 14. Si hay un corte eléctrico o el cable se extrae accidentalmente: si se restablece la corriente en los 3 minutos siguientes, el aparato reanudará la operación. Si no hay corriente durante más de tres minutos, el aparato se reseteará.
- 15. Todo contenido debe entonces vaciarse para limpiar el aparato antes del siguiente uso.
- 16. Durante la operación, el aparato pasa por ciclos que incluyen periodos de reposo, por lo tanto, el hecho de que el aparato no haga ruido no es un indicador de que no está funcionando correctamente.
- 17. Cuando comience a usar el aparato, añada los ingredientes siguiendo estrictamente las recetas; si no, el resultado podría ser insatisfactorio. Preste especial atención a las medidas y



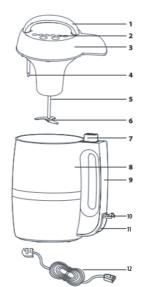


- 18. Saque el producto y los accesorios del embalaje. Identifique los componentes con los del dibujo. Si falta algún componente o está defectuoso, contacte con un distribuidor autorizado.
- 19. Guarde el embalaje. Si lo tira, hágalo siguiendo las normas de reciclaje.
- 20. Instale el asa en la jarra colocando el asa en su posición en el lateral de la jarra y presione firmemente hasta que oiga un click.

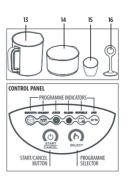


Antes de comenzar a usar el aparato:

- 1. Compruebe que la tensión indicada en la placa de características al pie del aparato corresponde con la tensión de su localidad.
- 2. Lave y seque la máquina de leche vegetal y los accesorios siguiendo las instrucciones de limpieza de la página 7.
- 3. Cuando no vaya a usar el aparato, guárdelo junto con sus accesorios en un armario limpio.



- 1. Asa de la tapa
- 2. Panel de control
- 3. Тара
- 4. Sensor de llenado
- 5. Eje de transmisión
- 6. Cuchillas
- 7. Conector
- 8. Jarra
- 9. Asa del aparato
- 10. Cubierta del conector
- 11. Conector eléctrico
- 12. Cable
- 13. Jarra de sopa
- 14. Filtro (Colador)
- 15. Vaso medidor
- 16. Tamper/ Agitador*



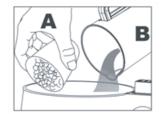
*Sólo para la preparación de soja

CÓMO USAR LA MÁQUINA DE LECHE VEGETAL

- 1. Coloque el aparato sobre una superficie estable libre de fuentes de calor y humedad y con una toma de corriente cerca. Asegúrese de que el aparato no esté enchufado a la corriente.
- 2. Levante la tapa y colóquela correctamente de manera que no pueda caerse o dañarse.

Introducir los alimentos

- 3. Coloque todos los ingredientes sólidos en la jarra usando el vaso medidor o uno alternativo.
- 4. El interior de la jarra tiene dos marcas de llenado. Añada el líquido suficiente para alcanzar un punto intermedio



entre la marca inferior y la superior (aproximadamente 1,6L).

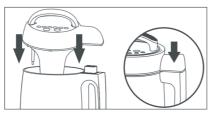
IMPORTANTE: Utilice únicamente el aparato con una cantidad de líquido entre la marca de llenado mínimo y la de llenado máximo



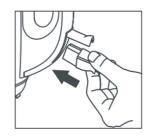
ES

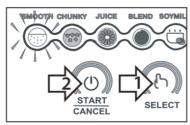
Una vez que haya añadido los ingredientes:

5. Coloque la tapa en posición vertical en la jarra y presione hacia abajo firmemente para asegurarse de que el conector entra perfectamente en contacto, pero NO fuerce el aparato. Hay pequeños espaciadores

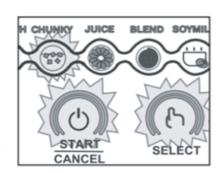


bajo la tapa para asegurar una mínima separación para que escape el vapor, no espere que la tapa cierre herméticamente.





- 6. Enchufe el conector en la toma de corriente de la base de la jarra y enchúfelo a una toma de corriente. Encienda el aparato. 7. El aparato pitará una vez y el indicador de SMOOTH parpadeará. Este es el modo operativo por defecto.
- 8. Pulse "SELECT" para elegir un programa.
- 9. Pulse "START/CANCEL" para poner en marcha el aparato. START/CANCEL, SELECT, y se encenderá el indicador para seleccionar un programa que permanecerá encendido durante toda la duración del programa.



Programas



Mezcla suave (SMOOTH). Este programa está diseñado para sopas que requieren una consistencia suave, como la sopa de tomate. El programa tritura los ingredientes y los cocina a la temperatura ideal. El programa dura 21 minutos (Recetas en P8)



Mezcla con trozos (CHUNKY). Este programa es ideal para una sopa de verduras. El aparato calienta el contenido para asegurar que todos los ingredientes están completamente cocinados. El programa dura 28 minutos. (Recetas en P8)



Zumo. Este programa no aplica calor para obtener zumos y batidos fríos. El programa tritura los ingredientes con periodos cortos de reposo para asegurar una mezcla suave y homogénea. El programa dura 3 minutos.



Leche de soja. Este programa es específico para hacer leche de soja. Siga las instrucciones de la página 8. El programa dura un máximo de 32 minutos



Mermelada. La mezcla se calienta con intervalos en los que se remueve la mezcla. El programa dura un máximo de 30 minutos.



Batir. Seleccione "Blend". Pulse y mantenga "START/CANCEL" para comenzar a batir. Suelte el botón para dejar de batir. La unidad se parará automáticamente tras 20 segundos de operación continuada.

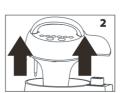
Una vez que el programa ha finalizado:t

El aparato vibrará 120 veces (durante 1 minuto).

El indicador de "START/CANCEL", "SELECT del programa seleccionado parpadearán continuamente.

- 1. Retire el cable de la máquina.
- 2. Levante la tapa y colóquelo en un recipiente resistente al calor o en el fregadero.





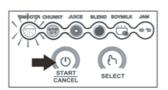
Vierta el contenido en la jarra o en otro recipiente apropiado.

Cancelar un programa:

Puede que necesite cancelar un programa que ha seleccionado por error.

1. Para cancelar un programa: Pulse y mantenga el botón de "START/CANCEL" durante 3 segundos.





Mantener el calor (Sólo para los programas de smooth, chunky, soymilk y jam)

1. Cuando un programa termina, el aparato entra en modo mantener el calor de forma automática. Cuando está en este modo, el contenido se mantiene caliente durante hora una vez que el programa haya finalizado.

2. Si se cancela el programa, el modo de mantener el calor se cancela automáticamente.

Otras condiciones Demasiado líquido:

Si el líquido supera la marca de llenado máximo del aparato, el sensor de llenado se activará y la unidad no podrá encenderse. Esta condición se indica con todos los indicadores parpadeando al mismo tiempo. Levante la tapa y reduzca el líquido hasta la marca de MAX. La unidad entonces funcionará con normalidad. Errores del sistema:

1. Si suena una vibración y todas las luces parpadean, puede haber un error del Sistema. Desenchufe la máquina y espere unos minutos antes de volverla a conectar. Si las luces todavía parpadean de forma discontinua, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica oficial.

2. El aparato tiene un termostato de seguridad que se apaga cuando la unidad se sobrecalienta. Si esto sucede, retire la comida a la jarra y deje que la unidad se enfríe durante 30 minutos antes de volverla a usar.

Memoria interna:

Si hay un corte eléctrico o el cable se extrae accidentalmente: si se restablece la corriente en los 3 minutos siguientes, la memoria interna del aparato reanudará la operación. Si no hay corriente durante más de tres minutos, el aparato se reseteará. Si esto sucede, todo el contenido debe vaciarse para limpiar el aparato antes del siguiente uso.

Limpieza

1. Tras el uso, desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante unos segundos.

2. Vierta la elaboración realizada en un recipiente apropiado.

3. Levante la tapa y vierta 1,5 litros de agua fresca en la jarra. Vuelva a colocar la tapa y enchufe el aparato.

4. Seleccione el programa de batir y póngalo en marcha durante unos segundos.

5. Si lo hace inmediatamente después del uso, ayudará a retirar los restos de comida y reducirá la cantidad de restos que quedarán pegados a la jarra y cuchillas.
Lavar el aparato

1. Desenchufe el aparato y retire la tapa.

2. Puede lavar la jarra con agua tibia y una esponja y después aclararla con agua limpia. Séquela después con un trapo limpio o papel de cocina.

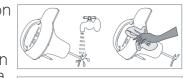
3. Los restos de comida quemados se encuentran normalmente en la base, donde está la placa calefactora. Llene la jarra hasta la mitad con agua tibia con jabón y déjelo en remojo durante 15 minutos. Retire los restos de comida con una esponja. No use un estropajo metálico o materiales abrasivos para no rallar la unidad. Aclare el aparato y séquelo con un trapo o papel de cocina

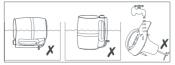
4. Si hay alimentos incrustados debajo de la jarra, es totalmente

normal, simplemente pase un trapo con vinagre.

Tapa

Cóloque la parte inferior de la tapa con las cuchillas bajo el grifo con agua tibia y pase un trapo húmedo. NO toque las cuchillas.







ATENCIÓN:

NO sumerja la tapa o la jarra en agua ya que contienen componentes eléctricos. Pase un trapo ligeramente humedecido y séquelo minuciosamente.





- 1. Lave la jarra y el vaso medidor en agua con jabón, enjuáguelos y séquelos minuciosamente. El colador y el agitador se utilizan únicamente para la preparación de leche de soja (ver página 8).
- 2. Tras colar la leche de soja por el colador, vacíe los residuos del colador en la basura. Coloque el colador en un recipiente con agua y jabón y pase un cepillo suave por los dos lados para retirar cualquier resto y coloque el colador bajo el grifo para aclararlo completamente. Deje que se seque en una escurridora.
- 3. Lave el agitador en agua tibia con jabón, aclárelo con agua limpia y séquelo.
- 4. No use estropajos abrasivas en ninguna parte del aparato.

Almacenamiento

Guarde el aparato y sus accesorios en un armario donde esté seco y seguro. Puede almacenar los accesorios en el interior del aparato, pero necesitará retirar el asa de la jarra para sopa.

Para hacerlo, presione bajo el asa de la jarra para liberar el bloqueo y saque el asa deslizándolo.

Enrolle el cable y guárdelo por separado.

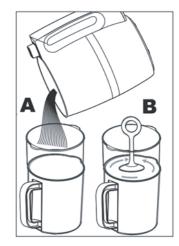


LECHE DE SOJA Duración: 32 mins **Ingredientes**

135g de soja 1.4L-1.5L de agua a temperatura ambiente

Método

- 1. Aclare la soja varias veces en agua fresca.
- 2. Añada la soja en la máquina y seguidamente el agua.
- 3. Enchufe el aparato, seleccione "SOYMILK" y enciéndalo.
- 4. El ciclo se completará tras 32 minutos. Desenchufe la máquina y retire la tapa.
- 5. Coloque el colador encima de la jarra y vierta aproximadamente la



mitad de la leche de soja a través del colador en la jarra.

- 6. Vuelva a colocar la máquina en la superficie de trabajo.
- 7. Coloque el agitador en el colador y suavemente con movimientos circulares cuele el líquido en la jarra. Los restos se quedarán en el colador. Deseche el contenido del colador y vuelva a colocarlo en la jarra.
- 8. Vierta la mezcla de nuevo en el colador y retire cualquier residuo del recipiente con una cuchara de plástico o de madera.
- 9. Vuelva a colar el contenido y deseche el contenido del colador.
- 10. Consuma la leche de soja lo antes posible o viértala en una jarra con tapa y consérvela en el frigorífico.
- 11. Consuma la leche de soja en 24 horas como máximo.
- 12. Si lo desea, puede añadir azúcar u otros aderezos una vez que la leche de soja se ha colado.

Recetas:

Sopa de verdura: Tiempo de cocinado: 28 minutos

Ingredientes

Cucharada de aceite de oliva
 100g de cebolla, troceada
 200g de zanahorias peladas y cortadas en dados
 100g de chirivía pelada y cortada en dados



100g de judías verdes en tiras, guisantes tirabeques, etc.

100g de puerro cortado en rodajas

75g de lentejas rojas

800ml de caldo de verduras o

600ml de caldo de verduras y

200g de leche semidesnatada

Elaboración

- 1. Sofría la cebolla y el puerro en aceite de oliva durante tres minutos o hasta que se ablanden.
- 2. Añada todos los ingredientes a la máquina y remuévalos bien en el recipiente.
- 3. Enchufe la máquina, seleccione "Chunky" y pulse ON.
- 4. Cuando acabe el programa: desenchufe, saque la sopa y sírvala con pan o picatostes

Sopa de tomate suave: Tiempo de cocción: 21 mins **Ingredientes**

500ml de salsa de tomate

400g de tomate de lata troceado

2 pastillas de caldo de pollo o verduras

100ml Crema inglesa

Leche semidesnatada (ver abajo)

Elaboración

- 1. Añada todos los ingredientes al aparato y llene el recipiente hasta la marca de MIN con leche semidesnatada.
- 2. Enchufe el aparato, seleccione "Smooth" y póngalo en marcha. Cuando finalice el ciclo: Desenchufe, vierta la sopa y sírvala con pan o picatostes

CONSEJO: Cuando esté haciendo una sopa suave o con trozos y la sopa no está lo suficientemente procesada, vuelva a verter la sopa en la máquina, seleccione "Blend" y bata durante unos segundos hasta alcanzar una mezcla suave.

Batido de frutas variadas Tiempo de preparación: 3 minutos **Ingredientes**

300g de moras frescas 300g de frambuesas

frescas

300g de arándanos s frescos Medio plátano en trozos 250ml de yogur natural 200ml de leche entera Azúcar en polvo, al gusto

Elaboración:

- 1. Coloque todos los ingredientes en la máquina y remuévalos bien
- 2. Enchufe la máquina, seleccione "Juice "y enciéndala. Cuando finalice el ciclo: Desenchufe, vierta el batido y sírvalo inmediatamente

Batido de frutas Ingredientes

700g de fruta: manzanas/ peras, plátanos 800ml de leche o yogur

Elaboración

- 1. Lave la fruta, retire las pepitas y la piel y córtelas en trozos de 10 mm
- 2. Añada la fruta y la leche o el yogur a la máquina
- 3. Enchufe el aparato y seleccione "Blend".
- 4. Pulse y mantenga el botón de "START/ CANCEL" para comenzar a batir. Puede pulsar en series de pulsaciones cortas o una pulsación continua. Si mantiene el botón presionado durante más de 30 segundos, el interruptor de seguridad se accionará para evitar que el aparato se sobrecaliente. Cuando esto sucede, espere 10 segundos antes de volver a usar la función de batir.

Tras 2 minutos de operación, deje que el aparato se enfríe durante 10 minutos para evitar quemar el motor.

Cuando el ciclo finaliza: Desenchufe el aparato, vierta el batido y sírvalo inmediatamente.

Solución de problemas

Si el aparato no funciona correctamente o los resultados no son los deseados, revise esta lista de antes de contactar con el servicio cliente

El panel de control no se enciende

Conecte el cable de corriente eléctrica al aparato Compruebe que el fusible no está dañado- sustitúyalo si se encontrara dañado

Levante la tapa y colóquela correctamente en la jarra del aparato.

El panel de control se enciende pero el aparato no funciona

Pulse el interruptor "START/ CANCEL".

Está en el programa de batir y la máquina se ha apagado temporalmente. Espere a que el aparato se reajuste. Está en un programa y el aparato está en reposo. El procedimiento se reanudará enseguida.

La leche de soja no se ha procesado, la soja está intacta o hay trozos quemados.

La proporción de soja y agua es incorrecta o no hay suficiente agua. Vacíe el recipiente, lávelo y vuelva a empezar con la proporción de ingredientes correcta.

El programa está durando más tiempo del necesario

El sensor de nivel está sucio, lávelo cuidadosamente.

La temperatura del aqua es demasiado baja. Nunca añada agua del frigorífico. Si el agua del grifo está demasiado fría, deje que se repose a temperatura ambiente.

Ha sobrepasado el nivel de llenado – reduzca la cantidad de agua hasta la marca de MAX.

Todas las luces indicadoras parpadean continuamente Si hay demasiada agua. Levante la tapa y reduzca el nivel de líquido hasta la marca de llenado máximo. La unidad funcionará correctamente

NOTA: Existe un pequeño espacio entre la marca de llenado máximo y la parte inferior del sensor de llenado. Es posible que a pesar de que el aparato presente un exceso de líquido, pueda siga funcionando. Sin embargo, los resultados no serán los deseados. No sobrecarque el aparato.

Especificaciones

Tensión: 220-240V AC, 50HZ Consumo eléctrico: 800-952W Capacidad: Min 1,4L/ Max 1,7L

Ciclo de operación: (Modo batir) 2 minutos encendido, 10

minutos apagado. Peso neto: 2,85kg

Este producto debe conectarse a la corriente eléctrica

Aviso legal

Las modificaciones y mejoras de los componentes se llevan a cabo con regularidad. Por lo tanto, algunas de las instrucciones, especificaciones y dibujos de este documento pueden diferir ligeramente de su situación particular. Todos los elementos descritos en esta quía tienen fines únicamente ilustrativos y puede que no sean aplicables a su situación particular. No se pueden obtener derechos legales de la descripción hecha en este manual.



RECICLAJE: No tire este aparato a la basura doméstica. Debe depositarlo en el contenedor adecuado para el tratamiento especial que precisa.

Este producto cumple con la Directiva Europea (2012/19/EU), sobre la restricción de uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de depositar el aparato en un lugar autorizado, protegerá al medio ambiente y a la salud humana de posibles daños

Este símbolo indica que producto no debe tirarse a la basura doméstica. Deposítelo en el contenedor adecuado de un punto limpio de su localidad, para su posterior reciclado. Este aparato debe depositarse en un lugar autorizado. Para más información sobre tratamiento, recuperación y reciclaje del producto, contacte con el punto limpio de su localidad o la tienda donde compró el producto.

GARANTÍA: 2 AÑOS



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Należy przestrzegać wszystkich zasad bezpieczeństwa wymienionych poniżej, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń ciała.

1. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję oraz zachowaj ją do przyszłego użytku. W razie przekazania urządzenia osobom trzecim, upewnij się, że razem z urządzeniem przekazałeś też jego instrukcję.

2. Gdy urządzenie nie jest w użyciu lub przed przystąpieniem do czyszczenia jakiejkolwiek z części urządzenia, należy odłączyć je od

zasilania.

3. Urządzenie jest przeznaczone jedynie do użytku domowego. Nie należy używać go w celach przemysłowych.

4. Urządzenia nie należy używać na zewnątrz.

- 5. Pojemnika do gotowánia, kabla, wtyczki, nie należy zanurzać w żadnych cieczach.
- 6. Nié należy korzystać z urządzenia w pobliżu źródeł ciepła lub na niestabilnej powierzchni.
- 7. Nie należy używać urządzenia w wilgotnych lub mokrych warunkach.
- 8. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i powyżej oraz przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub braku doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób.

9. Dzieciom nie należy pozwalać bawić się urządzeniem. Czyszczenie oraz konserwacja urządzenia nie mogą być przeprowadzane przez

dzieci bez nadzoru.

10. Nie należy używać urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, lub w momencie kiedy jakakolwiek część urządzenia została uszkodzona.

11. Należy zachować ostrożność podczas wlewania gorącego płynu do malaksera lub blendera, ze względu na to, że może zostać on wyrzucony z urządzenia podczas nagłego wybuchu pary.
12. Urządzenie może być stosowane przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub braku doświadczenia oraz wiedzy, pod warunkiem, że będą one pod nadzorem osoby upoważnionej, bądź zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzenia w sposób bezpieczny oraz zdobędą

wiedze na temat niebezpieczeństw związanych z użytkowaniem

danego urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Ostrzeżenie

- 1. W razie uszkodzenia kabla zasilającego, należy niezwłocznie wymienić go na nowy sprawnie działający.
- 2. Podczas odłączania przewodu zasilającego, należy trzymać za wtyk, a nie za przewód zasilający.
- 3. Nie należy używać dodatków i akcesoriów nie zalecanych przez producenta, ze względu na możliwość spowodowania przez nie awarii, bądź zranienia użytkownika urządzenia.
- 4. Urządzenie nie zawiera części podlegających samodzielnej naprawie. Nieautoryzowany demontaż, bądź serwis powoduje utratę gwarancji produktu.
- 5. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania
- 6. Nie należy użytkować urządzenia do innego celu, niż do tego jaki został określony w niniejszej instrukcji.

Podczas obsługi urządzenia

- 1. Urządzenia nie należy używać na wysokości powyżej 1500 metrów, ze względu na fakt, że powyżej tej wysokości wynik gotowania będzie nieprzewidywalny, jedzenie może przywrzeć do urządzenia, bądź przypalić się.
- 2. W zupowarze nie należy umieszczać lodu, twardych lub mrożonych produktów, mięsa z kośćmi lub owoców z dużą pestką, aby uniknąć uszkodzeń urządzenia.
- 3. W wypadku zatkania się urządzenia, przed przystąpieniem do usuwania przeszkody, wyłącz je oraz odłącz od zasilania. Sprawdź dokładnie urządzenie pod kątem możliwości wystąpienia uszkodzeń.



OSTRZEŻENIE:

- 1. Urządzenie wydziela parę. Upewnij się, że umieściłeś je w odpowiednim pomieszczeniu, w którym para będzie mogła bezpiecznie ulecieć.
- 2. Nigdy nie należy stawiać urządzenia pod szafką lub półką, na której powierzchnię para wodna mogłaby mieć zły wpływ.
- 3. Urządzenie należy ustawić w odległości co najmniej 300mm od innych sprzętów

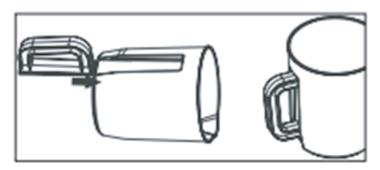
Przed przystąpieniem do pracy z urządzeniem

- 1. Pokrywę urządzenia umieścić pionowo względem naczynia do zupy, docisnąć równomiernie, aby złącze w pełni przylegało; NIE używaj do tego siły.
- 2. Ostrza tnące urządzenia są bardzo ostre. Podczas posługiwania się nimi należy zachować ostrożność i nigdy nie dopuścić, aby palce, włosy lub ubrania weszły w kontakt z ostrzami.
- 3. Nie należy przerywać pracy urządzenia, aby sprawdzić postępy lub dołożyć dodatkowe składniki należy podnieść pokrywę, a następnie wznowić pracę urządzenia.
- 4. Podczas dolewania gorących płynów do dzbanka, dolewaj je powoli.
- 5. Para wydobywa się ze szczeliny, która znajduje się pomiędzy dzbankiem, a pokrywą urządzenia. Bez należytej ochrony rąk nie należy ich umieszczać w pobliżu szczeliny podczas pracy urządzenia
- 6. W trakcie i po ugotowaniu zupy, wokół pokrywy skrapla się woda. Od czasu do czasu może być konieczne wytarcie skroplonej wody ręcznikiem kuchennym.
- 7. Urządzenia nie należy używać do podgrzewania (ani odgrzewania) żadnych płynów lub gotowania wody

- 8. Zawsze należy ustawić urządzenie na prawidłowy program. W szczególności, nie używaj programu "CHUNKY" do gotowania miękkiej żywności, i odwrotnie. Funkcja "SOYAMILK" jest przeznaczona tylko do przygotowania mleka sojowego.
- 9. Pod koniec cyklu: nie należy zdejmować pokrywy, do czasu, aż ostrze przestanie się obracać. Podnosząc pokrywę należy trzymać ją tylko i wyłącznie za specjalnie przeznaczony do tego uchwyt, nie dotykać dolnej części pokrywy, gdyż może być ona gorąca, dotknięcie jej może skutkować poparzeniem.
- 10. Po każdym cyklu pracy, pozostawić urządzenie do pełnego ostygnięcia, a następnie wyczyścić je, aby zapobiec przywieraniu żywności do dna dzbana oraz jego przypalaniu się
- 11. NIE używać urządzenia do ciągłego gotowania zup.
- 12. W miarę upływu czasu dolna metalowa wkładka w dzbanku urządzenia może się odbarwić. Nie będzie to jednak utrudniało normalnego funkcjonowania urządzenia, ani barwiło żywności.
- 13. Przypalone resztki żywności muszą być usunięte przed ponownym przystąpieniem do pracy z urządzeniem. Porady dotyczące czyszczenia urządzenia znajdziesz w rozdziale na temat czyszczenia.
- 14. W momencie nastąpienia przerwy w zasilaniu, bądź przypadkowego wyciągnięcia wtyczki z kontaktu: jeżeli przed upływem 3 minut ponownie je podłączysz do prądu, wewnętrzna pamięć urządzenia wznowi jego pracę. Jeżeli przerwa w zasilaniu przekroczy 3 minuty to urządzenie samoczynnie się wyłączy.
- 15. Po każdym użyciu urządzenie należy w pełni wypróżnić oraz umyć przed kolejnym użyciem.
- 16. Każdy cykl gotowania składa się z różnych trybów, również trybów odpoczynku, więc fakt, że urządzenie pracuje po cichu nie oznacza, że w urządzeniu nastąpiła usterka.
- 17. Na początku pracy z urządzeniem, składniki należy dodawać zgodnie z przepisem, w przeciwnym razie rezultaty pracy mogą być niezadowalające. Konkretne miary i wagi muszą być ściśle przestrzegane. Po zaznajomieniu się z urządzeniem można

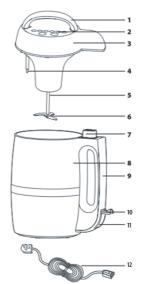
zacząć samodzielnie różnicować składniki.

- 18. Dzięki wykorzystywaniu resztek produktów z lodówki można przygotować wiele fantastycznych dań, jak i również zaoszczędzić pieniądze!
- 19. Rozpakuj urządzenie i wszystkie akcesoria, sprawdź czy zawartość opakowania jest zgodna z opisem jego zawartości. W razie uszkodzenia, bądź braku którejś z części, skontaktuj się z dystrybutorem, u którego zakupiłeś to urządzenie. Paragon zachowaj na później.
- 20. Zachowaj opakowanie. W momencie wyrzucania go zrób to zgodnie z wszelkimi przepisami recyklingu.
- 21. Przymocuj uchwyt do dzbana. Úchwyt należy umieścić w bocznym otworze dzbana, mocno go docisnąć, do momentu usłyszenia kliknięcia i zajęcia przez uchwyt odpowiedniego miejsca.

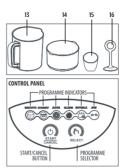


Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia po raz pierwszy:

- 1. Sprawdź, czy napięcie oznaczone na tabliczce znamionowej umieszczonej na spodzie urządzenia jest takie samo jak napięcie na danym obszarze.
- 2. Aby umyć i osuszyć urządzenie postępuj zgodnie z instrukcją czyszczenia znajdującą się na stronie 7.
- 3. Podczas spoczynku urządzenia, przechowuj je razem z akcesoriami w czystej szafce.



- 1. Uchwyt pokrywy
- 2. Panel sterowania
- 3. Pokrywa
- 4. Czujnik
- 5. Wał napedowy
- 6. Ostrza
- 7. Złacze zasilania
- 8. Dzban
- 9. Uchwyt dzbana
- 10. Wejście na zasilanie
- 11. Wtyczka
- 12. Przewód zasilający
- 13. Dzban na zupę
- 14. Sito
- 15. Miarka
- 16. Mieszadło*



*tylko do przygotowania mleka sojowego

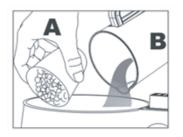
Gotowanie w zupowarze

1. Urządzenie ustaw na stabilnej powierzchni, z dala od źródła ciepła i wilgoci, z łatwym dostępem do gniazd elektrycznych. Upewnij się, że przewód zasilający nie jest podłączony do zasilania. 2. Urządzenie ustaw na miejscu, z którego nie będzie mogło ono

Wrzucanie składników

spaść, ani zostać uszkodzone

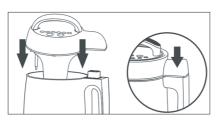
- 3. Włóż wszystkie składniki twarde do dzbana za pomocą załączonego, bądź innego kubka.
- 4. Wewnątrz dzbanka znajdują się dwie linie. Dolej wystarczającą ilość płynu do punktu (ok. 1,6l) pomiędzy niższą, a górną kreską.



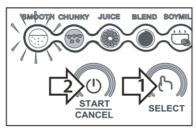
WAŻNE: korzystaj z urządzenia tylko wtedy gdy poziom płynu znajduje się pomiędzy punktem min. i max.

Po dodaniu wszystkich składników:

5. Pokrywę urządzenia umieścić pionowo względem dzbanka, docisnąć równomiernie, aby złącze w pełni przylegało; NIE używaj do tego siły. Pod pokrywą znajdują się małe wolne przestrzenie, przez które będzie mogła ulatywać para, nie należy oczekiwać więc, że pokrywa szczelnie zaciśnie się wokół dzbanka.





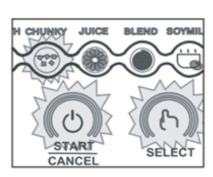


- 6. Wtyczkę IEC włóż do gniazda zasilającego znajdującego się w podstawie dzbanka. Podłącz przewód do gniazda elektrycznego. Włącz w punkcie zasilania.
- 7. Urządzenie jednokrotnie zabrzęczy, a wskaźnik SMOOTH zacznie migać. Jest to domyślny stan pracy urządzenia do gotowania zupy.
- 8. Wciśnij "SELECT", aby wybrać program.
- 9. Wciśnij "START/CANCEL", aby włączyć

lub wyłączyć urządzenie.

10. START/CANCEL/SELECT , kontrolka

wybranego programu



Programy



Smooth. Ten program jest do zup wymagających gładkej konsystencji, takich jak zupa pomidorowa. Program blenduje składniki i gotuje je w odpowiedniej temperaturze. Program trwa 21 minut. (Przepisy na stronie 8)



Chunky. Ten program jest idealny do przygotowania zupy z dużymi kawałkami mięsa i warzyw, podgrzewa zawartość, tak aby wszystkie składniki się w pełni ugotowały. Program trwa 28 minut (przepisy na stronie 8)



Ten program nie wytwarza ciepła więc jest idealna do przyrządzania zimnych napojów, smoothies i milk shakes. Urządzenie ustawione na ten program miesza składniki, z krótkimi przerwami, tak aby uzyskać gładką masę. Program trwa 3 minuty.



Soymilk. Program ten jest przeznaczony do robienia mleka sojowego. Postępuj zgodnie z instrukcją znajdującą się na stronie 8. Program trwa max. 32 minuty.



Jam. Urządzenie podgrzewa masę, od czasu do czasu ją mieszając. Program trwa max. 30 minut.



Blend. Wybierz Blend. Wciśnij I przytrzymaj "START/CANCEL", aby zaczać miksować. Puść przycisk, aby przestać. Urządzenie zatrzymuje się automatycznie po 20 sekundach ciągłej pracy.

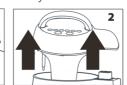
Po skończeniu programu:

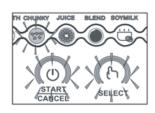
Brzęczyk zasygnalizuje 120 razy (przez 1 minutę).

START / CANCEL", "SELECT" i kontrolka wybranego programu będzie nieprzerwanie migać.

- 1. Odłącz kabel zasilający od urządzenia.
- 2. Podnieś pokrywę, odłóż ją do żaroodpornego naczynia lub zlewu.





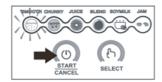


Zawartość przelej do naczynia na zupę lub innego odpowiedniego pojemnika.

Anulowanie program

Czasami może być konieczne, aby anulować program, który został wybrany w wyniku błędu.

1. Aby anulować wybrany program: Wciśnij i przytrzymaj guzik "START/CANCEL" przez 3 sekundy.



2. Na wyświetlaczu pojawi się tryb domyślny

Tryb utrzymywania ciepła (Smooth, Chunky, Soymilk, Jam)

1. Gdy program zostanie zakończony, urządzenie wejdzie w tryb utrzymania ciepła. W tym trybie, zawartość jest utrzymywana w cieple przez 1 godzinę po zakończeniu programu.

2. Jeżeli program zostanie anulowany, utrzymywanie ciepła również automatycznie się anuluje.

Inne warunki

Poziom płynów zbyt wysoki:

Jeśli poziom płynów w urządzeniu przekracza poziom MAX, czujnik poziomu wody będzie działać, a urządzenie nie włączy się. Stan ten jest sygnalizowany przez wszystkie wskaźniki migające jednocześnie. Podnieś pokrywę i zmniejsz poziom płynów do punktu MAX. Urządzenie zacznie działać normalnie.

Błędy systemu:

1. Jeżeli słyszysz brzęczenie, a lampeczki się stale świecą, może to oznaczać błąd systemowy. Odłącz urządzenie od zasilania, poczekaj kilka minut, a następnie podejmij kolejną próbę włączenia urządzenia. Jeżeli światełka na wyświetlaczu będą dalej świecić, zaprzestań pracy urządzenia i skontaktuj się z pracownikiem obsługi technicznej.

2. Urządzenie wyposażone jest w termostat bezpieczeństwa, który wyłącza zasilanie, jeżeli urządzenie zaczyna się przegrzewać. W takim wypadku należy usunąć wszelkie potrawy z dzbanka i pozostawić urządzenie do ostygnięcia na 30 minut przed ponownym użyciem.

Pamięć wewnętrzna:

Jeżeli nastąpi przerwa w zasilaniu lub kabel zasilający zostanie przypadkowo wyciągnięty: jeżeli urządzenie zostanie podłączone do zasilania w czasie nie dłuższym niż 3 minuty, wewnętrzna pamięć urządzenia wznowi jego pracę. Jeżeli urządzenie zostanie odłączone na dłużej niż 3 minuty, urządzenie samoczynnie przejdzie w tryb spoczynku. Wszelką zawartość dzbanka należy wyjąć, a urządzenie należy umyć przed ponownym użyciem.

Czyszczenie

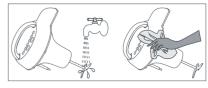
- 1. Po zakończeniu pracy urządzenia należy odłączyć je od zasilania i odłożyć je do ostygnięcia na kilka sekund.
- 2. Zupę należy przelać do stosownego pojemnika.
- 3. Podnieś pokrywę, wlej 1,5l świeżej wody do dzbanka urządzenia. Z powrotem przykryj urządzenie i podłącz je do zasilania.
- 4. Wybierz program i pozwól pracować urządzeniu przez kilka sekund.
- 5. Postępowanie w ten sposób, pozwoli rozpuścić wszystkie resztki jedzenia i zminimalizować ich przysychanie do dzbanka i ostrzy.

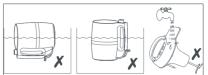
Czyszczenie urządzenia

- 1. Urządzenie odłącz od zasilania oraz zdejmij pokrywę z dzbanka.
- 2. Dzbanek urządzenia można umyć za pomocą ciepłej wody i gąbki, należy przetrzeć czystą wodą, a następnie osuszyć czystym ręcznikiem lub papierem kuchennym.
- 3. Jedzenie będzie mogło się przypalać na dnie dzbanka gdzie znajduje się element podgrzewający. Zalej dzbanek do połowy wysokości ciepłą wodą z dodatkiem mydła i pozostaw go do namoczenia na 15 minut. Usuń wszelkie resztki jedzenia za pomocą szorstkiej strony gąbki lub plastikowego druciaka. NIE używać metalowego druciaka, ani innego ściernego materiału, aby uniknąć pojawienia się zarysowań. Przemyj i osusz urządzenie za pomocą czystego ręcznika lub papieru kuchennego. 4.Jeżeli występuje kamien w dzbanku należy wyczyścić za pomocą odkamieniacza lub octu.

Pokrywa

Dolną część pokrywy razem z ostrzami włóż pod bieżącą ciepłą wodę, a następnie wytrzyj czystą ściereczką. NIE dotykaj ostrzy rękoma.





OSTRZEŻENIE:

nie zanurzać pokrywy, ani dzbana w wodzie, ze względu na to, że zawierają elementy elektryczne, wytrzyj je delikatnie wilgotną ściereczką, a następnie ostrożnie osusz.



Akcesoria

- 1. Umyj dzbanek i miarkę w ciepłej wodzie z mydłem, wypłukać i dokładnie wysuszyć. Sito i mieszadło są do użytku tylko przy gotowaniu mleka sojowego (patrz strona 8).
- 2. Po przelaniu mleka sojowego przez sito, należy wyrzucić pozostałości z sita do kosza na śmieci. Następnie włożyć sito do miski z czystą, ciepłą wodą z mydłem. Ostrożnie szczotkować sito miękkim pędzlem po obu stronach, aby usunąć resztki mleka, następnie włożyć sito pod strumień bieżącej wody, aby je przepłukać. Sito pozostawić do wyschnięcia na ociekaczu.
- 3. Umyć sito w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła, wypłukać je w czystej wodzie, a następnie osuszyć.
- 4. Nie należy używać szorstkich gąbek lub innych materiałów ściernych do czyszczenia jakiejkolwiek z części urządzenia.

Przechowywanie

Przechowuj urządzenie i akcesoria w suchej szafce. Akcesoria można przechowywać w urządzeniu, ale przed ich włożeniem należy najpierw zdjąć uchwyt z dzbanka.



Aby zdjąć uchwyt, naciśnij guzik znajdujący się na dole dzbanka, poniżej uchwytu, aby zwolnić blokadę i wysunąć uchwyt.

Kabel zasilający odłącz od urządzenia; przechowuj go osobno.

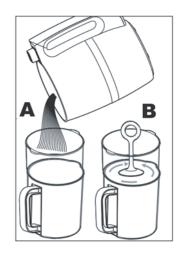
Mleko sojowe czas przygotowania: 32 min

Składniki

135g soi 1,4l – 1,5l świeżej wody temperatury pokojowej

Przygotowanie

- 1. Soję wypłucz kilkukrotnie w świeżej wodzie
- 2. Soję włóż do dzbanka, a następnie wlej wodę
- 3. Urządzenie podłącz do zasilania, ustaw program "SOYMILK" i wciśnij start.
- 4. Po upłynięciu 32 minut program zakończy się. Urządzenie odłącz od zasilania i



- podnieś pokrywę.
- 5. Sito połóż na wierzchu dzbanka. Przelej około połowy gotowego mleka sojowego przez sito do innego naczynia.
- 6. Urządzenie przenieś na blat.
- 7. Mieszadło połóż na sicie, delikatnie naciskając wykonuj okrężne ruchy, aby przecisnąć pozostałą zawartość sita do dzbanka, mieszaj do momentu pozostania tylko dużych kawałków. Pozostałą zawartość sita wyrzuć, a następnie odłóż je na dzbanek.
- 8. Wlej pozostałą mieszaninę do sita i przetrzyj ją za pomocą plastikowej lub drewnianej łyżki.
- 9. Powtórz czynność, a pozostałe resztki wyrzuć do kosza.
- 10. Mleko sojowe wypij tak szybko jak to tylko możliwe lub przelej je do naczynia z przykrywką i przechowuj w lodówce.
- 11. Mleko spożyj w ciągu 24 godzin.
- 12. Zgodnie z uznaniem, po przelaniu mleka przez sito, dodaj do niego cukier lub inny aromat.



Przepisy

Zupa warzywna: czas przygotowania 28 minut

Składniki

1 łyżka stołowa oliwy z oliwek 100g pokrojonej zielonej fasolki 100g posiekanej cebuli 100g pora, pokrojonego 200g marchwi, obranej, pokrojonej w kostkę 75g czerwonej soczewicy Sliced 100g pasternaku, obranego, pokrojonego w kostkęSemi Skimmed Milk 800ml bulionu warzywnego LUB 600ml bulionu warzywnego i 200g półtłustego mleka

Przygotowanie

- 1. Cebulę i por przesmaż na patelni przez 3 minuty lub do momentu aż zmiekna
- 2. Wszystkie składniki włóż do dzbanka, dobrze wymieszaj
- 3. Podłącz urządzenie do prądu, ustaw na program "Chunky" i wciśnij start
- 4. Po skończeniu programu: odłącz urządzenie od prądu, zupę nalej do misek i serwuj w towarzystwie świeżego mleka lub grzanek

Zupa krem z pomidorów: czas przygotowania 21 minut

Składniki

500 ml passaty pomidorowej 400g krojonych pomidorów z puszki 2 kostki rosołowe drobiowe lub warzywne 100ml gęstej śmietany Półtłuste mleko (patrz poniżej)

Przygotowanie

- 1. Włóż wszystkie składniki do dzbanka. Uzupełnij mlekiem do poziomu MIN.
- 2. Urządzenie podłącz do prądu, wybierz program "Smooth" i wciśnij start Po skończeniu programu: odłącz urządzenie od prądu, zupę nalej do misek i serwuj w towarzystwie świeżego mleka lub grzanek

WSKAZÓWKA: Podczas przygotowywania zupy, kiedy nie jest ona wystarczająco kremowa, wystarczy wlać zupę do urządzenia, wybrać program "Blend" i włączyć go na kilka sekund, aż osiągnie pożądaną gestość.

Owocowe Smoothie

Czas przygotowania: 3 minuty

Składniki:

300g świeżych jeżyn 300g świezych malin 300g świeżych jagód 250ml jogurtu naturalnego 200ml pełnotłustej śmietany Cukier wg uznznia

1 średni banan, pokrojony na kawałki

Przygotowanie

- 1. Składniki włóż do dzbanka i je przemieszaj
- 2. Podłacz urządzenie do zasilania

Po zakończeniu programu: odłącz od zasilania, smoothie przelej do szklanek i serwui od razu

Owocowe smoothie

Składniki

700g jabłek/gruszek, bananów 800ml mleka lub jogurtu

Przygotowanie

- 1. Umyj owoce, wyjmij pestki i pokrój na 10 ml kawałki
- 2. Do urządzenia włóż owoce oraz mleko/jogurt.
- 3. Urządzenie podłącz do zasilania i wybierz program "Blend"
- 4. Wciśnij i przytrzymaj przycisk "Start / Cancel", aby rozpocząć mieszanie. Możesz tryb włączyć na krótkie serie mieszania lub ciągłe. Jeśli przytrzymasz przycisk wciśnięty przez ponad 30 sekund wyłącznik bezpieczeństwa się załączy, w celu zapobiegnięcia przegrzaniu. Gdy tak się stanie, należy odczekać 10 sekund przed ponownym włączeniem urządzenia.

Po 2 minutach pracy urządzenie odstaw na 10 minut do ostygnięcia, aby uniknąć spalenia silnika.

Po zakończeniu programu: odłącz od zasilania, smoothie przelej do szklanek i serwuj od razu

Rozwiązywanie problemów

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub rezultaty pracy nie są tak dobre, jak powinny być, przed skontaktowaniem z profesjonalistą, proszę postępować zgodnie z poniższą instrukcją.

Panel sterowania nie wyświetla się

Przewód zasilający podłączyć do zasilania i urządzenia.

Sprawdź, czy bezpiecznik we wtyczce zasilającej nie uległ zniszczeniu, wymień bezpiecznik w razie potrzeby.

Podnieść przykrywę i jeszcze raz umieść go na urządzeniu w poprawny sposób.

Panel sterowania wyświetla się, lecz urządzenie nie działa

Wciśnij przycisk "Start/Cancel"

Urządzenie się samoistnie wyłączyło w trakcie pracy. Poczekaj aż się ponownie włączy

Urządzenie w trakcie pracy zatrzymało się, praca urządzenia wkrótce zostanie wznowiona

Mleko sojowe nie ugotowało się, soja jest w stanie nienaruszonym, bądź część z nich została spalona

Stosunek soi do wody jest nieprawidłowy lub nie ma wystarczającej ilości wody. Opróżnij zawartość dzbanka, wyczyść go i zacznij od nowa przyjmując odpowiednie proporcje składników.

Czas trwania programu jest dłuższy niż powinien Czujnik poziomu jest zabrudzony, ostrożnie go wyszczyść

Temperatura wody jest zbyt niska. Nigdy nie dodawać wody, która była przechowywana w lodówce. Jeśli woda z kranu jest bardzo zimna, odstaw ją na krótki czas, aby jej temperatura zbliżyła się do temperatury pokojowej.

Dodałeś zbyt dużo wody, zmniejsz jej ilość do poziomu MAX.

Wszystkie kontrolki bezustannie migają

Jest zbyt dużo wody. Zdejmij pokrywę i zmniejszyć poziom wody do znaku MAX. Urządzenie zacznie działać prawidłowo.

UWAGA: Jest niewielka przestrzeń między poziomem płynu, a czujnikem temperatury. Możliwe, że urządzenie zawiera nadmiar płynu, choć nadal wydaje się działać. Rezultaty jednak będą niezadowalające. Nigdy nie należy przepełniać urządzenia.

Specyfikacje

Napięcie znamionowe: AC 220-240V 50HZ,,

Pobór mocy: 800-952 W

Pojemność: 1,4L Min / Max 1.7L

Cykl pracy: (Tryb mieszania) 2 minut, 10 minut off.

Waga netto: 2,85 kg

Produkt musi być uziemiony



ORZECZENIE

Aktualizacje danych elementów sprzętu są wykonywane regularnie. Jednak niektóre instrukcje, specyfikacje i obrazki w powyższym załączniku mogą się lekko różnić od twojego konkretnego urządzenia. Wszelkie prawa zastrzeżone.



SEGREGACJA: Nie wyrzucaj tego produktu do nieposortowanych odpadów komunalnych. Segregacja odpadów tego typu jest obowiązkowa.

To urządzenie jest oznakowane zgodnie z europejskim zarządzeniem 2012/19/EU Pozbywania się Elektrycznego i Elektronicznego Wyposażenia (WEEE). Upewniając się, że to urządzenie jest wyrzucane poprawnie, unikniesz zanieczyszczenia środowiska a także możliwego wyrządzenia szkód na zdrowiu ludzi, co mogłoby być spowodowane niepoprawną segregacją tego typu urządzeń. Symbol na produkcie oznacza, że nie może być ono traktowane jako normalny odpad komunalny. Powinno być zabrane do specjalnego punktu zbiorczego z rzeczami elektrycznymi i elektronicznymi. To urządzenie wymaga odpowiedniej utylizacji. W celu uzyskania dalszych informacji, jak się z nim obchodzić, odnawiać i utylizować, skontaktuj się z lokalnymi władzami, serwisem utylizacji urządzeń gospodarstwa domowego lub sklepem, gdzie je zakupiłeś.

GWARANCJA: 2 LATA





INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

Si prega di seguire tutte le precauzioni elencate di seguito per la sicurezza e per ridurre il rischio di incendi, lesioni o scosse elettriche.

- 1. Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e conservarle per riferimento futuro. Se si passa questo prodotto a terzi, assicurarsi di includere questo manuale.
- 2. Scollegare gli apparecchi dalla rete elettrica quando non in uso, o prima di pulire qualsiasi parte dell'apparecchio.
- 3. Questo apparecchio è solo per uso domestico. Non utilizzarlo per la ristorazione professionale.
- 4. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- 5. Non immergere la brocca apparecchio o il cavo elettrico o la spina in liquidi.
- 6. Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di fonti di calore o di s di una superficie instabile.
- 7. Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi o bagnati.
- 8. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età compresa da 8 anni e oltre e le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o la mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e capire i pericoli coinvolti.
- 9. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione utente non devono essere effettuate da parte dei bambini senza sorveglianza.
- 10. Non utilizzare l'apparecchio con un cavo danneggiato o la spina o dopo l'apparecchio o qualsiasi allegato è stato danneggiato.
- 11. Attenzione se liquido caldo viene versato nel robot da cucina o frullatore quanto può essere espulso dall'apparecchio a causa di un improvviso fumante.
- 12. Apparecchi possono essere utilizzati da persone con fisici ridotti, sensoriali o mentali o la mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se capiscono i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

AVVER

AVVERTIMENTO:

- 1. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo o un assemblaggio speciale disponibile presso Aigostar o da un distributore autorizzato.
- 2. Per scollegare il cavo di alimentazione, afferrare la parte superiore spina, non il cavo di alimentazione.
- 3. Non utilizzare accessori o accessori che non siano consigliati dal produttore. Essi possono causare malfunzionamenti o lesioni.
- 4. Non ci sono parti riparabili vostro apparecchio. smontaggio non autorizzato e la manutenzione fanno decadere la garanzia del prodotto.
- 5. Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato per mezzo di un tempo esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- 6. Non utilizzare l'apparecchio per scopi non specificato nel presente manuale.

Durante il funzionamento dell'apparecchio:

- 1. L'apparecchio non deve essere utilizzato ad altitudini superiori a 1500 metri come sopra questa altitudine, i risultati sono imprevedibili e il cibo possono attaccare e bruciare.
- 2. Non posizionare il ghiaccio, oggetti duri o congelati, carni contenenti ossa o frutti con grandi pietre dure nella brocca per evitare lesioni e danni per essere appliance.
- 3. Se l'apparecchio viene ostruito, spegnere e scollegare il cavo di alimentazione dalla rete prima di eliminare l'ostruzione. Controllare con attenzione per i danni.





AVVERTIMENTO:

- 1. L'apparecchio emette vapore. Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente per azionare l'unità e che il vapore può sfuggire in modo sicuro.
- 2. Non utilizzare l'apparecchio in un armadio o scaffale dove il vapore può danneggiare la superficie.
- 3. Far funzionare l'apparecchio di almeno 300 mm di distanza da altre unità.

Prima di utilizzare l'apparecchio:

- 1. Mettere la testa della macchina in verticale nella caraffa zuppa maker e premere verso il basso costantemente per garantire alla rete connettore impegna completamente, ma non usare la forza.
- 2. Le lame di questo apparecchio sono taglienti. Trattare con cura e non avvicinare le dita, i capelli o indumenti di entrare in contatto con una lama.
- 3. NON interrompere il funzionamento, alzare la testa della macchina per controllare i progressi o aggiungere ingredienti aggiuntivi e quindi riprendere il funzionamento.
- 4. Quando si aggiungono i liquidi molto caldi nella caraffa dell'apparecchio, aggiungere lentamente.
- 5. Vapore fuoriesce da un divario tra la brocca apparecchio e la testa della macchina. NON mettere le mani non protette nei pressi del divario quando l'apparecchio è in uso o si può essere scalata da non sfuggire a vapore.
- 6. Durante e dopo un programma di fare la zuppa, si forma della condensa tutto il coperchio. Di volta in volta, può essere necessario pulire la condensa via con un tovagliolo di cucina.
- 7. NŎN utilizzare l'apparecchio per riscaldare (o riscaldare) liquidi o far bollire l'acqua.

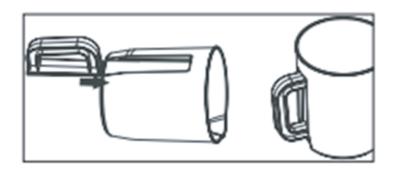
- 8. Usare sempre la funzione di macchine corretto. In particolare, non elaborare gli alimenti lisce con il pulsante grosso e viceversa. La funzione di latte di soia è specifico per la preparazione del latte di soia solo.
- 9. Alla fine del ciclo: non sollevare la testa della macchina fino a quando la lama si è fermata a rotazione. Quando si solleva la testa della macchina dall'apparecchio tenerlo da solo il manico e non toccare la parte inferiore della testa in quanto potrebbe essere PERICOLO DI USTIONI caldo.
- 10. Dopo ogni ciclo di funzionamento, permettere che l'apparecchio raffreddare completamente pulirli dell'apparecchio per evitare che si attacchi alimentare al fondo del bricco e bruciore.
- 11. NON utilizzare l'apparecchio per fare lotti continui di zuppa.
- 12. Nel tempo il fondo della camicia metallica nella brocca apparecchio può scolorire. Questo non impedirà il normale funzionamento o contaminare il cibo.
- 13. Qualsiasi cibo bruciato-on deve essere rimosso prima che l'apparecchio viene usato di nuovo. Fare riferimento alla sezione di pulizia per un consiglio.
- 14. Se vi è un potere tagliato o se il cavo di alimentazione viene accidentalmente estratta: Se l'alimentazione viene ripristinata entro 3 minuti la memoria interna dell'apparecchio ripristinerà il normale funzionamento. Se l'alimentazione viene tolta per più di tre minuti, l'apparecchio si azzererà.
- 15. Qualsiasi contenuto deve ora essere scartati e la macchina devono essere puliti prima un ulteriore uso.
- 16. Durante il funzionamento i cicli di appliance attraverso diverse modalità compresi i periodi di riposo, quindi il fatto che l'apparecchio è in silenzio non è un'indicazione che l'apparecchio non funziona correttamente.
- 17. Quando si inizia prima di utilizzare questo prodotto, si prega di aggiungere ingredienti in stretta conformità con la vostra ricetta quando si utilizza questo prodotto, in caso contrario, i risultati possono essere insoddisfacenti. In particolare, i pesi e le misure devono essere rigorosamente

rispettate. Dopo ci si abitua al funzionamento è possibile variare gli ingredienti.

18. Usando ingredienti rimanenti dal vostro frigorifero si può cucinare alcune ricette fantastiche e risparmiare denaro troppo!

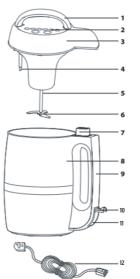
19. Disimballate completamente il prodotto e gli accessori. Identificate tutti i componenti dai disegni. Se qualcosa è danneggiato o manca, contattare il negozio dove è stato acquistato presentando la fattura di acquisto.

20. Conservare la confezione. Di te disporne si prega di farlo in conformita con tutte le normative di riciclaggio. 21. Fissare la maniglia alla zuppa Jug. Individuare la maniglia nella fessura sul lato della brocca e spingerlo finché la maniglia scatta in posizione.

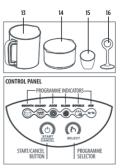


Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta:

- 1. Verificare che la tensione indicata sulla targhetta nella parte inferiore dell'apparecchio è uguale alla tensione nella propria zona.
- 2. Lavare e asciugare il produttore di minestra e accessori sequendo le istruzioni per la pulizia a pagina 7.
- 3. Quando non si utilizza l'apparecchio, conservarlo con i suoi accessori in un armadio pulito.



- 1. Machine Head Maniglia
- 2. Pannello di controllo
- 3. Machine Head
- 4. Sensore di livello
- 5. Albero di trasmissione
- 6. montaggio della lama
- 7. Connettore di alimentazione
- 8. Appliance Jug
- 9. Appliance Maniglia
- 10. Piastra di copertura di rete
- 11. IEC di rete Connettore
- 12. Cavo di alimentazione IEC rete
- 13. zuppa Jug
- 14. Tamis (Filtro)
- 15. Misurino
- 16. Tamper / agitatore*



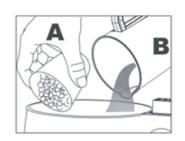
*Per la preparazione di soia solo latte

USO DELLA MACCHINA ZUPPA

- 1. Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, priva di calore e umidità e facilmente raggiungibile di una presa di corrente. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non è collegato.
- 2. Sollevare la testa della macchina e posizionarlo in modo sicuro in cui non possa cadere o danneggiarsi.

Riempimento con ingredienti

- 3. Mettere tutti gli ingredienti solidi in caraffa con la coppa in dotazione o in alternativa.
- 4. L'interno della brocca ha due linee di carburante. Aggiungere liquido sufficiente per raggiungere un punto (circa 1.6L) tra il minore e la linea di galleggiamento superiore.

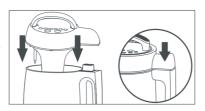


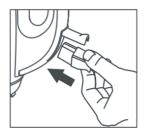
IMPORTANTE: operare solo l'apparecchio con il livello del liquido tra il min & linea di massima.

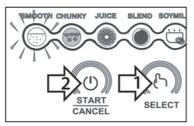


Quando sono stati aggiunti gli ingredienti:

5. Mettere la testa della macchina in verticale nella caraffa e premere verso il basso costantemente per garantire alla rete connettore impegna completamente, ma non usare la forza. Ci sono piccoli distanziali sotto la testa della macchina per garantire un piccolo spazio per il vapore di fuoriuscire, quindi non aspettatevi la testa per bloccare sul brocca.

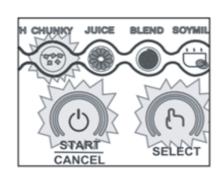






- 6. Collegare il connettore IEC alla presa di corrente nella base dell'apparecchio Jug. Collegare la spina in una presa di corrente. Accendere nel punto di alimentazione.
- 7. L'apparecchio emette un segnale acustico e l'indicatore di SMOOTH lampeggia. Questo è lo stato di funzionamento di default del produttore di minestra
- 8. Premere "SELECT" per selezionare il programma.
- 9. Premere il tasto "START / ANNULLA" per avviare la macchina.

START / ANNULLARE, selezionare, e la spia programma selezionato e rimarrà attiva per la durata del programma.



programmi



Liscio. Questo programma è per le minestre che richiedono una consistenza liscia, come la zuppa di pomodoro. Il programma mescola gli ingredienti e cuoce alla giusta temperatura. Il programma ha una durata di 21 minuti. (Ricette su P8)



Grosso. Questo programma è ideale per le zuppe rustiche grosso, riscalda il contenuto al fine di garantire gli ingredienti sono completamente cotte. Il programma dura 28 minuti. (Ricette su P8)



Il programma si applica senza calore, così è perfetto per i succhi di frutta freddi, frullati e frappè. Frullati e frappè. Il programma mescola gli ingredienti con brevi periodi di riposo al fine di garantire una miscela coerente liscia. Il programma dura 3 minuti.



Latte di soia. Questo programma è specifico per la preparazione del latte di soia. Seguire le istruzioni a pagina 8. Il programma ha una durata massima di 32 minuti



Marmellata. La miscela è riscaldata con occasionali periodi di agitazione. Il programma dura per un massimo di 30 minuti.

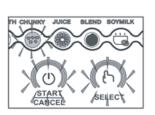


Miscela. Selezionare Blend. Premere e tenere premuto "START / ANNULLA" per avviare la miscelazione .Rilasciare il pulsante per fermare. L'unità si interrompe automaticamente dopo 20 anni di funzionamento continuo.

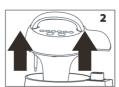
Quando il programma ha finito:

Un cicalino suona 120 volte (per 1 minuto). Il "START / ANNULLA", "SELECT" e l'indicatore di programma selezionato saranno tutte lampeggia continuamente.

- 1. Scollegare il cavo IEC dall'apparecchio.
- 2. Sollevare la testa della macchina, metterlo in una ciotola resistente al calore o nel lavandino.







Versare il contenuto nella caraffa minestra o un altro contenitore adatto.

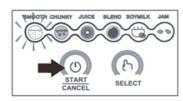


Annullamento di un programma

Di tanto in tanto si potrebbe anche essere necessario annullare un programma selezionato per errore.

1. Per cancellare un programma: Premere e tenere premuto il pulsante "START / ANNULLA" per 3 secondi.





Mantenere ambiente accogliente (Liscio, Chunky, latte di soia, Jam SOLO)

- 1. Quando un programma viene completato l'apparecchio entra in una modalità di tenere caldo. In questo stato i contenuti sono mantenuti caldo per 1 ora dopo la fine del programma.
- 2. Se un programma viene annullato, il caldo mastio viene annullata automaticamente.

Altre condizioni

Livello del liquido troppo alta:

Se il livello del liquido supera il livello MAX nell'apparecchio sensore di livello dell'acqua funziona e l'unità non si accende. Questa condizione è indicata da tutti gli indicatori lampeggianti simultaneamente. Sollevare la testa della macchina fuori, e di ridurre il livello del liquido fino alla tacca MAX. L'unità ora funzionare normalmente.

Errori di sistema:

- 1. Se il suono del cicalino e i display delle lampade lampeggiano, potrebbe esserci un errore di sistema. Scollegare la macchina e attendere alcuni minuti prima di ricollegarla. Se le spie del display continuano a lampeggiare, interrompere l'uso della macchina e contattare il tecnico di manutenzione professionale.
- 2. L'apparecchio è dotato di un termostato di sicurezza che spegne l'alimentazione se l'unità sopra manche. In questo caso, rimuovere qualsiasi alimento dalla brocca e lasciare raffreddare l'unità per 30 minuti prima di riutilizzarlo.

Memoria interna:

Se vi è un potere tagliato o se il cavo di alimentazione viene accidentalmente estratta: Se l'alimentazione viene ripristinata entro 3 minuti la memoria interna dell'apparecchio ripristinerà il normale funzionamento. Se l'alimentazione viene tolta per più di tre minuti, l'apparecchio si azzererà. Qualsiasi contenuto deve ora essere scartati e la macchina devono essere puliti prima un ulteriore uso.

Pulizia:

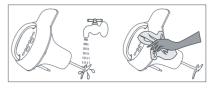
- 1. Dopo I 'uso staccare la spina e lasciare raffreddare I' apparecchio per alcuni secondi.
- 2. Versare la zuppa in un contenitore adatto.
- 3. Sollevare la testa della macchina, versare 1,5 litri di acqua fresca nella caraffa dell'apparecchio. Sostituire la testa della macchina e collegare la spina nella presa di corrente.
- 4. Selezionare il programma miscela ed eseguire l'apparecchio per alcuni secondi.
- 5. Se lo fate in questo modo subito dopo l'uso questo vi aiuterà ad allentare eventuali particelle di cibo e ridurre al minimo le particelle di cibo essiccazione al brocca apparecchio e la lama di miscelazione.

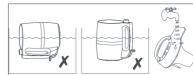
Pulizia dell'apparecchio:

- 1. Staccare la spina e togliere la testa della macchina.
- 2. La brocca apparecchio può essere pulito con acqua calda e una spugna, risciacquato con acqua pulita e poi asciugato con un panno pulito o carta da cucina.
- 3.Cibo bruciato-on sarà solitamente alla base in cui l'elemento riscaldante è. Half-riempire la brocca apparecchio con acqua calda e sapone e lasciare per 15 minuti in ammollo. Rimuovere eventuali depositi con una spugna ruvida o di plastica può sourer. NON utilizzare un pad di metallo abrasiva o altro materiale abrasivo per evitare di graffiare l'unità. Risciacquare e asciugare con un panno pulito o carta da cucina.
- 4.Se c'è qualche incrostazione sotto la brocca, è un fenomeno normale, basta usare aceto per pulirlo.

La testa della macchina:

Eseguire la parte inferiore del coperchio che incorpora la lama di miscelazione sotto l'acqua calda, e pulire con un panno umido. NON toccare la lama con le mani.







NON immergere la testa della macchina o apparecchio brocca in acqua in quanto contengono componenti elettrici, pulirli con un panno appena umido e asciugare con cura.



Accessori:

- 1. Lavare la brocca minestra e misurino in acqua calda e sapone, risciacquare e asciugare con cura. Il Tamis e agitatore sono da utilizzare solo per la preparazione di latte di soia (vedere pagina 8).
- 2. Dopo sforzare il latte di soia attraverso le TAMIS, svuotare il residuo dalle tamis in un bidone dei rifiuti. Mettere i TAMIS in una ciotola con acqua pulita tiepida e sapone. spazzolare con cura la parte setaccio s spazzola morbida su entrambi i lati per allentare le particelle e quindi eseguire le tamis sotto l'acqua chiara per sciacquare pienamente. Lasciare il Tamis ad asciugare su una tavola di scarico.
- 3. Lavare l'agitatore in acqua calda e sapone, sciacquare con acqua pulita e asciutta.
- 4. Non utilizzare una spugnetta abrasiva o altri abrasivi su qualsiasi parte dell'apparecchio.

Conservazione:

Conservare l'apparecchio e gli accessori in modo sicuro in un armadio asciutto. È possibile memorizzare gli accessori nell'apparecchio, ma è necessario rimuovere la maniglia minestra brocca.



Per fare questo, premere verso il basso sul fondo della brocca sotto la maniglia per rilasciare la linguetta di blocco e far scorrere la maniglia off.

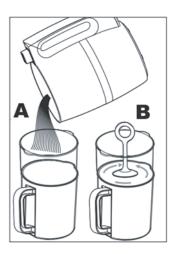
Coli Liberamente il cavo di alimentazione e conservarla separatamente.

FARE LATTE DI SOIA Tempo di cottura: 32 minuti ingredienti

135g semi di soia 1.4L-1.5L acqua dolce a temperatura ambiente

Metodo:

- 1. Sciacquare i fagioli più volte in acqua dolce.
- 2. Aggiungere i semi di soia per la macchina zuppa, seguita dall'acqua.
- 3. Collegare il produttore di zuppa in, selezionare "Soy Milk" e accendere.
- 4. Dopo 32 minuti il ciclo verrà completata. Scollegare il



produttore di zuppa e sollevare la testa della macchina.

- 5. Mettere i TAMIS sulla parte superiore della zuppa Jug. Versare circa la metà del latte di soia attraverso le tamis e nella caraffa.
- 6. Sostituire il produttore di minestra sul piano di lavoro.
- 7. Posizionare l'agitatore nelle tamis e con una leggera pressione in un movimento circolare setaccio il contenuto residuo nella caraffa, fino a che solo detriti grossolana rimane. Eliminare il contenuto dei tamis e sostituirlo sulla caraffa.
- 8. Versare il composto rimanente nelle tamis e il cucchiaio eventuali residui nel creatore di minestra nel Tamigi con una plastica o cucchiaio di legno.
- 9. Ripetere il processo di colorazione e poi scarta il contenuto dei TAMIS.
- 10. Bere il latte di soia nel più breve tempo possibile o versarlo in una caraffa coperto e conservare in frigorifero.
- 11. Consumare il latte di soia entro 24 ore.
- 12. Se lo si desidera è possibile aggiungere zucchero o altri aromi dopo il latte di soia è stato teso.





Ricette per iniziare

Minestra di verdura Chunky: Tempo di cottura: 28 minuti

Ingredienti:

Cucchiaio di olio d'oliva
 100g Cipolle tritate
 200g Carote, pelati e tagliato a dadini.
 100g Pastinaca, sbucciato e tagliato a dadini

100g Fette Fagiolini, zucchero Snaps, ecc. 100g Porro, rifilata e affettato 75g Lenticchie rosse 600ml - 800ml Brodo vegetale and 200g Latte parzialmente scremato

Metodo:

- 1. Soffriggere le cipolle e porri nell'olio di oliva per tre minuti, o fino a quando morbido.
- 2. Aggiungere tutti gli ingredienti nel vostro creatore di minestra, Mescolare bene gli ingredienti nel piatto.
- 3. Collegare il produttore di zuppa in, selezionare "Chunky" e accendere.
- 4. When the cycle ends: Unplug, pour out the soup and serve with fresh bread or croutons.

Smooth Tomato Soup: Tempo di cottura: 21 minuti

Ingredienti

500ml Passato di pomodoro 400g Tin Polpa di Pomodoro 2 Pollo o di brodo vegetale cubi 100ml Doppia crema Parzialmente scremato (vedi sotto)

Metodo:

- 1. L'aggiunta di tutti gli ingredienti nel vostro creatore di minestra. Top fino al livello MAX con semi latte scremato.
- 2. Collegare il produttore di zuppa in, selezionare "Smooth" e accendere. Quando il ciclo si conclude: Scollegare, versare la zuppa e servire con pane fresco o crostini.

HIN: Quando si effettua la zuppa liscio o grosso, se la minestra non è liscia sufficiente sostituire la zuppa nella macchina, selezionare "Blend" e si fondono per alcuni secondi fino a che liscio.

Mixed Fruit Smoothie

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti:

300g more fresche
300g mirtilli freschi
250ml yogurt naturale
300g lamponi freschi
1 banana media, in pezzi
200ml latte intero

zucchero semolato, per gustare

Metodo:

- 1. Posizionare gli ingredienti nella zuppa Maker e mescolare accuratamente.
- 2. Collegare il produttore di zuppa in, selezionare "Juice" e accendere Quando il ciclo si conclude: Scollegare, versare il frullato e servire subito.

Blended Fruit Smoothie Ingredienti:

700g frutta: mele / pere, banane 800ml latte o yogurt

Metodo:

- 1. Lavare la frutta, de-seme e la buccia, e tagliare a tocchetti 10 mm.
- 2. Aggiungere la frutta e il latte / yogurt nella macchina zuppa.
- 3. Collegare il produttore di zuppa in, selezionare "Blend".
- 4. Premere e tenere premuto il pulsante "START / ANNULLA" per avviare la miscelazione. Si può dare una serie di presse corti o una pressa continua. Se si tiene premuto il pulsante per più di 30 secondi s interruttore di sicurezza opererà per evitare il surriscaldamento. Quando questo accade, attendere 10 secondi prima di resuing la funzione miscela.

Dopo 2 minuti di funzionamento è necessario Lasciar raffreddare l'apparecchio per 10 minuti per evitare di bruciare il motore. Quando il ciclo si conclude: Scollegare, versare il frullato e servire subito

Risoluzione dei problemi:

Se l'apparecchio non funziona correttamente o i risultati non sono buoni come potrebbero essere, si prega di lavorare attraverso questa lista di controllo prima di contattare.

Il pannello di controllo solito accende:

Inserire il cavo di alimentazione nel punto di alimentazione e la macchina.

Controllare che il fusibile nella spina di rete è intatto-sostituirlo con il fusibile corretto, se necessario.

Sollevare la testa della macchina fuori e sostituirlo correttamente sul Appliance Jug.

Il pannello di controllo si accende, ma la macchina non funziona.

Premere il tasto "START / CANCELLA".

Sei nel programma di fusione e l'apparecchio ha temporaneamente spento. Attendere che l'apparecchio per azzerare.

Sei in un programma e la macchina è a riposo. Operazione riprenderà a breve.

Il mio latte di soia non è cotto, i semi di soia sono intatte o ci sono pezzi bruciati.

Il rapporto di semi di soia per l'acqua non è corretto o non c'è abbastanza acqua. Svuotare il contenuto, pulire il produttore di zuppa e ricominciare con il corretto rapporto di ingredienti.

Il tempo del programma sta prendendo più tempo del dovuto.

Il sensore di livello è sporco, pulito se accuratamente. La temperatura acqua aggiunta è troppo bassa. Non aggiungere mai acqua refrigerata. Se l'acqua del rubinetto è molto freddo, lasciarlo riposare per s breve periodo di tempo per avvicinarsi a temperatura ambiente.

È stato aggiunto un eccessivo d'acqua a ridurre il livello al segno MAX.

Tutte le lampade che indicano lampeggiano continuamente.

C'è troppa acqua. Sollevare la testa della macchina fuori, e di ridurre il livello del liquido fino alla tacca MAX. L'unità non funziona normalmente

NOTA: C'è un piccolo spazio tra la linea di riempimento del liquido MAX e la parte inferiore del sensore di temperatura. È possibile che la macchina per contenere il liquido in eccesso, ma sembra ancora funzionare. I risultati però saranno poveri. Non riempire mai troppo la macchina.

specifiche tecniche

Tensione nominale: 220-240V AC,, 50HZ

Consumo di energia: 800-952W Capacita': Min 1.4L/ Max 1.7L

Duty Cycle: (Blend Mode) 2 minuti on, 10 minuti off.

Peso netto: 2.85kg

Questo prodotto deve essere collegato a terra



Disconoscimento

Gli aggiornamenti di componenti hardware sono fatti regolarmente. Pertanto, alcune delle istruzioni, le specifiche e le foto in questa documentazione possono differire leggermente dalla vostra situazione particolare. Tutti gli elementi descritti in questa guida solo a scopo illustrativo e potrebbero non essere applicabili situazione particolare. Nessun diritto legale o diritti possono essere ottenuti dalla descrizione fatta nel manuale.



SMALTIMENTO: Non smaltire il prodotto come rifiuto non differenziato. Raccolta di tali rifiuti separatamente per un trattamento speciale è necessario.

Questo apparecchio è etichettato in conformità alla direttiva europea 2012/19/EU per le apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, si contribuisce a evitare eventuali danni per essere l'ambiente e per la salute umana, che potrebbero altrimenti essere causate se fosse smaltito in modo sbagliato.

Il simbolo sul prodotto indica che esso non può essere considerato come un normale rifiuto domestico. Dovrebbe essere portato in un punto di raccolta per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici. Questo apparecchio richiede lo smaltimento dei rifiuti specialista. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto si prega di contattare l'ufficio comunale, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici, oppure il negozio dove è stato acquistato.

GARANZIA: 2 ANNI





Wichtige Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie alle unten aufgeführten Sicherheitsvorkehrungen und die Gefahr von Bränden, Verletzungen oder Stromschlag zu reduzieren.

- 1. Lesen Sie alle Instruktionen sorgfältig vor dem Verwenden Ihres Gerätes und behalten Sie sie für die zukünftige Verweisung. Wenn Sie dieses Produkt einem Dritten passieren, überzeugen Sie sich, um dieses Handbuch einzuschließen.
- 2. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz , wenn sie nicht in Gebrauch ist, oder vor einem Teil des Gerätes zu reinigen.
- 3. Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden Sie es nicht für die Gastronomie nutzen.
- 4. Stellen Sie das Gerät nicht im Freien.
- 5. Stellen Sie das Gerät Krug oder das elektrische Kabel oder Stecker nicht in Flüssigkeiten tauchen.
- 6. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf einer instabilen Oberfläche.
- 7. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchter oder nasser Umgebung.
- 8. Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von von 8 Jahren und oben und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten verwendet werden oder von der Erfahrung und den Kenntnissen fehlen, wenn ihnen Aufsicht oder Instruktion bezüglich des Gebrauches des Gerätes auf eine sichere Weise gegeben worden sind und die beteiligten Gefahren verstehen.
- 9. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer wird nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- 10. Betreiben Sie nicht das gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker jede Befestigung wurde beschädigt.
- 11. Seien Sie sorgfältig, wenn heiße Flüssigkeit in die Küchenmaschine oder den Mixer gegossen wird, weil es aus dem Gerät wegen eines plötzlichen Dämpfens vertrieben werden kann.
- 12. Die Geräte können von Personen mit reduziertem physischem, sensorischem oder geistigem capabilitiesor verwendet werden fehlen der Erfahrung und Kenntnisse, wenn ihnen Aufsicht oder Instruktion bezüglich des Gebrauches des Gerätes auf eine sichere Weise gegeben worden sind, und wenn sie die beteiligten Gefahren verstehen. Kinder sollen mit dem Gerät nicht spielen.

/!\ ACHTUNG:

- 1. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch einen speziellen Draht ersetzt werden, oder die Montage aus dem Aigostar oder einen autorisierten Händler verfügbar.
- 2. Wenn das Netzkabel abziehen, halten Sie den Stecker oben, nicht das Netzkabel.
- 3. Verwenden Sie Anhänge oder Zubehör nicht, die nicht vom Hersteller empfohlen. Sie können zu Fehlfunktionen oder Verletzungen verursachen.
- 4. Es gibt keine Teile in Ihrem Gerät. Nicht autorisierte Demontage oder Wartung wird die Produktgarantie erlischt.
- 5. Dieses Gerät ist nicht mit Hilfe eines externen Zeit oder getrennte Fernsteuerung betrieben werden soll.
- 6. Verwenden Sie das Gerät für einen bestimmten Zweck nicht in diesem Handbuch nicht angegeben.

Beim Betrieb Ihres Gerätes:

- 1. Das Gerät darf nicht in Höhen über 1500 Meter, wie oben dieser Höhe verwendet werden, sind die Ergebnisse nicht vorhersehbar und das Essen hängen bleiben und zu verbrennen.
- 2. Stellen Sie keine Eis, harte oder Gefriergut, Fleischknochen oder Früchte mit großen harten Steinen in der Kanne Verletzungen und Schäden zu vermeiden führenden Gerätes zu sein.
- 3. Wenn das Gerät verstopft, abschalten und das Netzkabel vom Stromnetz trennen, bevor das Hindernis zu löschen. Prüfen Sie sorgfältig auf Beschädigungen.





WARNUNG:

- 1. Das Gerät gibt Dampf ab. Stellen Sie sicher, es gibt genügend Raum zur Bedienung des Gerätes und der Dampf sicher entweichen kann.
- 2. Verwenden Sie das Gerät unter einem Schrank oder Regal, wo der Dampf die Oberfläche beschädigen können.
- 3. Betreiben Sie das Gerät mindestens 300 mm Abstand von anderen Finheiten.

Vor der Inbetriebnahme Ihres Gerätes:

- 1. Setzen Sie den Maschinenkopf senkrecht in die Suppe Hersteller Krug und drücken Sie ständig den Netzstecker, um sicherzustellen, greift voll, aber Kraft nicht verwenden.
 2. Die Klingen auf diesem Gerät sind scharf. Behandeln Sie sie mit Sorgfalt und niemals zulassen, Finger, Haare oder Kleidung in Kontakt mit einem Messer zu kommen.
 3. Unterbrechen Sie nicht den Betrieb, heben Sie den Maschinenkopf Fortschritt zu überprüfen oder zusätzliche Zutaten hinzufügen und dann den Betrieb wieder aufnehmen.
- 4. Wenn sehr heiße Flüssigkeiten in das Gerät Krug Hinzufügen, fügen Sie sie langsam.
- 5. Dampf entweicht aus einem Spalt zwischen dem Gerät Krug und dem Maschinenkopf. NICHT Ihre ungeschützten Händen in der Nähe der Lücke platzieren, wenn das Gerät in Betrieb ist oder Sie können durch nicht austretende Dampf skaliert werden.
- 6. Während und nach einer Suppe Programm, Kondensations bildet sich um den Deckel. Von Zeit zu Zeit kann es erforderlich sein, die Kondensation entfernt mit einem Küchentuch abzuwischen.
- 7. Verwenden Sie das Gerät nicht (Reheat) keine

Flüssigkeiten in Wärme oder Wasser zum Kochen bringen. 8. Immer die richtige Maschine-Funktion verwenden. Insbesondere verarbeiten nicht SMOOTH Lebensmittel mit dem CHUNKY Taste und umgekehrt. Die Soymilk Funktion ist spezifisch Soyamilch zur Vorbereitung nur.

- 9. Am Ende des Zyklus: Heben Sie den Maschinenkopf ab, bis das Messer zum Stillstand gekommen ist. Wenn aus dem Gerät den Maschinenkopf anheben halten es nur durch den Griff und nicht den unteren Teil des Kopfes berühren, wie es heiß VERBRENNUNGSGEFAHR sein kann.
- 10. Nach jedem Betriebszyklus , lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen lassen sie das Gerät reinigen Lebensmitteln stecken auf den Boden der Kanne und Verbrennung zu verhindern.
- 11. Verwenden Sie das Gerät nicht für die Herstellung von kontinuierlichen Chargen von Suppe.
- 12. Im Laufe der Zeit der Boden der Metallauskleidung in dem Gerät Krug verfärben kann. Dies wird nicht den normalen Betrieb behindern oder die Lebensmittel verderben.
- 13. Jede brannte Speise muss entfernt werden, bevor das Gerät wieder verwendet wird. Wenden Sie sich an den Reinigungsabschnitt für die Beratung.
- 14. Wenn es einen Stromausfall oder wenn das Netzkabel aus Versehen gezogen wird: Wenn die Leistung innerhalb von 3 Minuten der interne Speicher des Geräts wiederhergestellt wird, den normalen Betrieb wieder herzustellen. Wenn die Stromversorgung für mehr als drei Minuten entfernt wird, wird das Gerät selbst zurückgesetzt. 15. Alle Inhalte nun verworfen werden sollte, und die Maschine muss vor der weiteren Verwendung gereinigt werden.
- 16. Die Gerätezyklen durch verschiedene Modi einschließlich Ruhezeiten während des Betriebs, so dass die Tatsache, dass das Gerät stumm ist kein Hinweis darauf, dass das Gerät eine Fehlfunktion aufweist.
- 17. Wenn Sie zum ersten Mal beginnen dieses Produkt zu verwenden, benutzen Sie bitte Zutaten in strikter

zur Verfügung.

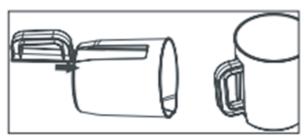
Übereinstimmung mit Ihrem Rezept hinzufügen, wenn Sie dieses Produkt verwenden, sonst können die Ergebnisse nicht zufriedenstellend sein. Insbesondere Maße und Gewichte müssen strikt eingehalten werden. Nachdem Sie den Betrieb gewöhnen können Sie die Zutaten variieren.

18. Mit übrig gebliebenen Zutaten aus dem Kühlschrank verwenden, können Sie einige fantastische Rezepte kochen und dabei auch noch Geld sparen!

19. Packen Sie das Produkt und das Zubehör komplett aus. Identifizieren Sie alle Komponenten aus den Zeichnungen. Wenn irgendetwas beschädigt oder fehlt, wenden Sie sich an den Laden, wo Sie es gekauft haben. Haben Sie Ihre Quittung

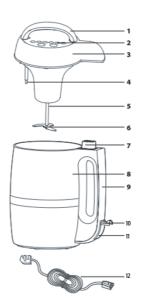
20. Bewahren Sie die Verpackung. Wenn Sie es entsorgen

Sie tun dies nach beliebigen Recycling-Vorschriften. 21. Bringen Sie den Griff in die Suppe Krug. Suchen Sie den Griff in den Schlitz an der Seite der Kanne und drücken Sie sie fest, bis der Griff einrastet.

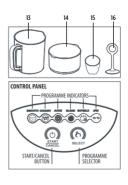


Bevor Sie Ihr Gerät zum ersten Mal verwenden:

- 1. Stellen Sie sicher, dass die Spannung auf dem Typenschild des Gerätes an der Unterseite markiert ist die gleiche wie die Spannung in Ihrer Nähe.
- 2. Waschen und trocknen Sie die Suppe Hersteller und Zubehör im Anschluss an die Reinigungshinweise auf Seite 7.
- 3. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bewahren Sie es an einem sauberen Schrank mit Zubehör.



- 1.Maschinenkopf Griff
- 2. Bedienungsfeld
- 3. Maschinenkopf
- 4. Niveausensor
- 5.Antriebswelle
- 6. Klingenzusammenbau
- 7. Stromanschluss
- 8. Bauchige Gerätweinflasche
- 9. Kredit
- 10. Hauptdeckelteller
- 11. IEC Hauptstecker
- 12. IEC Hauptmachtschnur
- 13. Bauchige Suppenweinflasche
- 14. Tamis (Sieb)
- 15. Das Messen des Pokals
- 16. Basteln Sie an / Rührstab* herum



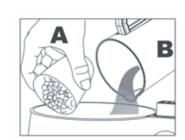
*Für Soymilk nur vorzubereiten

VERWENDUNG DER SUPPE MAKER

1. Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen Oberfläche, frei von Feuchtigkeit und Hitze auf und in der Nähe einer Steckdose. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht angeschlossen ist. 2. Heben des Maschinenkopfes und legen Sie sie sicher, wo es nicht oder beschädigt fallen kann.

Füllung mit Zutaten

- 3. Legen Sie alle festen Bestandteile in die Kanne mit dem mitgelieferten Tasse oder eine Alternative verwenden
- 4. Das Innere der Kanne hat zwei Fülllinien. Fügen Sie ausreichend Flüssigkeit einen Punkt (etwa 1,6 l) zwischen dem unteren und dem oberen Wasserlinie zu erreichen

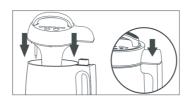


WICHTIG: das Gerät nur mit dem Flüssigkeitspegel zwischen dem min & max Linie arbeiten

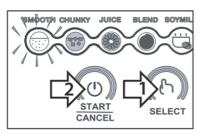
DE

Wenn die Zutaten wurden hinzugefügt:

5. Setzen Sie den Maschinenkopf senkrecht in die Kanne und drücken Sie ständig den Netzstecker , um sicherzustellen, greift voll, aber Kraft nicht verwenden. Es gibt kleine Abstandhalter unter dem Maschinenkopf einen kleinen Spalt für Dampf entweichen kann, um sicherzustellen, also nicht erwarten, den Kopf auf die Kanne zu sperren.

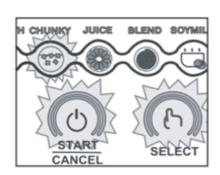






- 6. Schließen Sie IEC-Anschluss an der Steckdose in der Basis des Appliance Jug. Schließen Sie den Netzstecker in eine Steckdose stecken. Schalten Sie am Netzpunkt.
- 7. Das Gerät piept und die SMOOTH-Anzeige blinkt. Dies ist der Standardbetriebszustand der Suppe Hersteller.
- 8. Drücken Sie "SELECT" Programm auszuwählen.
- 9. Drücken Sie auf "Start / Abbruch", um die Maschine zu starten.

START / CANCEL, SELECT, und das gewählte Programm Anzeige und bleiben für die Dauer des Programms auf.



Programmes



Smooth. Dieses Programm ist für Suppen erfordern eine glatte Konsistenz, wie Tomatensuppe . Das Programm fügt die Zutaten und kocht sie auf der richtigen Temperatur. Das Programm dauert 21 Minuten. (Rezepte auf P8)



Chunky. Dieses Programm ist ideal für rustikale klobig Suppen, Sie heizt den Inhalt der Zutaten zu gewährleisten, sind voll gekocht. Das Programm dauert 28 Minuten. (Rezepte auf P8)



Dieses Programm gilt also keine wärme und für kalte Säfte ist perfekt , Smoothies und Milchshakes . Smoothies und Milchshakes . Das Programm fügt die Zutaten mit kurzen Ruhezeiten eine glatte konsistente Mischung zu gewährleisten. Das Programm dauert 3 Minuten.



Soymilk. Dieses Programm ist spezifisch Soymilk zu machen. Folgen Sie den Anweisungen auf Seite 8. Das Programm für maximal 32 Minuten dauert



Jam. Die Mischung wird unter gelegentlichem Rühren erhitzt Perioden. Das Programm dauert maximal 30 Minuten..



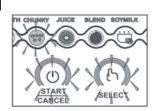
Mischung. Wählen Sie Mischung. Drücken und halten Sie "START / CANCEL" zu starten .Release die Schaltfläche Mischen zu stoppen. Das Gerät stoppt automatisch nach 20s Dauerbetrieb .

Wenn das Programm beendet ist:

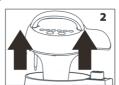
Ein Summer gibt ein akustisches Signal 120 mal (für 1 Minute).

Die "Start / Abbruch", "SELECT" und das Programm ausgewählt Indikator werden alle ständig blinken.

- 1. Ziehen Sie das IEC-Leitung aus dem Gerät.
- 2. Heben Sie den Maschinenkopf , legen Sie sie in einer heatproof Schüssel oder in der







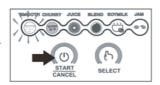
Gießen Sie den Inhalt in die Suppe Krug oder einen anderen geeigneten Behälter aus.





Gelegentlich können auch ein Programm abbrechen müssen Sie in Fehler ausgewählt haben.

- 1. Um ein Programm zu löschen: Halten Sie die "START / CANCEL" Taste für 3 Sekunden gedrückt halten:
- 2. Das Display kehrt in den Standardmodus .



Warmhaltestufe (Smooth, Chunky, Soymilk, Jam ONLY)

- 1. Wenn ein Programm, das Gerät abgeschlossen ist geht in einen Warmhaltemodus . In diesem Zustand werden die Inhalte warme für 1 Stunde gehalten, nachdem das Programm beendet.
- 2. Wenn ein Programm abgebrochen wird, wird die Warmhalte

Andere Bedingungen

Flüssigkeitsstand zu hoch:

Wenn der Füllstandssensor wird die MAX-Pegel in dem Gerät der Wasserpegel überschreitet betreiben und das Gerät lässt sich nicht einschalten. Diese Bedingung wird von allen Indikatoren angezeigt blinken gleichzeitig. Heben Sie den Maschinenkopf ab und reduzieren den Flüssigkeitsstand bis zur MAX-Marke. Das Gerät arbeitet jetzt normal.

Systemfehler:

- 1. Wenn der Summer ertönt und alle Display-Lampen flackern, kann es einen Systemfehler geben. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie einige Minuten, bevor Sie das Gerät wieder anschließen. Wen n alle Display-Lampen immer noch flackern, beenden Sie die Maschine und wenden Sie sich an den professionellen Wartungsfachmann.
- 2. Das Gerät verfügt über einen Sicherheitsthermostat, der die Leistung, wenn das Gerät über Vorläufe abschaltet. Wenn dies der Fall ist, entfernen Sie alle Lebensmittel aus dem Krug und lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen lassen, bevor es wieder in Betrieb nehmen.

Interner Speicher:

Wenn es einen Stromausfall oder wenn das Netzkabel versehentlich herausgezogen: Wenn die Leistung innerhalb von 3 Minuten der interne Speicher des Geräts wiederhergestellt wird, den normalen Betrieb wieder herzustellen. Wenn die Stromversorgung für mehr als drei Minuten entfernt wird, wird das Gerät selbst zurückgesetzt. Alle Inhalte sollten nun verworfen werden und die Maschine muss vor der weiteren Verwendung gereinigt werden.

Reinigung

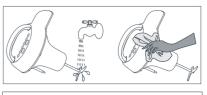
- 1. Nach dem Gebrauch den Netzstecker ziehen und das Gerät für einige Sekunden abkühlen lassen.
- 2. Gießen Sie die Suppe in einen geeigneten Behälter aus.
- 3. Heben Sie den Maschinenkopf, gießen Sie 1,5 Liter frisches Wasser in das Gerät Krug. Setzen Sie den Maschinenkopf und schließen Sie das Gerät an das Netz an.
- 4. Wählen Sie die Mischung Programm und das Gerät für einige Sekunden laufen.
- 5. Wenn Sie auf diese Weise tun, bald nach dem Gebrauch dies wird dazu beitragen, dass Partikel von Lebensmitteln zu lösen und Speisereste Trocknen auf dem Gerät Krug und dem Mischklinge minimieren.

Gerät reinigen

- 1. Ziehen Sie das Gerät aus und entfernen Sie den Maschinenkopf.
- 2. Das Gerät Kanne mit warmem Wasser und Schwamm, spült mit sauberem Wasser und dann getrocknet mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier gesäubert werden.
- 3. Ausgebrannte auf Nahrung wird in der Regel an der Basis, wo das Heizelement. Halb füllen Sie das Gerät Kanne mit warmem Seifenwasser und lassen Sie es 15 Minuten einwirken lassen. Entfernen Sie alle Ablagerungen mit einem groben Schwamm oder Kunststoff säuerlicher kann. Setzen Sie kein Metallscheuerschwamm oder andere Schleifmaterial das Gerät nicht zu verkratzen. Spülen und trocknen mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapie
- 4. Wenn es etwas Verkrustung unter dem Krug ist, ist es ein normales Phänomen, nur Essig es zu wischen verwenden.

Maschinenkopf

Führen Sie den unteren Teil des Deckels das Mischungs Klinge unter warmem Wasser enthält, und mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Das Messer nicht mit den Händen berühren.







$^{\prime !}ackslash$ WARNUNG:

NICHT tauchen den Maschinenkopf oder Gerät Krug in Wasser, da sie elektrische Komponenten enthalten, wischen Sie sie mit einem kaum feuchten Tuch reinigen und gut abtrocknen.



DE

Zubehör

- 1. Waschen Sie die Suppe Krug und Messbecher in warmem Seifenwasser, spülen und sorgfältig trocknen. Die Tamis und Rührer sind nur für die Verwendung bei der Herstellung von Sojamilch (siehe Seite 8).
- 2. Nachdem Sie die Sojamilch durch die Tamis belasten, leeren Sie den Rest aus den Tamis in eine Mülltonne. Legen Sie die Tamis in eine Schüssel mit sauberem warmem Seifenwasser . Gründlich abbürsten mit s weichen Bürste auf beiden Seiten des Siebes Teil alle Partikel zu lösen und dann die Tamis unter klarem Wasser laufen voll spülen zu. Lassen Sie den Tamis eine Abtropffläche zum Trocknen auf.
- 3. Waschen Sie den Rührer in warmem Seifenwasser gründlich mit klarem Wasser und trocken.
- 4. Verwenden Sie keine Schleifkissen oder andere Schleifmittel nicht auf einen beliebigen Teil des Gerätes.

LagerungC

Bewahren Sie das Gerät und Zubehör sicher in einem trockenen Schrank. Sie können das Zubehör im Gerät speichern, aber Sie werden die Suppe Krug Griff entfernen müssen.



Um dies zu tun, drücken Sie auf den Boden der Kanne unter dem Griff die Verriegelungslasche zu lösen, und schieben Sie den Griff ab.

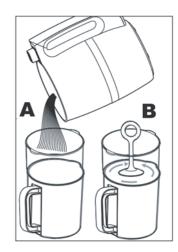
MAKING Soja-Milch Kochzeit: 32 Minuten

Zutaten

135g Sojabohnen 1.4L-1.5L frisches Wasser bei Raumtemperatur

Methode

- 1. Spülen Sie die Sojabohnen mehrmals in frischem Wasser.
- 2. Fügen Sie die Sojabohnen in die Suppe Maschine, durch das Wasser.
- 3. Stecken Sie den Suppenhersteller in, wählen Sie "Soymilk" und einschalten.
- 4. Nach 32 Minuten wird der Zyklus abzuschließen. Ziehen Sie den Suppenhersteller und heben



Sie den Maschinenkopf ab.

- 5. Legen Sie die Tamis auf der Oberseite der Suppe Krug. Gießen Sie etwa die Hälfte der Sojamilch durch die Tamis und in die Kanne.
- 6. Bringen Sie die Suppe Hersteller auf der Arbeitsplatte.
- 7. Setzen Sie den Rührer in die Tamis und mit leichtem Druck in kreisenden Bewegungen Sieb der Restinhalt in die Kanne, bis nur noch grobe Verunreinigungen bleibt. Entsorgen Sie die Inhalte der Tamis und ersetzen Sie es auf dem Krug.
- 8. Gießen Sie die restliche Mischung in die Tamis und Löffel alle Rückstände in der Suppe Hersteller in die Tamis mit einem Kunststoff- oder Holzlöffel.
- 9. srtaining Vorgang wiederholen und dann den Inhalt der Tamis verwerfen.
- 10. Trinken Sie die Sojamilch so schnell wie möglich oder in einen abgedeckten Kanne gießen und im Kühlschrank lagern es.
- 11. Verbrauchen die Soyamilch innerhalb von 24 Stunden.
- 12. Wenn Sie wünschen Ihnen von Zucker oder anderen Aromen hinzufügen können, nachdem die Sojamilch wurde angespannt.





Rezepte für den erfolgreichen Start

Chunky Gemüsesuppe: Kochzeit: 28 MinutenIngredients

1. EL Olivenöl 100 g Zwiebeln, gehackt

200 g Karotten, geschält und gewürfelt. 100g Pastinake, geschält und gewürfelt

100g geschnittene grüne Bohnen, Zuckerschoten , usw. 100g Lauch, geschnitten und in Scheiben geschnitten

75g Rote Linsen 800ml Gemüsebrühe oder 600ml Gemüsebrühe und 200 g Semi Magermilch

Methode

- 1. Saute die Zwiebeln und der Lauch im Olivenöl seit drei Minuten, oder bis weich.
- 2. Fügen Sie alle Zutaten in Ihren Suppenschöpfer, Rühren die Zutaten gut im Topf hinzu.
- 3. Stecken Sie den Suppenschöpfer ein, wählen Sie "Stämmig" aus und schalten Sie ein.
- 4. Wenn der Zyklus endet: Ziehen Sie Heraus, gießen Sie die Suppe und den Aufschlag mit frischem Brot oder Croûtons ein.

Smooth Tomatensuppe: Kochzeit : 21 Minuten **Zutaten**

500 ml Tomaten Passata 400g Dose gehackte Tomaten 2 Huhn oder Gemüse Brühwürfel 100ml Double Cream Semi Magermilch (siehe unten)

Methode

- 1. Hinzufügen alle Zutaten in der Suppe Hersteller. Top bis zum MIN Ebene mit semiskimmed Milch.
- 2. Schließen Sie den Suppenhersteller in, wählen Sie "Smooth" und einschalten.

Wenn der Zyklus endet: Trennen, die Suppe schütten und mit frischem Brot oder Croutons servieren.

Him:Bei glatter oder klobig Suppe, wenn die Suppe nicht glatt genug ist, um die Suppe in der Maschine zu ersetzen, wählen Sie "Blend" und für ein paar Sekunden, bis sie glatt mischen.

Gemischte Frucht Smoothie

Zubereitungszeit: 3 Minuten

Zutaten

300g frische Brombeeren 300 g frische Himbeeren 300g frische Blaubeeren 1 mittel Banane, in Stücke 250 ml Naturjoghurt 200 ml Vollmilch Caster Zucker, nach Geschmack

Methode

- 1. Geben Sie die Zutaten in die Suppe Maker und gut verrühren.
- 2. Schließen Sie die Suppe Maker, wählen Sie "Juice" und einschalten Wenn der Zyklus endet: Ziehen Sie die Smoothie ausgießen und sofort servieren.

Gemischte Fruit Smoothie

Zutaten

700g Obst: Äpfel / Birnen, Bananen 800 ml Milch oder Joghurt

Methode

- 1. Waschen Sie die Früchte, entkernen und schälen, und in 10 mm Stücke geschnitten.
- 2. Fügen Sie die Frucht und die Milch / Joghurt in die Suppe Maschine.
- 3. Stecken Sie den Suppenhersteller in, wählen Sie "Blend".
- 4. Halten Sie die Taste "START / CANCEL" Taste Mischen zu starten. Sie können eine Reihe von kurzen Pressen oder einer kontinuierlichen Presse geben. Wenn Sie die Taste gedrückt für mehr als 30 Sekunden s Sicherheitsschalter halten betreiben eine Überhitzung zu vermeiden. Wenn dies geschieht, warten Sie 10 Sekunden, bevor resuing die Vermischungsfunktion .

Nach 2 Minuten Betrieb müssen Sie das Gerät kühlen 10 Minuten ließ den Motor Ausbrennen zu vermeiden.

Wenn der Zyklus endet: Ziehen Sie die Smoothie ausgießen und sofort servieren.

Fehlerbehebung

Wenn Ihr Gerät richtig nicht arbeitet oder die Ergebnisse nicht so gut sind, wie sie sein könnten, arbeiten Sie bitte durch diese Checkliste vor dem Kontaktieren.

Das Control Panel Licht wird nicht nach oben

Stecken Sie das Netzkabel in den Netzpunkt und der Maschine. Überprüfen Sie, ob die Sicherung im Netzstecker intakt Ersetzen mit der richtigen Sicherung, falls erforderlich.

Heben Sie das Gerät den Kopf ab und ersetzen Sie es richtig auf der Appliance Jug.

Das Control Panel leuchtet, aber das Gerät funktioniert nicht.

Drücken Sie die "START / CANCEL" Schalter. Sie befinden sich in der Mischung Programm und das Gerät war vorübergehend ausgeschaltet. Warten Sie das Gerät zurücksetzen. Sie sind in einem Programm und die Maschine stillsteht . Der Betrieb wird wieder aufgenommen, kurz.

Mein Sojamilch wird nicht gekocht, die Sojabohnen sind intakt, oder es gibt verbrannte Bit.

Das Verhältnis von Sojabohnen zu Wasser ist falsch oder es gibt nicht genug Wasser. Leeren Sie den Inhalt, reinigen Sie die Suppe Maker und beginnen wieder mit dem richtigen Verhältnis der Zutaten.

Die Programmzeit dauert länger als es sollte.

Der Füllstandsensor verschmutzt ist, reinigen, wenn sie sorgfältig. Die hinzugefügte Wassertemperatur zu niedrig ist. Nie gekühlt Wasser. Wenn das Wasser aus dem Hahn sehr kalt ist, lassen Sie es für s kurze Zeit stehen, um näher an Raumtemperatur erhalten. Sie haben eine übermäßige Wasser reduzieren das Niveau der MAX-Marke hinzugefügt.

Alle Anzeigelampen blinken kontinuierlich.

Es ist zu viel Wasser. Heben Sie den Maschinenkopf ab und reduzieren den Flüssigkeitsstand bis zur MAX-Marke. Das Gerät wird normal funktionieren.

HINWEIS: Es gibt einen kleinen Raum zwischen der MAX Flüssigkeit Fülleitung und der Unterseite des Temperaturfühlers . Es ist möglich, die Maschine um überschüssige Flüssigkeit zu enthalten, aber dennoch für den Betrieb auftreten. Die Ergebnisse werden jedoch schlecht sein. Niemals die Maschine überfüllen .

Technische Daten

Nennspannung: 220-240 V AC,, 50 Hz

Leistungsaufnahme: 800-952 W Kapazität: Min 1.4L / Max 1.7L

Kapazität: (Mischmodus) 2 Minuten zu 10 Minuten.

Netto-Gewicht: 2.85kg

Dieses Produkt muss geerdet sein

Dementi

Updates für Hardware-Komponenten regelmäßig gemacht werden. Daher einige der Anweisung, Spezifikationen und Bilder in dieser Dokumentation können geringfügig von Ihrer Situation unterscheiden. Alle Artikel nur in diesem Handbuch zu Veranschaulichungszwecken beschrieben und kann nicht auf bestimmte Situation anwenden. Ein Rechtsanspruch oder Ansprüche können sich aus der Beschreibung hergestellt in Hand erhalten werden.



ENTSORGUNG: Dieses Produkt nicht als unsortierter Hausmüll entsorgt werden. Sammlung dieser Abfälle separat für eine besondere Behandlung notwendig ist.

Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektroschrott etikettiert und Elektronikgeräten (WEEE). Durch die Sicherstellung, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, wird Ihnen helfen, einen möglichen Schaden verhindern, dass die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu sein, die verursacht werden könnten sonst, wenn es in die falsche Art und Weise entsorgt wurden. Das Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass es nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden. Es sollte für das Recycling von elektrischen und elektronischen Gütern zu einem Sammelpunkt genommen werden. Dieses Gerät erfordert eine spezielle Entsorgung. Für weitere Informationen in Bezug auf die Behandlung, Verwertung und das Recycling dieses Produkts

erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrem Entsorgungsbetrieben

oder dem Geschäft, in dem das Gerät gekauft wurde.

GARANTIE: 2 JAHRE







BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE

Volg alle onderstaande veiligheidsmaatregelen om het risico op brand, letsel of een elektrische schok te verminderen.

- 1. Lees alle instructies zorgvuldig voordat u het toestel gebruik en bewaar ze voor toekomstig gebruik. Als u dit product aan derden doorgeef, zorg ervoor dat u deze handleiding mee geef.
- 2. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer deze niet in gebruik is, of voor het reinigen van onderdelen van het apparaat.
- 3. Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet voor de professionele catering.
- 4. Gebruik het apparaat niet buiten.
- 5. Dompel het apparaat, kan, het elektrisch snoer of de stekker niet in vloeistoffen.
- 6. Gebruik het apparaat niet in de buurt van warmtebron of op onstabiele ondergrond
- 7. Gebruik het apparaat niet in vochtige of natte omstandigheden.
- 8. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij toezicht of instructie over het gebruik van het apparaat is gegeven om op een veilige manier te gebruiken en begrijpen wat de risico's zijn.
- 9. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en onderhoud zal niet gedaan worden door kinderen.
- 10. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of stekker of nadat het apparaat of een onderdeel is beschadigd.
- 11. Wees voorzichtig als hete vloeistof in de soupmaker zit, bij het uigieten kan de er stoom uitkomen.

WAARSCHUWING:

- 1. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een speciale draad of een montagestuk die verkrijgbaar is bij Aigostar of zijn erkende distributeur.
- 2. Trek de stekker uit het stopcontact, niet aan het snoer.
- 3. Gebruik geen hulpstukken of accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen. Zij kunnen storingen of letsel veroorzaken.
- 4. Er zijn geen onderdelen in het apparaat. Bij onbevoegde demontage of onderhoud zal de garantie vervallen.
- 5. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe tijd of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- 6. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinde die niet in deze handleiding vermeld is.

Bij gebruik van het apparaat:

- 1. Het apparaat mag niet worden gebruikt op hoogten boven 1500 meter, de resultaten zijn op deze hoogte onvoorspelbaar en het eten kan blijven plakken en branden.
- 2. Plaats geen ijs, harde of bevroren producten, vlees met botten of vruchten met grote harde stenen in de kan om schade aan het apparaat te vermijden.
- 3. Als het apparaat verstopt raakt, schakelt uit en trek de stekker uit het stopcontact voor het verwijderen van de obstructie. Controleer zorgvuldig op beschadigingen.





WAARSCHUWING:

- 1. Het apparaat geeft stoom af. Zorg dat er voldoende ruimte om het apparaat te bedienen en dat stoom veilig kunnen ontsnappen.
- 2. Gebruik het apparaat nooit onder een kast of een plank waar de stoom het oppervlak kan beschadigen.
- 3. Laat het apparaat ten minste 300 mm uit de buurt van andere eenheden.

Voordat u uw apparaat:

- 1. Plaats de machine hoofd verticaal in de soepmaker kruik en druk gestaag aan de netaansluiting, zorgen voor grip maar gebruik GEEN brute kracht.
- 2. De bladen van dit apparaat zijn scherp. Behandel ze met zorg en nooit toestaan dat vingers, haar of kleding in contact met een mes komt.
- 3. Niet onderbreken werking, verhogen van de machine hoofd om de voortgang te controleren of voeg extra ingrediënten en hervat de werking.
- 4. Bij het toevoegen van zeer hete vloeistoffen in het apparaat kan, voeg het langzaam toe.
- 5. Stoom ontsnapt uit een kloof tussen het apparaatkan en de machine hoofd. Plaats uw onbeschermde handen in de buurt van de kloof als het apparaat in gebruik is of je kan worden geschaald door niet ontsnappende stoom.
- 6. Tijdens en na een programma vormt er condensg rond het deksel. Van tijd tot tijd, kan het nodig zijn om de condensatie weg te vegen met een theedoek.
- 7. NOOIT het apparaat gebruiken om te verwarmen (of opwarmen) vloeistoffen of om water te koken.
- 8. Gebruik altijd de juiste machine-functie. In het bijzonder niet VLOT voedingsmiddelen met de CHUNKY knop en vice

- versa te verwerken. De sojamelk functie is specifiek voor de voorbereiding alleen sojamelk.
- 9. Aan het einde van de cyclus: til de machine hoofd niet tot het mes tot stilstand is gekomen. Bij het optillen van de machinehoofd uit het apparaat te houden door alleen de handgreep vast tehouden en niet het onderste deel van de kop niet raken want dat geeft kans om brandwonden op te lopen.
- 10. Na elke werkcyclus, laat het apparaat volledig afkoelen ze het apparaat om voedsel te plakken te voorkomen naar de bodem van de kan en branden reinigen.
- 11. Gebruiken het apparaat NIET voor het maken van continue batches van soep.
- 12. Na verloop van tijd de bodem van de metalen bekleding van het toestel kan verkleuren. Dit zal niet belemmeren de normale werking of bederven het voedsel.
- 13. Ingebrande voedsel moet worden verwijderd voordat het apparaat weer wordt gebruikt. Raadpleeg de schoonmaak afdeling voor advies.
- 14. Indien er een stroomonderbreking of wanneer de stekker per ongeluk wordt uitgetrokken: Als de stroom wordt hersteld binnen 3 minuten het interne geheugen van het apparaat zal de normale werking te herstellen. Als de stroom wordt verwijderd langer dan drie minuten, zal het apparaat zelf opnieuw in te stellen.
- 15. ledere inhoud moet nu worden verwijderd en de machine moet worden schoongemaakt voor verder gebruik.
- 16. Tijdens de werking van het apparaat doorloopt verschillende modi, inclusief periodes van rust, dus het feit dat het apparaat stil is geen indicatie dat het apparaat niet goed werkt.
- 17. Wanneer u voor het eerst begint om dit product te gebruiken, voeg dan ingrediënten in strikte overeenstemming met uw recept bij gebruik van dit product, anders kunnen de resultaten onbevredigend zijn. Met name maten en gewichten moeten strikt worden nageleefd. Na gewenning aan het apparaat kunt u de

NL

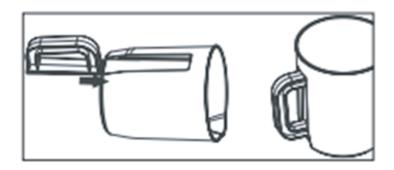
ingrediënten variëren.

18. Door het gebruik van overgebleven ingrediënten uit de koelkast kunt u koken met een aantal fantastische recepten en geld besparen!

19. Pak het product en de accessoires volledig uit. Identificeer alle componenten uit de tekeningen. Als er iets is beschadigd of ontbreekt, neem dan contact op met de winkel waar u het heeft gekocht. Houd je bonnetje gereed.

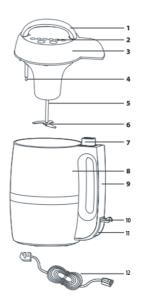
20. Bewaar de verpakking. Als je gooi het weg doe dit dan volgens een recycling regelgeving.

21. Bevestig het handvat om de Soup Jug. Zoek de hendel in de sleuf aan de zijkant van de kan en druk het stevig in totdat de hendel vastklikt.

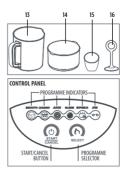


Voordat u uw apparaat voor de eerste keer:

- 1. Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje aan de onderkant van het apparaat hetzelfde als de spanning in uw omgeving.
- 2. Was en droog de soupmaker en accessoires na de schoonmaak instructies op pagina 7.
- 3. Sla het apparaat met de accessoires in een schone kast na gebruik.



- 1. Machine Head Handle
- 2. Control Panel
- 3. Machinehoofd
- 4. Level Sensor
- 5. aandriifas
- 6. Messen
- 7. Stroomaansluiting
- 8. Apparaatkan
- 9. Apparaathendel
- 10. Afdekplaat
- 11. IEC Mains Connector
- 12. IEC netsnoer
- 13. Soup Jug
- 14. Tamis (Zeef)
- 15. Meten Cup
- 16. Sabotage / Roerder *



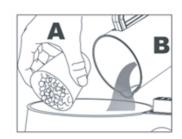
* Voor het bereiden van sojamelk alleen

UW SOEP MAKER

- 1. Plaats het apparaat op een stabiele ondergrond, vrij van hitte en vocht en binnen handbereik van een stopcontact. Zorg ervoor dat het netsnoer niet is aangesloten.
- 2. Til de machinehoofd en plaats deze veilig waar het niet kan vallen of kan worden beschadigd.

Het vullen met Ingrediënten

- 3. Plaats alle vaste ingrediënten in de kan met behulp van de meegeleverde beker of een alternatief.
- 4. Het interieur van de kruik heeft twee vullijnen. Voeg voldoende vloeistof tot een punt (ongeveer 1.6) te bereiken tussen de onderste en bovenste waterlijn.



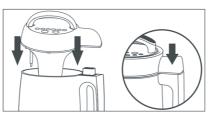
BELANGRIJK: alleen werken van het apparaat met het vloeistofniveau tussen de min en max lijn.

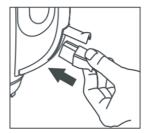


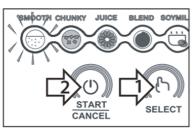
MI.

Nadat de componenten zijn toegevoegd:

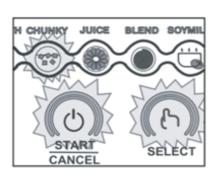
5. Plaats de machine hoofd verticaal in de kan en druk naar beneden gestaag aan de netaansluiting zorgen voor grijpt volledig maar NIET geweld gebruiken. Er zijn kleine spacers onder de machine hoofd tegen een kleine opening voor de stoom kan ontsnappen garanderen, dus verwacht niet dat de kop te vergrendelen op de kruik.







- 6. Bevestig IEC-connector in het stopcontact in de basis van het apparaat Jug. Sluit de stekker in een stopcontact. Schakel de netspanning punt.7. Het apparaat piept eenmaal en het gladde knippert. Dit is de standaard operationele toestand van de soupmaker.
- 8. Druk op "SELECT" om het programma te selecteren.
 9. Druk op "START / CANCEL" om de machine te starten.
 START / annuleren, selecteert, en het geselecteerde programma indicatielampje en blijven voor de duur van het programma.



programma's



Glad. Dit programma is voor soepen die een gladde consistentie hebben, zoals tomatensoep. Het programma combineert de ingrediënten en kookt ze op de juiste temperatuur. Het programma duurt 21 minuten. (Recipes op P8)



Chunky. Dit programma is ideaal voor rustieke dikke soepen. Het verwarmt de inhoud om ervoor te zorgen de ingrediënten zijn volledig gekookt. Het programma duurt 28 minuten. (Recipes op P8)



Deze instelling gebruikt geen warmte, het is dus perfect voor koude drankjes zoals smoothies en milkshakes, smoothies en milkshakes. Het programma combineert de ingrediënten met korte periodes van rust om een soepele consistente mix garanderen. Het programma duurt 3 minuten.



Sojamelk. Dit programma is specifiek voor het maken van sojamelk. Volg de aanwijzingen op pagina 8. Het programma duurt maximaal 32 minuten



Jam. Het mengsel wordt verwarmd met occasionele periodes roeren. Het programma duurt maximaal 30 minuten.

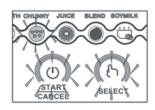


Mengsel. Select Blend. Houd "START / CANCEL" om te beginnen met het mengen van .Laat de knop om te stoppen. Het apparaat stopt automatisch na 20sec continue werking.

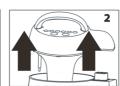
Wanneer het programma is afgelopen:

Een zoemer 120 keer (in 1 minuut) piepen. De "START / ANNULEREN", "SELECT" en de geselecteerde programma indicator al knippert continu.

- 1. Haal de IEC stekker uit het apparaat.
- 2. Til de machinehoofd, plaats deze in een hittebestendige kom of in de gootsteen.







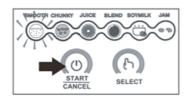
Giet de inhoud in de soep kan of een andere geschikte container.





Een programma annuleren

- 1. Om een programma te annuleren: Houd de "START / CANCEL" knop 3 seconden.
- 2. De display keert terug naar de standaardmodus.



Warmhoudstand (Smooth, Chunky, sojamelk, Jam ONLY)

1. Wanneer een programma van het apparaat is voltooid gaat een het naar een warm modus. In deze toestand wordt de inhoud warmgehouden gedurende 1 uur na beëindiging van het programma.

2. Als een programma wordt geannuleerd, wordt de warmhoudfunctie automatisch geannuleerd.

Andere condities

Vloeistof te hoog:

Als het vloeistofniveau het MAX-niveau in het toestel hoger is dan het waterniveau sensor zal het apparaat niet werken. Deze conditie wordt aangegeven door de indicatoren simultaan knipperen. Til de machine hoofd af, en het vloeistofniveau aan het MAX-merkteken te verminderen. Het toestel zal nu normaal functioneren.

System Fouten:

- 1. Als de zoemer klinkt en alle lampjes knipperen, kan er een systeemfout zijn. Haal de stekker uit het stopcontact en wacht een paar minuten voordat u het weer aansluit. Wanneer de lampjes blijven knipperen, stop met het gebruik van het apparaat en neem contact op met een professionele onderhoudstechnicus.
- 2. Het apparaat is voorzien van een veiligheidsthermostaat, die schakelt de stroom als het te warm wordt. Als dit gebeurt, verwijder alle voedsel uit de kan en laat het apparaat 30 minuten afkoelen alvorens het te gebruiken.

Intern geheugen:

Als er een stroomonderbreking of wanneer de stekker per ongeluk wordt uitgetrokken: Als de stroom wordt hersteld binnen 3 minuten zal de normale werking herstellen. Als de stroom wordt verwijderd langer dan drie minuten, zal het apparaat zelf opnieuw in te stellen. Elke inhoud moet nu worden verwijderd en de machine moet worden schoongemaakt voor verder gebruik.

schoonmaak

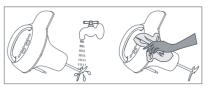
- 1. Na gebruik de stekker uit het apparaat en laat het apparaat afkoelen voor een paar seconden.
- 2. Giet de soep in een geschikte container.
- 3. Til de machine hoofd, giet 1,5 liter water in het apparaat kan. Zet de machinehoofd terug en steek de stekker in het stopcontact.
- 4. Selecteer de mix programma en voer het apparaat voor een paar seconden.
- 5. Als u op deze manier snel doet na gebruik zal dit helpen om deeltjes van voedsel los te maken en zoveel mogelijk te beperken voedseldeeltjes drogen op het toestel kan en het mengen mes.

Schoonmaken van het apparaat

- 1. Haal de stekker van het apparaat en verwijder de machinehoofd.
- 2. Het apparaat kan worden gereinigd met warm water en spons, gespoeld met schoon water en daarna gedroogd met een schone handdoek of keukenpapier.
- 3. Gebrand-op voedsel zal meestal aan de basis waar het verwarmingselement is. Half-Vul het apparaat kan met warm water en zeep en laat het 15 minuten inwerken. Verwijder eventuele afzettingen met een grove spons. Gebruik GEEN metalen schuursponsje of ander schurend materiaal om te voorkomen krassen op de unit. Afspoelen en afdrogen met een schone handdoek of keukenpapier.
- 4.Als er aanslag onder de kan zit, verwijder het door af te vegen met azijn.

machine Head

Voer het onderste deel van het deksel waarin het mengen mes onder warm water, en veeg met een schone vochtige doek. Raak het mes niet aan met uw handen.







WAARSCHUWING:

NIET in water onderdompelen de machine hoofd of apparaat kan omdat ze elektrische componenten bevatten, Veeg ze met een doek en droog zorgvuldig af.

 $_{9}$



NI

Accessoires

- 1. Was de soep kan en maatbeker in een warm sopje, afspoelen en afdrogen zorgvuldig. De Tamis en roerder zijn uitsluitend bestemd voor gebruik bij de bereiding van sojamelk (zie pagina 8).
- 2. Na het uitpersen van de sojamelk door de Tamis, leeg het residu van de Tamis in een afvalbak. Plaats de Tamis in een kom met schoon warm water en zeep. borstel voorzichtig de zeef deel met s zachte borstel aan beide kanten om deeltjes los te maken en vervolgens de Tamis onder helder water om volledig te spoelen. Laat de Tamis te drogen op een aanrecht.
- 3. Was de Roerstaaf in een warm sopje, afspoelen met schoon water en droog.
- 4. Gebruik geen schuursponsje of andere schuurmiddelen op een deel van het apparaat.

opslagruimte

Bewaar het apparaat en accessoires veilig in een droge kast. U kunt de accessoires in het apparaat, maar je moet de soep jughandle verwijderen.



Om dit te doen, drukt u op de bodem van de kan onder het handvat om het tabblad vergrendeling los en schuif het handvat uit.

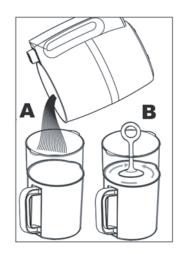
het netsnoer voorzichtig verweidern en bewaar deze afzonderlijk.

MAKEN sojamelk Bereidingstijd: 32 minuten ingrediënten

135g sojabonen 1.4L-1.5L water op kamertemperatuur

Methode

- 1. Spoel de sojabonen meerdere malen in water.
- 2. Voeg de sojabonen aan de soep machine, gevolgd door water.
- 3. Sluit de soep maker in, selecteer "sojamelk" en schakel in.
- 4. In de 32e minuut van de cyclus te voltooien. Koppel de



soep maker en til de machinehoofd op.

- 5. Plaats de tamis bovenop de soep kan. Giet ongeveer de helft van de sojamelk door de Tamis en in de kan.
- 6. Breng de soep maker op het werkblad.
- 7. Plaats de menger in de Tamis en met zachte druk in een cirkelvormige beweging zeef de resterende inhoud in de kan, totdat alleen grof vuil blijft. Gooi de inhoud van de tamis en vervangen op de kan.
- 8. Giet het resterende mengsel in de tamis en lepel enig residu in de soep maker in de tamis met een plastic of houten lepel.
- 9. Herhaal de srtaining proces en dan gooi de inhoud van de Tamis.
- 10. Drink de sojamelk zo spoedig mogelijk of giet het in een overdekte kruik en in de koelkast het.
- 11. Consumeer de sojamelk binnen 24 uur.
- 12. Als u wilt, kunt u suiker of andere smaakstoffen toevoegen nadat de sojamelk is gefilterd.



NI

Recepten om mee te beginnen

Chunky Groentesoep: Bereidingstijd: 28 minuten

ingrediënten

1. eetlepel olijfolie 100g Uien, Gehakt

200g Wortelen, geschild en in blokjes gesneden. 100g pastinaak, geschild en in blokjes

100g gesneden groene bonen, sugar snaps, etc. 100g Leek, getrimd en Gesneden

800ml Plantaardige 75g Rode Linzen Stock of 600 ml groentebouillon en 200g halfvolle melk

Methode

- 1. Bak de uien en prei in de olijfolie gedurende drie minuten, of tot ze zacht zijn.
- 2. Voeg alle ingrediënten in je soup maker, Roer de ingrediënten goed in de pot.
- 3. Sluit de soup maker in, selecteer "Chunky" en schakel.
- 4. Wanneer de cyclus eindigt: Koppel, giet de soep en serveer met vers brood of croutons.

Smooth Tomatensoep: Bereidingstijd: 21 minuten

ingrediënten

500ml Tomato Passata 400g Tin gehakte tomaten 2 kippen- of groentebouillon Cubes 100ml Double Cream Halfvolle melk (zie hieronder)

Methode

- 1. Het toevoegen van alle ingrediënten in je soep maker. Vul de MIN niveau semiskimmed melk.
- 2. Sluit de soep maker in, selecteer "Smooth" en schakel. Wanneer de cyclus eindigt: Koppel, giet de soep en serveer met vers brood of croutons.

HINT: Bij het maken van glad of dikke soep, als de soep is niet glad genoeg is de plaats van de soep in de machine, selecteer "Blend" en mix voor een paar seconden tot een gladde massa.

Mixed Fruit Smoothie Bereidingstijd:

3 minuten

ingrediënten

300g verse bramen 300g verse frambozen 300g verse bosbessen 1 middelgrote banaan, in stukjes 250 ml yoghurt 200 ml volle melk Basterdsuiker, naar smaak

Methode

- 1. Plaats ingrediënten in de Soup Maker en roer goed door.
- 2. Sluit de soep maker in, selecteer "Juice" en schakel Wanneer de cyclus eindigt: Koppel, giet de smoothie en serveer meteen.

Blended Fruit Smoothie ingrediënten

700g fruit: appel / peren, bananen 800 ml melk of yoghurt

Methode

- 1. Was het fruit, de zaden en schillen en in stukjes snijden 10mm.
- 2. Voeg de groenten en de melk / yoghurt in de soep machine.
- 3. Sluit de soep maker in, selecteer "Blend".
- 4. Houd de "START / CANCEL" knop om te beginnen mengen. U kunt een reeks korte persen of een continue druk op te geven. Als je blijft de toets ingedrukt voor meer dan 30 seconden s veiligheidsschakelaar zal werken om oververhitting te voorkomen. Wanneer dit gebeurt, wacht 10 seconden voordat het mengsel functie opniew wordt gebruikt.

Na 2 minuten van de operatie moet u laat het apparaat 10 minuten afkoelen om te voorkomen dat het branden van de motor oververhit raakt.

Wanneer de cyclus eindigt: ontkoppel, giet de smoothie en serveer meteen

Probleemoplossen

Als uw apparaat niet goed werkt of de resultaten zijn niet zo goed als ze zou kunnen zijn, dan kunt u werken door middel van deze checklist voordat u contact opneemt.





Het bedieningspaneel gaat niet branden

Steek de stekker in het stopcontact en de machine. Controleer of de zekering in de stekker intact is-te vervangen door de juiste zekering indien nodig.

Til de machine hoofd af en op de juiste plaats deze op de kan.

Het bedieningspaneel licht op, maar de machine werkt niet.

Druk op de "START / CANCEL" switch. U bent in het Blend-programma en het apparaat was tijdelijk uitgeschakeld. Wacht tot het apparaat te resetten. Je bent in een programma en de machine rust. Operatie zal binnenkort worden hervat.

Mijn sojamelk is niet gaar, de sojabonen zijn intact en er zijn verbrand bits.

De verhouding van sojabonen te water is onjuist of er is niet genoeg water. Leeg de inhoud, het reinigen van de soep maker en opnieuw te beginnen met de juiste verhouding van de ingrediënten.

De duur van het programma duurt langer dan het zou moeten.

Het niveau sensor is vuil, maak schoon indien nodig. De toegevoegde temperatuur van het water te laag is. Nooit gekoeld water. Als het water uit de kraan erg koud, laat het staan voor korte tijd om dichter bij kamertemperatuur te krijgen.

Je hebt toegevoegd overmatig water-vermindering van het niveau om het MAX-merkteken.

Alle lampen knipperen continu.

Er is te veel water. Til de machinehoofd af, en het vloeistofniveau aan het MAX-merkteken te verminderen. Het toestel zal nu normaal

NB: Er is een kleine ruimte tussen de MAX vloeibare vulling lijn en de onderkant van de temperatuursensor. Het is mogelijk dat de machine om overtollige vloeistof te bevatten maar lijken te werken. De resultaten zullen echter slecht. Overvul het apparaat nooit.

Specificaties

Nominale spanning: 220-240V AC ,, 50Hz

Stroomverbruik: 800-952W Capaciteit: Min 1,4L / Max 1.7L

Duty Cycle: (Blend Mode) 2 minuten aan, 10 minuten uit.

Netto Gewicht: 2.85kg

Dit product moet worden geaard

Disclaimer

Updates voor hardware componenten worden regelmatig gemaakt. Daarom is een deel van de instructies, specificaties en afbeeldingen in deze documentatie kunnen enigszins afwijken van uw specifieke situatie. Alle items beschreven in deze handleiding worden alleen ter illustratie en kunnen niet van toepassing op specifieke situatie. Geen wettelijk recht of rechten kan worden verkregen bij de beschrijving in de handleiding.



VERWIJDEREN: Dit product niet met ongesorteerd huishoudelijk afval ontdoen. Dergelijk afval moet afzonderlijk ingezameld worden voor een speciale behandeling nodig is.

Dit apparaat is in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat correct te verwijderen, helpt u eventuele schade aan het milieu en de gezondheid van de mens, die anders zou kunnen worden veroorzaakt als het wordt weggegooid op de verkeerde manier.

Het symbool op het product geeft aan dat het niet als normaal huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het moet naar een verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische goederen. Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwerking. Voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het heeft gekocht.

GARANTIE: 2 JAAR





MESURES DE SÉCURITÉ

Veuillez suivre toutes les consignes décrites ci-dessous pour votre sécurité et afin d'éviter tout risque d'incendie, de blessure ou de choc électrique.

1.Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil et conservez-les pour référence ultérieure. Si vous transférez ce produit, assurez-vous de fournir le guide d'utilisation.

2. Assurez-vous que l'appareil soit débranché du courant électrique lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. 3. Cet appareil est destiné à un usage domestique. Ne pas utiliser à des fins professionnelles.

4. Ne pas utiliser cet appareil en extérieur.

5.Ne pas immerger cet appareil ou le câble électrique dans l'eau ou autres liquides.

6.Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou sur une surface instable.

7.Ne pas utiliser l'appareil dans un espace humide.

8.Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances sur la manipulation de ce type d'appareil, ou par des enfants de moins de 8 ans à moins d'être sous la supervision d'une personne responsable et être conscients des risques potentiels.

9.Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.

10.Si le câble ou la prise sont endommagés ou si le produit présente un dysfonctionnement, arrêtez immédiatement l'opération.

11. Faites tout particulièrement attention en introduisant des liquides chauds dans l'appareil, ils pourraient en être éjectés pour cause d'évaporation soudaine.

ATTENTION:

- 1. Si le câble électrique est endommagé, Aigostar ou un distributeur autorisé remplacera le câble ou l'ensemble du câblage.
- 2. Lorsque vous débranchez le câble, tirez de la prise et non du câble.
- 3. N'utilisez pas des accessoires non distribués par le fabricant. Ils pourraient provoquer un dysfonctionnement ou des blessures.
- 4. Cet appareil ne contient aucune pièce qui peut être réparée ou remplacée par l'utilisateur. Toute réparation non autorisée annule la garantie du produit.
- 5. N'activez pas l'appareil avec une minuterie externe ou à l'aide d'une télécommande.
- 6. N'utilisez pas cet appareil pour un usage non spécifié dans ce manuel.

Lorsque l'appareil est en fonctionnement:

- 1. Cet appareil ne doit pas être utilisé à une altitude supérieure à 1500 mètres, les résultats seraient imprévisibles et les aliments pourraient coller au récipient ou brûler.
- 2. N'introduisez pas de glace, aliments congelés, viande avec des os ou des fruits avec noyaux pour éviter d'endommager l'appareil.
- 3. Si l'appareil se bouche, débranchez-le du courant électrique avant de libérer l'obstruction. Assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé.







ATTENTION:

- 1. Cet appareil éjecte de la vapeur. Assurez-vous que l'unité dispose d'un espace suffisant pour permettre à la vapeur d'être expulsée librement.
- 2. N'utilisez jamais l'appareil sur un meuble ou une étagère, la vapeur pouvant endommager la surface.
- 3. Utilisez l'appareil à une distance minimum de 300mm d'autres unités.

Avant de commencer à utiliser l'appareil:

- 1. Placez le couvercle en position verticale sur le récipient et appuyez fermement pour faire en sorte que le connecteur connecte parfaitement, mais sans forcer.
- 2. Les lames sont très coupantes. Veillez agir avec une extrême prudence et ne laissez jamais vos doigts, cheveux ou vêtements entrer en contact avec les lames.
- 3. NE JAMAIS interrompre l'appareil en fonctionnement ou soulever le couvercle pour vérifier la préparation ou ajouter d'autres ingrédients.
- 4. Si vous ajoutez des liquides chauds dans le récipient, faites-le très lentement.
- 5. La vapeur sort par la fente entre le couvercle et le récipient. N'approchez pas les mains de cette fente lorsque la machine est en marche ou vous pourriez vous brûler.
- 6. Pendant et après le programme de lait végétal, de la condensation se forme autour du couvercle. De temps en temps, il peut être nécessaire d'enlever la condensation à l'aide d'un torchon.
- 7. N'utilisez pas l'appareil pour chauffer ou réchauffer un

- liquide quel qu'il soit ou faire bouillir de l'eau.
- 8. Utilisez toujours la fonction adéquate et surtout, ne traitez pas les aliments mous avec la fonction « Chunky » et vice-versa. La fonction « SoyMilk » (lait végétal) est uniquement adaptée à la préparation de lait de soja.
- 9. À la fin du cycle, ne soulevez pas le couvercle jusqu'à ce que les lames aient complètement cessé de tourner. Lorsque vous soulevez le couvercle, tenez-le uniquement par la poignée et ne touchez pas la partie intérieure qui pourrait être brûlantes. Les risques de brûlures sont réels.
- 10. À la fin du cycle, laissez refroidir complètement l'appareil puis lavez-le pour éviter que des restes de nourriture ne se collent au fond du récipient.
- 11. N'utilisez pas l'appareil pour des séries de lait en continu, laissez-le reposer.
- 12. Avec le temps, le fond métallique du récipient pourrait perdre sa couleur. Cela ne gêne pas le processus ni ne contamine les aliments.
- 13. Tout reste de nourriture brûlée doit être retiré avant d'utiliser à nouveau l'appareil. Voir la section nettoyage pour obtenir des recommandations.
- 14. En cas de panne de courant ou si le câble est accidentellement débranché, l'appareil reprendra son fonctionnement si le courant est rétabli dans les trois minutes suivantes. S'il n'y a pas de courant pendant plus de trois minutes, l'appareil reviendra à zéro.
- 15. Tout le contenu doit alors être vidé pour nettoyer l'appareil avant la prochaine utilisation.
- 16. Pendant le fonctionnement, l'appareil passe par des phases comprenant des périodes de repos. Par conséquent, le fait que le dispositif ne fasse pas de bruit ne signifie pas qu'il ne fonctionne pas correctement.
- 17. Lorsque vous commencez à utiliser l'appareil, ajoutez les

1. Poignée du couvercle 2. Panneau de commande

3 Couvercle

4. Capteur de remplissage

5. Axe de transmission

6. Lames

7. Connecteur

8. Récipient

9. Poignée du récipient

10. Couvercle du connecteur

11. Connecteur

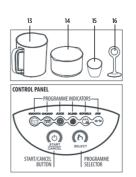
12. Câble

13. Pichet

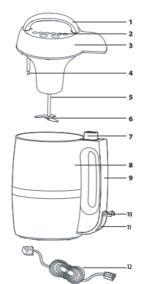
14. Filtre (Tamis)

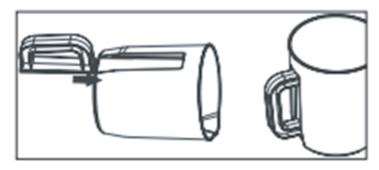
15. Gobelet doseur

16. Agitateur*



*Seulement pour la préparation de soja





ingrédients en suivant strictement les recettes. Dans le cas

contrôlerez l'appareil, vous pourrez varier les ingrédients.

ou défectueux, contactez un revendeur agréé.

respecter les règles de recyclage.

contraire, le résultat pourrait être peu satisfaisant. Portez une

attention particulière aux mesures et quantités. Lorsque vous

18. Retirez l'appareil et les accessoires de l'emballage. Identifiez

les composants avec le dessin. Si un composant est manquant

19. Conservez l'emballage. Si vous le jetez, assurez-vous de

Avant de commencer à utiliser l'appareil:

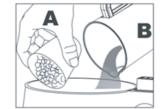
- 1. Vérifiez que la tension indiquée sous l'appareil corresponde à la tension de votre localité.
- 2. Lavez et séchez l'appareil et ses accessoires en suivant les instructions de nettoyage et entretien de la page 9.
- 3. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, celui-ci doit être stocké avec ses accessoires dans un placard propre.

COMMENT UTILISER L'APPAREIL À LAITS VÉGÉTAUX

- 1. Placez le dispositif sur une surface stable exempte de source de chaleur ou d'humidité et proche d'une prise de courant. Assurez-vous que l'appareil ne soit pas branché au courant.
- 2. Soulevez le couvercle et placez-le correctement afin qu'il ne puisse pas tomber ou être endommagé.

Introduire les aliments

- 3. Placez tous les ingrédients solides dans le récipient en utilisant le gobelet doseur.
- 4. À l'intérieur du récipient se trouve deux marques de remplissage. Ajoutez suffisamment de liquide pour parvenir à



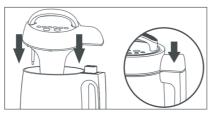
un point intermédiaire entre la marque inférieure et supérieure (environ 1.6L).

IMPORTANT: Utilisez uniquement le dispositif avec une quantité de liquide comprise entre la marque de remplissage minimal et la marque maximale.



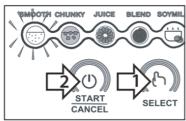
Une fois introduits les aliments

5. Placez le couvercle en position verticale dans le récipient et appuyez fermement pour faire en sorte que le connecteur connecte parfaitement, mais sans forcer. Il y a un écartement entre le couvercle et le récipient

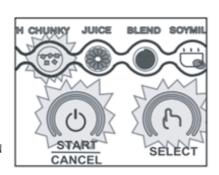


assurant une séparation minimum pour permettre à la vapeur de s'échapper. N'espérez pas que le couvercle ferme hermétiquement.





- 6. Branchez le connecteur dans la prise qui se trouve sur la poignée du récipient et branchez l'autre extrémité dans une prise électrique. Allumez l'appareil.
- 7. L'appareil émettra un bip et l'indicateur SMOOTH clignotera. Il s'agit du mode de fonctionnement par défaut.
- 8. Appuyez sur "SELECT" pour choisir un programme.
- 9. Appuyez sur "START/CANCEL" pour mettre en marche l'appareil. START/CANCEL, SELECT et l'indicateur pour sélectionner un programme s'allumera et restera allumé pendant toute la durée du programme.



PROGRAMMES



MELANGE DOUX (SMOOTH). Ce programme est conçu pour les soupes qui nécessitent une consistance lisse, comme la soupe de tomate. Le programme broie les ingrédients et les cuit à la bonne température. Le programme dure 21 minutes (recettes en page 11).



MELANGE AVEC DES MORCEAUX (CHUNKY). Ce programme est idéal pour une soupe de légumes. L'appareil chauffe le contenu pour faire en sorte que tous les ingrédients soient bien cuits. Le programme dure 28 minutes (recettes en page 11).



JUS (JUICE). Programme à froid pour obtenir jus de fruits et smoothies. Le programme triture les ingrédients avec de courtes périodes de repos pour assurer un mélange lisse et homogène. Le programme dure trois minutes.



BATTRE (BLEND). Sélectionnez "Blend". Pressez et maintenez "START/CANCEL" pour commencer à battre. Relâchez le bouton pour arrêter de battre. L'appareil s'arrêtera automatiquement après 20 secondes de fonctionnement continu.



LAIT DE SOJA (SOYMILK). Ce programme est spécifique au lait de soja. Suivez les instructions de la page 11. Le programme dure jusqu'à 32 minutes.

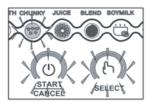


CONFITURE (JAM). La mixture est chauffée avec des intervalles de mélange. Le programme dure un maximum de 30 minutes.

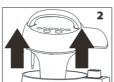
Une fois le programme terminé:

L'appareil vibre 120 fois (en 1 minute). L'indicateur de "START/CANCEL", "SELECT du programme choisi clignoteront en con 1. Retirez le câble de l'appareil.

2. Soulevez le couvercle et placez-le dans récipient résistant à la chaleur ou dans l'év







Versez le contenu dans un récipient approprié.

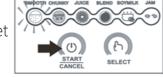
Annuler un programme:

Il peut être utile d'annuler un programme sélectionné par erreur.

1. Pour annuler un programme: Appuyez et maintenez enfoncé le bouton

"START/CANCEL" pendant 3 secondes.

2. L'affichage revient au mode de démarrage.



Maintenir au chaud (Seulement pour les programmes Smooth, Chunky, Soymilk y Jam)

1. Lorsqu'un programme se termine, l'appareil passe en mode maintenir au chaud automatiquement. Le contenu est maintenu au chaud pendant 1 heure une fois le programme terminé.

2. Si le programme est annulé, la fonction de maintenir au chaud est automatiquement annulée.

AUTRES DISPOSITIONS

Trop de liquide:

Si le liquide dépasse la marque de remplissage maximum de l'appareil, le capteur de remplissage est activé et l'appareil ne peut être allumé. Pour signaler cette erreur, tous les indicateurs clignotent en même temps. Soulevez le couvercle et réduisez le liquide jusqu'à la marque « Max ». L'appareil fonctionnera alors normalement

Erreur du système:

1. Si tous les indicateurs lumineux clignotent et l'appareil vibre, il peut y avoir une erreur du système. Débranchez l'appareil et attendez guelques minutes avant de le reconnecter. Si les indicateurs lumineux clignotent toujours de façon discontinue, contactez le service d'assistance technique.

2. L'appareil comporte un thermostat de sécurité qui coupe lorsque l'appareil surchauffe. Si cela se produit, retirez les aliments du récipient et laissez refroidir l'appareil pendant 30 minutes avant de le réutiliser

Mémoire interne:

En cas de panne de courant ou si le câble est accidentellement débranché, l'appareil reprendra son fonctionnement si le courant est rétabli dans les trois minutes suivantes. S'il n'y a pas de

courant pendant plus de trois minutes, l'appareil reviendra à zéro. Si cela se produit, le contenu doit être vidé pour nettoyer l'appareil avant la prochaine utilisation.

NETTOYAGE

1. Après utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant quelques secondes.

2. Versez votre élaboration dans un récipient approprié.

3. Versez 1,5L d'eau fraîche dans le récipient, remettez le couvercle et branchez l'appareil.

4. Sélectionnez le programme "Blend" et mettez-le en marche auelaues secondes.

5. Si vous le faites immédiatement après utilisation, cela vous aidera à retirer les restes d'aliments collés au récipient et aux lames.

Laver l'appareil

1. Débranchez l'appareil et retirez le couvercle.

2. Vous pouvez laver le récipient à l'eau tiède et avec une éponge puis rincer à l'eau propre. Séchez-le ensuite avec un

chiffon propre ou une serviette en papier.

3. Les restes d'aliments brûlés se trouvent en principe à la base, là où se trouve la plaque chauffante. Remplissez le récipient à moitié avec de l'eau chaude et savonneuse et laissez tremper pendant 15 minutes. Retirez les restes de nourriture avec une éponge. N'utilisez pas de laine d'acier ou des matériaux abrasifs afin de ne pas rayer l'appareil. Rincez l'appareil et essuyez-le avec un chiffon ou une serviette en papier.

4. S'il y a des aliments incrustés sous le récipient, ce qui est tout

à fait normal, passez simplement un chiffon humide.

Couvercle

Placez la partie inférieure du couvercle avec les lames sous le robinet d'eau tiède et passez un chiffon humide. Ne touchez pas les lames.



ATTENTION:

N'immergez pas le couvercle ou le récipient dans l'eau puisqu'ils comportent des composants électriques. séchez-les soigneusement.

Nettoyez-les avec un chiffon légèrement humide et



FR

- 1. Lavez le pichet et le gobelet doseur dans de l'eau savonneuse. Rincez-les et séchez-les soigneusement. Le filtre et l'agitateur s'utilisent uniquement pour la préparation du lait de soja.
- 2. Après avoir versé le lait de soja à travers le filtre, videz les déchets du filtre dans la poubelle. Placez le filtre dans un récipient d'eau savonneuse et passez une brosse douce sur les côtés pour retirer tout reste, puis placez le filtre sous l'eau courante pour le rincer complètement. Laissez-le sécher dans l'égouttoir.
- 3. Lavez l'agitateur dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-le à l'eau propre et séchez-le.
- 4. N'utilisez d'aucune façon une éponge abrasive sur aucune partie de l'appareil.

RANGEMENT

Rangez l'appareil et ses accessoires dans un placard sec et sûr. Vous pouvez ranger les accessoires à l'intérieur de l'appareil. Enroulez le câble et gardez-le séparément.



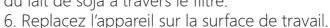
RECETTES

LAIT DE SOJA TEMPS DE RÉALISATION: 32 MINUTES INGRÉDIENTS

135g de soja 1.4L-1.5L d'eau à température ambiante

PRÉPARATION

- 1. Rincez le soja plusieurs fois sous l'eau fraîche.
- 2. Placez le soja dans l'appareil puis l'eau.
- 3. Branchez l'appareil, sélectionnez "SOYMILK" et mettez-le en marche.
- 4. Le cycle se complètera en 32 minutes. Ensuite, débranchez l'appareil et retirez le couvercle.
- 5. Placez le filtre au-dessus du pichet et versez environ la moitié du lait de soja à travers le filtre.



- 7. Placez l'agitateur dans le filtre et lentement, avec des mouvements circulaires, filtrez le liquide dans le pichet.
- 8. Versez le mélange à nouveau dans le filtre et retirez les résidus du récipient avec une cuillère en plastique ou en bois.
- 9. Filtrez à nouveau le mélange et jetez le contenu du filtre.
- 10. Consommez le lait de soja le plus tôt possible ou versez-la dans un récipient avec couvercle et conservez-la au réfrigérateur.
- 11. Consommez le lait de soja dans un délai de 24 heures maximum.
- 12. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter du sucre ou autres condiments une fois le lait filtré.

SOUPE DE LÉGUMES: TEMPS DE CUISSON: 28 MINUTES **INGRÉDIENTS**

1 cuillère à soupe d'huile d'olive 100g d'oignons en morceaux 200g de carottes épluchées et coupées en dés 100g de panais épluché et coupé en dés

SMOOTHIE DE FRUITS VARIÉS TEMPS DE PRÉPARATION: 3

MINUTES **INGRÉDIENTS**

300g de mûres fraîches

300g de framboises

fraîches

300g de myrtilles fraîches 250ml de yaourt nature

Une demi banane en morceaux 200ml de lait entier

Sucre en poudre, à volonté

PRÉPARATION

- 1. Placez tous les ingrédients dans l'appareil et mélangez.
- 2. Branchez la machine, sélectionnez "Juice " et mettez-la en marche.
- 3. Lorsque le programme se termine: débranchez l'appareil, versez le smoothie et servez-le immédiatement.

MILK-SHAKE INGRÉDIENTS

700g de fruits: pomme/ poire, banane 800ml de lait ou yaourt

PRÉPARATION

- 1. Lavez les fruits, enlevez les pépins et la peau puis coupez-les en morceaux de 10mm.
- 2. Ajoutez les fruits ainsi que le lait ou le yaourt dans l'appareil.
- 3 Branchez-le et sélectionnez "Blend"
- 4. Pressez et maintenez enfoncé le bouton "START/ CANCEL" pour commencer à battre. Cela peut être en séries d'impulsions courtes ou une impulsion continue. Si vous maintenez le bouton pressionné plus de 30 secondes, l'interrupteur de sécurité s'activera pour empêcher une surchauffe de l'appareil. Lorsque cela se produit, attendez 10 secondes avant d'utiliser la fonction battre à nouveau
- 5. Lorsque le cycle se termine: débranchez l'appareil, versez le milk-shake et servez-le immédiatement.

CONSEIL : Après 2 minutes de fonctionnement, laissez l'appareil refroidir pendant 10 minutes pour éviter de brûler le moteur.

100g d'haricots verts, pois gourmands, etc.. 100g de poireau coupé en rondelles

75g de lentilles rouges

800ml de bouillon de légumes ou 600ml de bouillon de légumes et 200g de lait demi-écrémé

PRÉPARATION

- 1. Faites cuire l'oignon et le poireau dans de l'huile d'olive pendant trois minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- 2. Ajoutez tous les ingrédients à l'appareil et mélangez bien.
- 3. Branchez l'appareil, sélectionnez "Chunky" et appuyez sur ON.
- 4. Lorsque le programme se termine: débranchez l'appareil, retirez la soupe et servez avec du pain ou des croûtons.

SOUPE DE TOMATES DOUCE: TEMPS DE CUISSON : 21 **MINUTES**

INGRÉDIENTS

500ml de sauce tomate 400g de tomates concassées en conserve 2 cubes de bouillon de poulet ou de légumes 100ml de crème Lait demi-écrémé (voir ci-dessous)

PRÉPARATION

- 1. Ajoutez tous les ingrédients dans le récipient et remplissez-le jusqu'à la marque Min avec du lait demi-écrémé.
- 2. Branchez l'appareil, sélectionnez "Smooth" et appuyez sur ON.
- 4. Lorsque le programme se termine: débranchez l'appareil, retirez la soupe et servez avec du pain ou des croûtons.

CONSEIL: Lorsque vous faites une soupe lisse ou avec des morceaux et que la soupe n'est pas suffisamment traitée, versez la soupe dans le récipient à nouveau, sélectionnez « Blend » et fouettez pendant quelques secondes jusqu'à obtenir un mélange plus doux.

EN SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou si les résultats ne sont pas ceux espérés, consultez cette liste avant de contacter le service client

Le panneau de commande ne s'allume pas

Connectez l'appareil au courant électrique.

Assurez-vous que le fusible n'est pas endommagé. S'il est endommagé, remplacez-le.

Soulevez le couvercle et replacez-le correctement sur le récipient.

Le panneau de commande s' allume mais l' appareil ne fonctionne pas

Appuyez sur le bouton "START/ CANCEL".

Vous êtes dans le programme "Blend" et la machine est temporairement désactivée. Attendre jusqu'à ce que le dispositif se réaiuste.

Vous êtes dans un programme et l'appareil est au repos. Le processus reprendra immédiatement.

Le lait de soja n' a pas été traité, le soja est intact ou des morceaux sont brûlés

La proportion d'eau et de soja est incorrecte ou il n'y a pas assez d'eau. Videz le récipient, lavez-le et recommencez avec la proportion correcte d'ingrédients.

Le programme dure plus longtemps que nécessaire

Le capteur de niveau est sale, lavez-le soigneusement. La température de l'eau est trop basse. N'ajoutez jamais de l'eau du réfrigérateur. Si l'eau du robinet est trop froide, laissez-la reposer à température ambiante.

Le niveau d'eau est dépassé, réduisez la quantité d'eau jusqu'à la marque Max.

Tous les voyants cliquotent en continu

Il y a trop d'eau. Soulevez le couvercle et réduisez le niveau de liquide jusqu'à la marque de remplissage maximum. L'appareil fonctionnera correctement.

NOTE: Il y a un petit intervalle entre la marque de remplissage maximum et la partie inférieure du capteur de remplissage. Il est possible que bien que l'appareil présente un excès de liquide, il puisse continuer à fonctionner. Cependant, les résultats ne seront pas ceux souhaités. Ne surchargez pas l'appareil.

Spécificités

Tension: 220-240V AC, 50HZ

Consommation électrique: 800-952W

Capacité: Min 1,4L/ Max 1,7L

Cycle de fonctionnement: (Modo battre) 2 minutes allumé,

10 minutes éteint Poids net: 2,85kg

Cet appareil doit être relié au courant électrique.

Avis légal

Des modifications et améliorations des composants sont effectuées régulièrement. Par conséquent, certaines des instructions, des spécificités et dessins du présent document peuvent différer légèrement de leur situation particulière. Tous les éléments de ce quide sont donnés à titre indicatif et peuvent ne pas être applicables à la situation particulière. Vous ne pouvez pas obtenir des droits juridiques de la description faite dans ce manuel.



RECYCLAGE: Ne jetez pas cet appareil avec vos déchets ménagers. Vous devez le déposer dans le conteneur approprié pour le traitement spécial qu'il nécessite

Ce produit est conforme à la Directive Européenne (2012/19/EU) relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques. En vous assurant de déposer cet appareil dans un endroit autorisé, vous protégerez l'environnement et la santé humaine de possibles dommages.

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte autorisé par les autorités locales pour son traitement et postérieur recyclage. En cas de doute, contactez le magasin revendeur qui pourra vous indiquer le système de reprise et collecte mis à votre disposition par votre collectivité locale.

GARANTIE: 2 ANS





INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Siga todas las instrucciones de seguridad a continuación descritas por su seguridad y para reducir un posible riesgo de fuego, lesiones o descargas eléctricas

- 1.Lea con atención todas las instrucciones antes de usar el aparato y consérvelas para futuras consultas. Si transfiere el producto, asegúrese de entregarlo con el manual de instrucciones.
- 2. Asegúrese de que el aparato está desenchufado de la corriente eléctrica cuando no vaya a usarlo o cuando vaya a lavarlo.
- 3. Esta máquina es solo para uso doméstico. No lo use con fines profesionales.
- 4. No use el aparato al aire libre.
- 5. Nunca sumerja el aparato o el cable eléctrico en agua u otros líquidos.
- 6. No use el aparato cerca de una fuente de calor o sobre una superficie inestable.
- 7.No use el aparato si hay humedad.
- 8.Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia o conocimiento sobre el manejo de estos dispositivos, o por niños de más de 8 años siempre y cuando estén bajo supervisión de una persona responsable y sean conscientes de los posibles riesgos.
- 9. No deje que los niños jueguen con este aparato. La limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por los niños. 10. Si el cable o el enchufe se encuentran dañados o el producto presenta algún fallo, interrumpa inmediatamente la operación. 11. Tenga cuidado al verter líquido caliente en el aparato, podría ser expulsado del aparato debido a una evaporación repentina.

ATENCIÓN:

- 1. Si el cable eléctrico está dañado, Aigostar o un distribuidor autorizado remplazará el cable o el conjunto de cables.
- 2. Cuando desenchufe el cable, tire del enchufe y no del cable
- 3. No use accesorios no distribuidos por el fabricante. Podrían causar un mal funcionamiento o lesiones
- 4. El aparato no contiene partes que puedan ser reparadas o reemplazadas por el usuario. Una reparación no autorizada anula la garantía del producto.
- 5. No accione el producto con un temporizador externo o un mando a distancia.
- 6. No use el aparato para un uso no especificado en este manual

Cuando el aparato está en uso:

- 1. Este aparato no debe usarse a altitudes superiores a los 1500 metros, los resultados serían impredecibles y la comida podría pegarse al recipiente o quemarse.
- 2. No introduzca hielo o alimentos congelados ni carne con huesos o frutas con semillas grandes en la jarra para no dañar el aparato.
- 3. Si el aparato se atasca, apáguelo y desenchúfelo de la corriente antes de liberar la obstrucción. Asegúrese de que no se haya dañado.







ATENCIÓN:

- 1. El aparato expulsa vapor. Asegúrese de que la unidad dispone del espacio suficiente para que el vapor pueda ser expulsado libremente.
- 2. Nunca use el aparato debajo de un armario o estantería ya que el vapor podría dañar su superficie.
- 3. Use el aparato a una distancia mínima de 300mm del resto de unidades.

Antes de comenzar a usar el aparato:

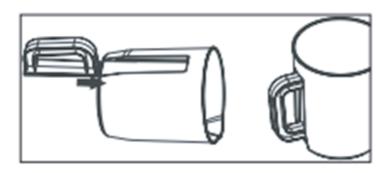
- 1. Coloque la tapa en posición vertical en la jarra y presione hacia abajo firmemente para asegurarse de que el conector entra perfectamente en contacto, pero NO fuerce el aparato.
- 2. Las cuchillas están muy afiladas. Extreme la precaución y nunca deje que los dedos, pelo o la ropa entren en contacto con las cuchillas
- 3. NO interrumpa la operación ni levante la tapa para comprobar el proceso o añadir otros ingredientes y después continuar la operación.
- 4. Cuando añada líquidos muy calientes en la jarra, hágalo lentamente.
- 5. El vapor sale por la ranura entre la tapa y la jarra. NO acerque las manos a esa ranura cuando la máquina está en uso o podría quemarse.
- 6. Durante y tras el programa para hacer leche vegetal, se forma condensación alrededor de la tapa. De vez en cuando podría ser necesario retirar la condensación con un trapo de cocina.
- 7. NO use el aparato para calentar (o recalentar) NINGÚN

- líquido ni para hervir agua.
- 8. Use siempre la función correcta. Especialmente, no procese alimentos blandos con el botón de CHUNKY y viceversa. La función de SOYMILK (leche vegetal) es únicamente para la preparación de leche de soja.
- 9. Al finalizar el ciclo, no levante la tapa de la máquina hasta que las cuchillas hayan dejado completamente de girar. Cuando levante la tapa, sujétela por el asa únicamente y no toque la parte interior pues podría estar caliente, y existe RIESGO DE QUEMADURAS.
- 10. Tras finalizar los ciclos, deje que el aparato se enfríe por completo y después lávelo para evitar que los restos de comida se adhieran al fondo de la jarra.
- 11. NO use el aparato para hacer tandas de leche de continuo.
- 12. Con el tiempo, el fondo de metálico de la jarra podría perder el color. Esto no dificulta el proceso ni contamina la comida.
- 13. Cualquier resto de comida quemada debe retirarse antes de utilizar de nuevo el aparato. Vea la sección de limpieza para obtener recomendaciones.
- 14. Si hay un corte eléctrico o el cable se extrae accidentalmente: si se restablece la corriente en los 3 minutos siguientes, el aparato reanudará la operación. Si no hay corriente durante más de tres minutos, el aparato se reseteará.
- 15. Todo contenido debe entonces vaciarse para limpiar el aparato antes del siguiente uso.
- 16. Durante la operación, el aparato pasa por ciclos que incluyen periodos de reposo, por lo tanto, el hecho de que el aparato no haga ruido no es un indicador de que no está funcionando correctamente.
- 17. Cuando comience a usar el aparato, añada los ingredientes siguiendo estrictamente las recetas; si no, el resultado podría ser insatisfactorio. Preste especial atención a las medidas y

PI

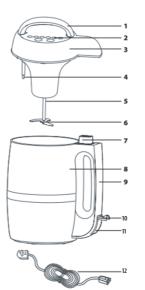
cantidades. Cuando se habitúe al aparato, puede variar los ingredientes.

- 18. Saque el producto y los accesorios del embalaje. Identifique los componentes con los del dibujo. Si falta algún componente o está defectuoso, contacte con un distribuidor autorizado.
- 19. Guarde el embalaje. Si lo tira, hágalo siguiendo las normas de reciclaje.
- 20. Instale el asa en la jarra colocando el asa en su posición en el lateral de la jarra y presione firmemente hasta que oiga un click.

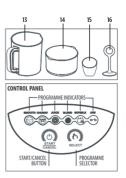


Antes de comenzar a usar el aparato:

- 1. Compruebe que la tensión indicada en la placa de características al pie del aparato corresponde con la tensión de su localidad
- 2. Lave y seque la máquina de leche vegetal y los accesorios siguiendo las instrucciones de limpieza de la página 7.
- 3. Cuando no vaya a usar el aparato, guárdelo junto con sus accesorios en un armario limpio.



- 1. Asa de la tapa
- 2. Panel de control
- 3. Tapa
- 4. Sensor de llenado
- 5. Eje de transmisión
- 6. Cuchillas
- 7. Conector
- 8. Jarra
- 9. Asa del aparato
- 10. Cubierta del conector
- 11. Conector eléctrico
- 12. Cable
- 13. Jarra de sopa
- 14. Filtro (Colador)
- 15. Vaso medidor
- 16. Tamper/ Agitador*



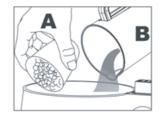
*Sólo para la preparación de soja

CÓMO USAR LA MÁQUINA DE LECHE VEGETAL

- 1. Coloque el aparato sobre una superficie estable libre de fuentes de calor y humedad y con una toma de corriente cerca. Asegúrese de que el aparato no esté enchufado a la corriente.
- 2. Levante la tapa y colóquela correctamente de manera que no pueda caerse o dañarse.

Introducir los alimentos

- 3. Coloque todos los ingredientes sólidos en la jarra usando el vaso medidor o uno alternativo.
- 4. El interior de la jarra tiene dos marcas de llenado. Añada el líquido suficiente para alcanzar un punto intermedio



entre la marca inferior y la superior (aproximadamente 1,6L).

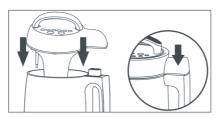
IMPORTANTE: Utilice únicamente el aparato con una cantidad de líquido entre la marca de llenado mínimo y la de llenado máximo.



PI

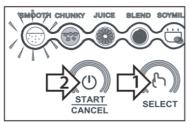
Una vez que haya añadido los ingredientes:

5. Coloque la tapa en posición vertical en la jarra y presione hacia abajo firmemente para asegurarse de que el conector entra perfectamente en contacto, pero NO fuerce el aparato. Hay pequeños espaciadores

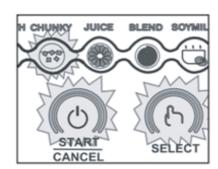


bajo la tapa para asegurar una mínima separación para que escape el vapor, no espere que la tapa cierre herméticamente.





- 6. Enchufe el conector en la toma de corriente de la base de la jarra y enchúfelo a una toma de corriente. Encienda el aparato. 7. El aparato pitará una vez y el indicador de SMOOTH parpadeará. Este es el modo operativo por defecto.
- 8. Pulse "SELECT" para elegir un programa.
- 9. Pulse "START/CANCEL" para poner en marcha el aparato. START/CANCEL, SELECT, y se encenderá el indicador para seleccionar un programa que permanecerá encendido durante toda la duración del programa.



Programas



Mezcla suave (SMOOTH). Este programa está diseñado para sopas que requieren una consistencia suave, como la sopa de tomate. El programa tritura los ingredientes y los cocina a la temperatura ideal. El programa dura 21 minutos (Recetas en P8)



Mezcla con trozos (CHUNKY). Este programa es ideal para una sopa de verduras. El aparato calienta el contenido para asegurar que todos los ingredientes están completamente cocinados. El programa dura 28 minutos. (Recetas en P8)



Zumo. Este programa no aplica calor para obtener zumos y batidos fríos. El programa tritura los ingredientes con periodos cortos de reposo para asegurar una mezcla suave y homogénea. El programa dura 3 minutos.



Leche de soja. Este programa es específico para hacer leche de soja. Siga las instrucciones de la página 8. El programa dura un máximo de 32 minutos



Mermelada. La mezcla se calienta con intervalos en los que se remueve la mezcla. El programa dura un máximo de 30 minutos.



Batir. Seleccione "Blend". Pulse y mantenga "START/CANCEL" para comenzar a batir. Suelte el botón para dejar de batir. La unidad se parará automáticamente tras 20 segundos de operación continuada.

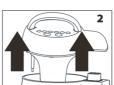
Una vez que el programa ha finalizado:

El aparato vibrará 120 veces (durante 1 minuto).

El indicador de "START/CANCEL", "SELECT" y del programa seleccionado parpadearán continuamente.

- 1. Retire el cable de la máquina.
- 2. Levante la tapa y colóquelo en un recipiente resistente al calor o en el fregadero.





Vierta el contenido en la jarra o en otro recipiente apropiado.

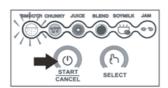


Cancelar un programa:

Puede que necesite cancelar un programa que ha seleccionado por error.

1. Para cancelar un programa: Pulse y mantenga el botón de "START/CANCEL" durante 3 segundos.





Mantener el calor (Sólo para los programas de smooth, chunky, soymilk y jam)

1. Cuando un programa termina, el aparato entra en modo mantener el calor de forma automática. Cuando está en este modo, el contenido se mantiene caliente durante hora una vez que el programa haya finalizado.

2. Si se cancela el programa, el modo de mantener el calor se cancela automáticamente.

Otras condiciones Demasiado líquido:

Si el líquido supera la marca de llenado máximo del aparato, el sensor de llenado se activará y la unidad no podrá encenderse. Esta condición se indica con todos los indicadores parpadeando al mismo tiempo. Levante la tapa y reduzca el líquido hasta la marca de MAX. La unidad entonces funcionará con normalidad.

Errores del sistema:

1. Si suena una vibración y todas las luces parpadean, puede haber un error del Sistema. Desenchufe la máquina y espere unos minutos antes de volverla a conectar. Si las luces todavía parpadean de forma discontinua, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica oficial.

2. El aparato tiene un termostato de seguridad que se apaga cuando la unidad se sobrecalienta. Si esto sucede, retire la comida a la jarra y deje que la unidad se enfríe durante 30 minutos antes de volverla a usar.

Memoria interna:

Si hay un corte eléctrico o el cable se extrae accidentalmente: si se restablece la corriente en los 3 minutos siguientes, la memoria interna del aparato reanudará la operación. Si no hay corriente durante más de tres minutos, el aparato se reseteará. Si esto sucede, todo el contenido debe vaciarse para limpiar el aparato antes del siguiente uso.

Limpieza

1. Tras el uso, desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante unos segundos.

2. Vierta la elaboración realizada en un recipiente apropiado.

3. Levante la tapa y vierta 1,5 litros de agua fresca en la jarra. Vuelva a colocar la tapa y enchufe el aparato.

4. Seleccione el programa de batir y póngalo en marcha durante

unos segundos.

5. Si lo hace inmediatamente después del uso, ayudará a retirar los restos de comida y reducirá la cantidad de restos que guedarán pegados a la jarra y cuchillas.

Lavar el aparato

1. Desenchufe el aparato y retire la tapa.

2. Puede lavar la jarra con agua tibia y una esponja y después aclararla con agua limpia. Séquela después con un trapo limpio o

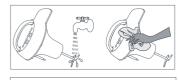
papel de cocina.

3. Los restos de comida quemados se encuentran normalmente en la base, donde está la placa calefactora. Llene la jarra hasta la mitad con agua tibia con jabón y déjelo en remojo durante 15 minutos. Retire los restos de comida con una esponja. No use un estropajo metálico o materiales abrasivos para no rallar la unidad. Aclare el aparato y séquelo con un trapo o papel de cocina.

4. Si hay alimentos incrustados debajo de la jarra, es totalmente normal, simplemente pase un trapo con vinagre.

Tapa

Coloque la parte inferior de la tapa con las cuchillas bajo el grifo con agua tibia y pase un trapo húmedo. NO toque las cuchillas.









NO sumerja la tapa o la jarra en agua ya que contienen componentes eléctricos. Pase un trapo ligeramente humedecido y séquelo minuciosamente.





- 1. Lave la jarra y el vaso medidor en agua con jabón, enjuáguelos y séquelos minuciosamente. El colador y el agitador se utilizan únicamente para la preparación de leche de soja (ver página 8).
- 2. Tras colar la leche de soja por el colador, vacíe los residuos del colador en la basura. Coloque el colador en un recipiente con agua y jabón y pase un cepillo suave por los dos lados para retirar cualquier resto y coloque el colador bajo el grifo para aclararlo completamente. Deje que se seque en una escurridora.
- 3. Lave el agitador en agua tibia con jabón, aclárelo con agua limpia y séquelo.
- 4. No use estropajos abrasivas en ninguna parte del aparato.

Almacenamiento

Guarde el aparato y sus accesorios en un armario donde esté seco y seguro. Puede almacenar los accesorios en el interior del aparato, pero necesitará retirar el asa de la jarra para sopa.

Para hacerlo, presione bajo el asa de la jarra para liberar el bloqueo y saque el asa deslizándolo.

Enrolle el cable y guárdelo por separado.

LECHE DE SOJA Duración: 32 mins

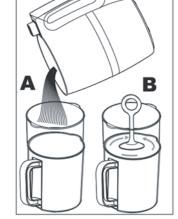
Ingredientes

135g de soja

1.4L-1.5L de agua a temperatura ambiente

Método

- 1. Aclare la soja varias veces en agua fresca.
- 2. Añada la soja en la máquina y seguidamente el agua.
- 3. Enchufe el aparato, seleccione "SOYMILK" y enciéndalo.
- 4. El ciclo se completará tras 32 minutos. Desenchufe la máquina y retire la tapa.
- 5. Coloque el colador encima de la jarra y vierta aproximadamente la



mitad de la leche de soja a través del colador en la jarra.

- 6. Vuelva a colocar la máquina en la superficie de trabajo.
- 7. Coloque el agitador en el colador y suavemente con movimientos circulares cuele el líquido en la jarra. Los restos se quedarán en el colador. Deseche el contenido del colador y vuelva a colocarlo en la jarra.
- 8. Vierta la mezcla de nuevo en el colador y retire cualquier residuo del recipiente con una cuchara de plástico o de madera.
- 9. Vuelva a colar el contenido y deseche el contenido del colador.
- 10. Consuma la leche de soja lo antes posible o viértala en una jarra con tapa y consérvela en el frigorífico.
- 11. Consuma la leche de soja en 24 horas como máximo.
- 12. Si lo desea, puede añadir azúcar u otros aderezos una vez que la leche de soja se ha colado.





Sopa de verdura: Tiempo de cocinado: 28 minutos

Ingredientes

1. Cucharada de aceite de oliva 100g de cebolla, troceada

200g de zanahorias peladas y cortadas en dados 100g de chirivía pelada y cortada en dados

100g de judías verdes en tiras, guisantes tirabeques, etc. 100g de puerro cortado en rodajas

75g de lentejas rojas

800ml de caldo de verduras o 600ml de caldo de verduras y 200g de leche semidesnatada

Elaboración

1. Sofría la cebolla y el puerro en aceite de oliva durante tres minutos o hasta que se ablanden.

2. Añada todos los ingredientes a la máquina y remuévalos bien en el recipiente.

3. Enchufe la máquina, seleccione "Chunky" y pulse ON.

4. Cuando acabe el programa: desenchufe, saque la sopa y sírvala con pan o picatostes

Sopa de tomate suave: Tiempo de cocción: 21 mins

Ingredientes

500ml de salsa de tomate 400g de tomate de lata troceado

2 pastillas de caldo de pollo o verduras 100ml Crema inglesa Leche semidesnatada (ver abajo)

Elaboración

1. Añada todos los ingredientes al aparato y llene el recipiente hasta la marca de MIN con leche semidesnatada.

2. Enchufe el aparato, seleccione "Smooth" y póngalo en marcha.

Cuando finalice el ciclo: Desenchufe, vierta la sopa y sírvala con pan o picatostes

CONSEJO: Cuando esté haciendo una sopa suave o con trozos y la sopa no está lo suficientemente procesada, vuelva a verter la sopa en la máquina, seleccione "Blend" y bata durante unos segundos hasta alcanzar una mezcla suave.

Batido de frutas variadas

Tiempo de preparación: 3 minutos

Ingredientes

300g de moras frescas 300g de frambuesas frescas

300g de arándanos s frescos Medio plátano en trozos 250ml de yogur natural 200ml de leche entera Azúcar en polvo, al gusto

Elaboración:

1. Coloque todos los ingredientes en la máquina y remuévalos bien.

2. Enchufe la máquina, seleccione "Juice "y enciéndala. Cuando finalice el ciclo: Desenchufe, vierta el batido y sírvalo inmediatamente

Batido de frutas Ingredientes

700g de fruta: manzanas/ peras, plátanos 800ml de leche o yogur

Elaboración

1. Lave la fruta, retire las pepitas y la piel y córtelas en trozos de 10 mm.

2. Añada la fruta y la leche o el yogur a la máquina

3. Enchufe el aparato y seleccione "Blend".

4. Pulse y mantenga el botón de "START/ CANCEL" para comenzar a batir. Puede pulsar en series de pulsaciones cortas o una pulsación continua. Si mantiene el botón presionado durante más de 30 segundos, el interruptor de seguridad se accionará para evitar que el aparato se sobrecaliente. Cuando esto sucede, espere 10 segundos antes de volver a usar la función de batir.

Tras 2 minutos de operación, deje que el aparato se enfríe durante 10 minutos para evitar quemar el motor. Cuando el ciclo finaliza: Desenchufe el aparato, vierta el batido y sírvalo inmediatamente.

Solución de problemas

Si el aparato no funciona correctamente o los resultados no son los deseados, revise esta lista de antes de contactar con el servicio cliente.





Conecte el cable de corriente eléctrica al aparato Compruebe que el fusible no está dañado- sustitúyalo si se encontrara dañado

Levante la tapa y colóquela correctamente en la jarra del aparato.

El panel de control se enciende pero el aparato no funciona

Pulse el interruptor "START/ CANCEL".

Está en el programa de batir y la máquina se ha apagado temporalmente. Espere a que el aparato se reajuste. Está en un programa y el aparato está en reposo. El procedimiento se reanudará enseguida.

La leche de soja no se ha procesado, la soja está intacta o hay trozos quemados.

La proporción de soja y aqua es incorrecta o no hay suficiente agua. Vacíe el recipiente, lávelo y vuelva a empezar con la proporción de ingredientes correcta.

El programa está durando más tiempo del necesario

El sensor de nivel está sucio, lávelo cuidadosamente.

La temperatura del agua es demasiado baja. Nunca añada agua del frigorífico. Si el agua del grifo está demasiado fría, deje que se repose a temperatura ambiente.

Ha sobrepasado el nivel de llenado – reduzca la cantidad de agua hasta la marca de MAX.

Todas las luces indicadoras parpadean continuamente

Si hay demasiada agua. Levante la tapa y reduzca el nivel de líquido hasta la marca de llenado máximo. La unidad funcionará correctamente

NOTA: Existe un pequeño espacio entre la marca de llenado máximo y la parte inferior del sensor de llenado. Es posible que a pesar de que el aparato presente un exceso de líquido, pueda siga funcionando. Sin embargo, los resultados no serán los deseados. No sobrecarque el aparato.

Especificaciones

Tensión: 220-240V AC, 50HZ Consumo eléctrico: 800-952W Capacidad: Min 1,4L/ Max 1,7L

Ciclo de operación: (Modo batir) 2 minutos encendido, 10

minutos apagado. Peso neto: 2,85kg

Este producto debe conectarse a la corriente eléctrica

Aviso legal

Las modificaciones y mejoras de los componentes se llevan a cabo con régularidad. Por lo tanto, algunas de las instrucciones, especificaciones y dibujos de este documento pueden diferir ligeramente de su situación particular. Todos los elementos descritos en esta quía tienen fines únicamente ilustrativos y puede que no sean aplicables a su situación particular. No se pueden obtener derechos legales de la descripción hecha en este manual.



RECICLAJE: No tire este aparato a la basura doméstica. Debe depositarlo en el contenedor adecuado para el tratamiento especial que precisa.

Este producto cumple con la Directiva Europea (2012/19/EU), sobre la restricción de uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de depositar el aparato en un lugar autorizado, protegerá al medio ambiente y a la salud humana de posibles daños.

Este símbolo indica que producto no debe tirarse a la basura doméstica. Deposítelo en el contenedor adecuado de un punto limpio de su localidad, para su posterior reciclado. Este aparato debe depositarse en un lugar autorizado. Para más información sobre tratamiento. recuperación y reciclaje del producto, contacte con el punto limpio de su localidad o la tienda donde compró el producto.

GARANTÍA: 2 AÑOS