TRISTAR

service
.tristar.eu

- EN Instruction manual
- NL Gebruiksaanwijzing
- FR Mode d'emploi
- DE Bedienungsanleitung
- ES Manual de usuario
- PT Manual de utilizador
- PL Instrukcja obsługi
- IT Manuale utente
- SV Bruksanvisning
- CS Návod na použití
- SK Návod na použitie

BL-4433

**PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / OPIS CZĘŚCI / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČASTÍ**

www.tristar.eu

Tristar Europe B.V. | Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg | The Netherlands

# EN Instruction manual

## SAFETY INSTRUCTIONS

- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be hold responsible for the damage.
- Do not use this appliance with a damaged cord or plug or when the appliance has malfunctions, or has been damaged in any manner. To avoid a hazard make sure that a damaged cord or plug will be replaced by an Competent qualified repair service(*). Do not repair this appliance yourself.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord can not become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- The user must not leave the device unattended while it is connected to the supply.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- To protect children against the dangers of electrical appliances, please make sure that you never leave the appliance unattended. Therefore you have to select a storage place for the appliance where children are not able to grab it. Make sure that the cable is not hanging in a downward position.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- 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. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- NOTE: The chopping blades are very sharp, avoid physical contact during emptying and cleaning the device, you can seriously injure.
- Always disconnect the device from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Do not allow children to use the device without supervision.

**Competent qualified repair service: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In any case you should return the appliance to this repair service.*

## PARTS DESCRIPTION

1. Measuring cup
2. Jar lid
3. Egg/steam tray
4. Stainless steel filter
5. Jar
6. Electrical socket
7. Power cord
8. Main body
9. Control panel
10. Bottom cover
11. Rubber foot
12. Sponge
13. Brush

## BEFORE THE FIRST USE

- The soup maker is fitted with several safety features including an interlocking lid cut-out , a minimum liquid sensor, a hot liquid overflow sensor for safe use at all times and safety micro-switch cut-off on the motor base.
- Before using the soup maker for the first time wipe down the jug and lid with a damp cloth using a mild detergent.
- Caution: the jug contains very sharp blades and should be handled with care at all times.
- Place the base unit of soup maker on a heat-resistant, stable surface. Position the jug on the base unit properly.
- Put the lid on the jug make sure the lock open symbol on the lid aligns with the mark on the top of the handle. Once aligned, turn the lid in the direction of the arrows until the lid lock symbol aligns with the datum mark.
- Ensure the measuring cup is fitted to the top of the lid.
- When everything is positioned correctly, connect the soup maker to the mains power supply and press the START/STOP button to turn on the soup maker. The button will illuminate indicating the soup maker is on.
- If at this point the alarm sounds, disconnect the soup maker from the mains power supply and check that the lid is properly fitted, the jug is fitted properly and the fluid level is correct as described in paragraph "trouble shooting".
- Once checked, reconnect to the mains and power up.

## USE

| Option | Description | Time |
|---|---|---|
| Soup Chunky | Heat and blend hard, non-soaked vegetables, fruits, bean, etc. | 25 minutes |
| Soup Smooth | Heat and blend soft, tender vegetables, fruits, etc. | 20 minutes |
| Steam/Boiling | Steam and boil food, such as egg, etc. | 15 minutes |
| Reheat/Keep Warm | Reheat leftover, or keep warm soup, milk, chocolate, etc. | 12 minutes |
| Smoothie | To help blender contents more smoothie | 2min. 40sec. |
| Blender/Mix | Blend ,mix vegetables or fruits, etc. | 1min. 20sec. |
| Pulse | Hand press blend quickly | |
| Start/Stop | Machine START/STOP control | |

Note: Cooking time above is for reference only.

- Press the "START/STOP" button, the indicators flashes, then choose the type of cooking operation to confirm, then the soup maker will beep 3 times, which means cooking process starts.
- If the indicators will blink and beep continuously during operation, this means there's a mistake with the operation or there's something wrong. Check the following:
  1. Lid is not properly locked.
  2. There is no water inside the jug, the over-dry sensor works.
  3. Jug is not properly placed in its main body, the safety micro-switch works, press on the jug and the process will resume.
  4. Heating base and motor are over-heated, the overloading setting works. Separate the jug and motor housing, let it rest for 5 minutes to cool down.
  5. Water or liquids exceed the MAXIMUM level, the hot liquids overflow sensor works.
  6. Water or liquid is less than the MINIMUM level, the minimum liquid safety sensor works.

**Please visit our website for recipes: www.service.tristar.eu.**

## FUNCTIONS

**Making soup**
Chop all your ingredients into approximately 2-3cm cubes and add to the soup maker jug, make sure you keep the ingredients between SOUP MIN and SOUP MAX mark on the jug. Caution: it is not recommended to use uncooked meats in the soup maker, meat or fish must be precooked. Do not add any frozen ingredients, all ingredients must be at room temperature. Smooth soup would take around 20 minutes, chunky soup would take around 25 minutes. Further in this manual you will find under the paragraph "Recipes" a few recipes for different soups.

**Boiling**
- Pour water between WATER MIN and BOIL MAX mark into the jug, use the egg tray to place on the food to cook, it takes around 15 minutes.
- Caution: the inside of the jug is very hot after cooking so extreme caution should be taken when removing the egg steamer out of the jug.

**Steaming**
- Pour water between WATER MIN and STEAM MAX mark into the jug, use the egg tray to place on the food to steam, it takes around 15 minutes.
- Caution: the inside of the jug is very hot after steaming so extreme caution should be taken when removing the egg steamer out of the jug.

**Reheat**
- Previously prepared soup that has become cold can be reheated in the soup maker. Add the cooked soup to the jug ensuring the volume is no less than the minimum and no more than the maximum.
- The reheat program will follow the sequence: Heating-Mixing- Heating-Mixing-Heating.
- This process will continue to follow the above cycle until the soup is heated and reaches the optimum temperature of 65°C -75°C, ready to serve. The audible alarm will then sound.
- The time taken to complete this process will depend on the temperature and volume of the soup added but should take approximately 5-8 minutes.
- Note: the reheat process is not a cooking function; all soups used in this process must be precooked.

**Blender Smoothie**
- The soup maker can also be used as a blender, simply set up the soup maker as before and add your ingredients for blending.
- The blend function stops automatically after 1min. 20sec. To stop the cycle at any time, press the blend button again, or press START/STOP button.
- The Smoothie function stops automatically after 2min. 40sec. To stop the cycle at any time, press the smoothie button again, or press START/STOP button.
- Note: it is important that your ingredients reach a minimum depth of 3-4cm so that the safety cutout sensor does not activate. But no more than the MAXIMUM.
- It is NOT possible to blend dry ingredients, as the sensor won't recognize them.

**Pulse**
Use the PULSE button to blend for short times, press and keep the PULSE button to blend, release the button to stop.

**Stainless steel filter**
- Proper selection of stainless steel filter direction: Filter will divide the inner jug into 2 sections, the section inside filter makes smoothie, porridge or mixing food, the section outside filter makes Chunky food in large pores.
- For the best result we recommend to try with different amounts and ingredient to find out what's your favorite cooking method.
- Proper Installation of filter: in the bottom, there is ring like shape around the center blade, make sure the filter fit properly around it, then the filter touches the bottom of jug and locked by the jug cover.

## REMARKS

- Add your preferred liquid or ingredients to the jug; all liquids and ingredients used must be at room temperature.
- Make sure the total volume of ingredients added is to the minimum but not more than 1700ml, as the internal sensor near the base of the jug must be covered with liquid. Under filling the soup maker jug will result in the alarm sounding and the unit failing to operate. Should the boiling action during cooking cause the hot contents to reach the lid, the upper sensor will switch off the heating function to help prevent boiling over.
- Any interruption will result in the cancellation of the program. Restarting will result in the cooking stages being repeated which may affect the final recipe.
- Any ingredients to be added during the cooking process can be added through the refill hole in the centre of the lid. Do not unlock or remove the lid as this will stop the program.
- To comply stop the program at any time, simply press the START/STOP button.
- Once the program has finished, the soup maker will sound an audible alarm and stop heating.
- Your soup can be poured straight from the jug but be careful when removing the lid from the jug as it will be very hot.
- WARNING: heat/steam will be emitted from the lid. Care must be taken when removing the lid and measuring cup.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Always disconnect the soup maker from the mains power supply before cleaning.
- Do not clean the soup maker in a dishwasher. Do not immerse the soup maker in water or any liquids.
- Clean the surface of the base unit and the outer of the jug with the supplied sponge or with a soft, damp cloth. Rinse the lid in warm, soapy water.
- To clean the inside of the jug, rinse and use the supplied brush to remove any remaining soup or large food particles.
- Caution: the blades inside the jug are not removable and are very sharp; extreme caution should be taken when cleaning the inside of the jug.
- Use the soup maker's programs to aid the removal of stubborn stains. Assemble the soup maker and add 800ml of water and a small amount of mild detergent. Fit the lid and switch on the soup maker. Press the BLENDER or PULSE button and the blades will rotate to clean the jug. You can stop the cleaning process at any time by switching off the appliance.

## TROUBLE SHOOTING

| Problems | Cause and solution |
|---|---|
| The unit is not working and beeping | 1. The jug is not properly fitted onto the base, press on the jug.<br>2. The lid is not fitted properly make sure the marks on the lid and the jug will match.<br>3. There is not enough liquid in the jug, add more liquid.<br>4. There are some spills around the over-flow sensor. |
| The unit has stopped in the mid-program (during the operation) | 1. The lid is loose, make sure the marks on the lid and the jug will match.<br>2. Liquid level is too low due to evaporation during cooking fill on the liquid through the refill hole.<br>3. Liquid is too much than the maximum, pour out some liquid.<br>4. The jug is gone loose from the base. Press on the jug and the process will resume. |
| Ingredients pieces are still too large after the cycle is complete (food is not well blended.) | 1. Pieces were possibly too large. Initially-use the blend function after the cooking program.<br>2. Wrong function was selected: try another one.<br>3. Poured less water: Add sufficient water. |
| The ingredients are hard after the cooking cycle. (food cooked not well) | 1. Chop the ingredients into small pieces before adding.<br>2. Wrong function was selected: try another one.<br>3. Too much water or food, filter is clogged try again with other amounts.<br>4. Some food require longer cooking: select reheat function till the food is fully cooked. |
| The soup is not hot and the cooking cycle appeared to finish early. | There was too much hot liquid in the jug. Through the blend movement the soup reached during cooking the upper overflow sensor. Pour out a little amount and choose the reheat function. |
| Food is burnt, and stuck to the bottom. | 1. Caused by high sugar or starch: use proper sugar, or starch.<br>2. Too much food and too little liquids, try again with other amounts. |

## GUARANTEE

- This product is guaranteed for 24 months granted. Your warranty is valid if the product is used in accordance to the instructions and for the purpose for which it was created. In addition, the original purchase (invoice, sales slip or receipt) is to be submitted with the date of purchase, the name of the retailer and the item number of the product.
- For the detailed warranty conditions, please refer to our service website: www.service.tristar.eu

## GUIDELINES FOR PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling of used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

# NL Gebruiksaanwijzing

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Als de veiligheidsinstructies niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die daar eventueel het gevolg van is.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is. Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door een bekwame gekwalificeerde dienst(*) om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg ervoor dat het snoer nergens in verstrikt kan raken.
- Het apparaat moet worden geplaatst op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer de stekker in het stopcontact steekt.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Om kinderen te beschermen tegen de gevaren van elektrische apparatuur mag u ze nooit zonder toezicht bij het apparaat laten. Selecteer daarom een plek voor uw apparaat op dusdanige wijze dat kinderen er niet bij kunnen. Zorg ervoor dat het snoer niet naar beneden hangt.
- Dompel het snoer, de stekker en/of het apparaat nooit in het water of een andere vloeistof, dit om u te beschermen tegen een elektrische schok.
- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke en geestelijke vermogens of gebrek aan kennis en ervaring mits ze onder toezicht staan of instructies ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en mits ze de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reinigen en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.
- Schakel het apparaat uit en koppel het los van de netstroom, alvorens de opzetstukken te verwisselen of de bewegende onderdelen te benaderen.
- OPMERKING: De hakmessen zijn zeer scherp. Vermijd fysiek contact tijdens het legen en reinigen van het apparaat. U kunt ernstig letsel oplopen.
- Koppel het apparaat te allen tijde los als er geen toezicht is en alvorens het apparaat te monteren, te demonteren of te reinigen.
- Buiten het bereik van kinderen houden indien er geen toezicht is.

**Bekwame gekwalificeerde dienst: after-sales dienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.*

## BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

1. Maatbeker
2. Deksel kan
3. Eier-/Stoommandje
4. Roestvrijstalen filter
5. Kan
6. Stekker
7. Netsnoer
8. Basis
9. Bedieningspaneel
10. Onderkant behuizing
11. Rubberen voet
12. Spons
13. Borstel

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- De soepblender is voorzien van verschillende veiligheidsschakelaars, inclusief een deksel met beveiligingssysteem, een minimale vloeistofpeilsensor, een overloopsensor voor hete vloeistoffen en een microbeveiligingsschakelaar op de motorbasis.
- Veeg de mengbeker en de deksel schoon met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel, alvorens de soepblender voor de eerste keer te gebruiken.
- Let op: de mengbeker beschikt over zeer scherpe messen en dient te allen tijde voorzichtig te worden gehanteerd.
- Plaats de basis van de soepblender op een hittebestendig en stabiel oppervlak. Plaats de mengbeker op correcte wijze op de basis.
- Plaats de deksel op de mengbeker en wees er zeker van dat het ontgrendelingssymbool op de deksel in lijn is met de markering op het handvat van de maatbeker. Draai de deksel vervolgens in de richting van de pijltjes, totdat het vergrendelingssymbool op de deksel in lijn is met de referentiemarkering.
- Zorg ervoor dat de maatbeker in het deksel geklikt zit.
- Als alles correct is gemonteerd, kan men de soepblender aansluiten op de netvoeding en op de START/STOP knop drukken om de soepblender in te schakelen. De knop zal oplichten om aan te geven dat de soepblender is ingeschakeld.
- Als er op dit punt een alarm klinkt, dient men de soepblender los te koppelen van de netvoeding en te controleren of de deksel en de maatbeker correct zijn bevestigd en of het vloeistofpeil correct is, zoals staat beschreven in het hoofdstuk "Problemenoplossingen".
- Als alles is gecontroleerd, kan de soepblender opnieuw worden aangesloten op de netvoeding en worden ingeschakeld.

## GEBRUIK

| Optie | Beschrijving | Tijd |
|---|---|---|
| Grove soep | Verwarmen en blenden van harde of rauwe groenten, fruit, bonen, etc. (soep met grove ingrediënten) | 25 minutes |
| Crème soep | Verwarmen en blenden van zachte en fijne groenten, fruit, etc. (crème soep) | 20 minutes |
| Stomen/koken | Stomen en koken van voedsel, zoals eieren, etc. | 15 minutes |
| Opwarmen/warmhouden | Opwarmen van restjes of warmhouden van soep, melk, chocolademelk, etc. | 12 minutes |
| Smoothie | Extra fijn maken van de ingrediënten. | 2min. 40sec. |
| Blender/Mix | Blenden en mengen van groenten of fruit, etc. | 1min. 20sec. |
| Pulseren | Voor snel blenden met de hand | |
| Start/Stop | Machine START/STOP regelaar | |

Opmerking: De hierboven genoemde bereidingstijd, dient slechts ter indicatie.

- Door op de "START/STOP" knop te drukken, zullen de indicators gaan knipperen, waarna het type kookprogramma kan worden gekozen en bevestigd. De soepblender zal 3 maal een piepsignaal afgeven, om aan te duiden dat het bereidingsproces is begonnen.
- Als de indicators aanhoudend knipperen en piepen tijdens de bewerking, betekent dit dat er iets fout zit. Controleer het volgende:
  1. Deksel is niet correct vergrendeld.
  2. Er bevindt zich geen water in de mengbeker, de droogkooksensor werkt.
  3. De mengbeker is niet correct bevestigd op de hoofdbehuizing, de microbeveiligingsschakelaar werkt. Druk op de mengbeker om het proces te hervatten.
  4. Verwarmingsbasis en motor zijn oververhit, de overbelastingsinstelling werkt. Haal de mengbeker en de motorbehuizing los en laat deze 5 minuten afkoelen.
  5. Water of vloeistoffen overschrijden het MAXIMUM niveau, de overloopsensor voor hete vloeistoffen werkt.
  6. Water of vloeistoffen bevinden zich onder het MINIMUM niveau, de veiligheidssensor voor het minimum vloeistofpeil werkt.

**Please visit our website for recipes: www.service.tristar.eu.**

## FUNCTIES

**Soep maken**
Snijd alle ingrediënten in blokjes van ongeveer 2-3cm en voeg deze toe aan de mengbeker van de soepblender. Zorg ervoor dat de hoeveelheid ingrediënten zich tussen de SOUP MIN en SOUP MAX markering op de maatbeker bevindt. Let op: het is niet aangeraden om rauw vlees te gebruiken in de soepblender; vlees en vis dienen voorgekookt te worden. Voeg geen bevroren ingrediënten toe; alle ingrediënten dienen op kamertemperatuur te zijn. Het bereiden van gladde soep duurt ongeveer 20 minuten en het bereiden van grove soep duurt ongeveer 25 minuten. Verderop in deze handleiding zijn een aantal recepten voor verschillende soepen te vinden in het hoofdstuk "Recepten".

**Koken**
- Giet water in de mengbeker en houd hierbij de WATER MIN en BOIL MAX markeringen in acht. Gebruik het eiermandje om de te koken voedingswaren op te plaatsen. Het koken duurt ongeveer 15 minuten.
- Let op: de binnenkant van de mengbeker is erg heet na het koken. Het verwijderen van het eiermandje uit de mengbeker dient dan ook met uiterste voorzichtigheid te worden uitgevoerd.

**Stomen**
- Giet water in de mengbeker en houd hierbij de WATER MIN en STEAM MAX markeringen in acht. Gebruik het eiermandje om de te stomen voedingswaren op te plaatsen. Het stomen duurt ongeveer 15 minuten.
- Let op: de binnenkant van de mengbeker is erg heet na het stomen. Het verwijderen van het eiermandje uit de mengbeker dient dan ook met uiterste voorzichtigheid te worden uitgevoerd.

**Opwarmen**
- Soep die verder is bereid en is afgekoeld, kan worden opgewarmd in de soepblender. Voeg de koude soep toe aan de mengbeker en zorg er voor dat de minimum en maximum aanduidingen niet worden overschreden.
- Het opwarmprogramma houdt de volgende volgorde aan: Verwarmen-Mixen-Verwarmen-Mixen-Verwarmen.
- Deze cyclus zal worden herhaald, totdat de soep volledig is opgewarmd en een temperatuur van tussen de 65°C -75°C heeft bereikt. Dit zal worden aangeduid met het klinken van een alarm.
- Het opwarmen neemt, afhankelijk van de temperatuur en de hoeveelheid soep, ongeveer 5-8 minuten in beslag.
- Opmerking: het opwarmproces is geen bereidingsfunctie; alle soepen die in dit proces worden gebruikt, dienen van te voren te zijn bereid.

**Blender Smoothie**
- De soepblender kan ook als blender worden gebruikt. Stel het apparaat in zoals gebruikelijk en voeg de te blenden ingrediënten toe.
- De blend-functie stopt automatisch na 1 minuut en 20 seconden. De cyclus kan op elk gewenst moment worden onderbroken, door nogmaals op de blend-knop te drukken of door op de START/STOP-knop te drukken.
- De smoothie-functie stopt automatisch na 2 minuut en 40 seconden. De cyclus kan op elk gewenst moment worden onderbroken, door nogmaals op de smoothie-knop te drukken of door op de START/STOP-knop te drukken.
- Opmerking: het is van belang dat de kan minimaal tot 3-4cm gevuld wordt, om te voorkomen dat de sensor van het beveiligingssysteem in werking wordt gesteld. De ingrediënten mogen echter niet de MAXIMUM aanduiding overschrijden.
- Het is NIET mogelijk om droge ingrediënten te blenden, omdat de sensor deze ingrediënten niet zal herkennen.

**Pulse**
Gebruik de PUSLE knop om steeds kort te blenden. Houd de PULSE knop ingedrukt om te blenden en laat deze knop los om te stoppen met het blenden.

**Roestvrijstalen filter**
- Aanwijzingen voor het gebruik van de roestvrijstalen filter: De filter verdeelt de binnenkant van de kan in 2 secties. De sectie in de filter is bedoeld voor het maken van smoothies, pap of het mixen van voeding, de sectie buiten de filter is bedoeld voor het maken van grof voedsel.
- Voor het beste resultaat raden wij aan om verschillende hoeveelheden en diverse ingrediënten uit te proberen, om uw favoriete bereidingswijze te ontdekken.
- Correcte installatie van de filter: op de bodem bevindt zich een ringvorm rondom het middenblad. Zorg ervoor dat de filter goed rondom het middenblad wordt bevestigd op de bodem van de mengbeker en wordt vergrendeld met de deksel.

## OPMERKINGEN

- Voeg de gewenste vloeistoffen of ingrediënten toe aan de mengbeker; alle vloeistoffen en ingrediënten dienen op kamertemperatuur te zijn.
- Zorg ervoor dat het totale volume van de toegevoegde ingrediënten zich boven het minimum bevindt (maar niet boven de 1700ml), omdat de interne sensor op de basis van de mengbeker bedekt dient te zijn met vloeistof. Indien het volume zich onder het minimum bevindt, zal er een alarm klinken en zal het apparaat niet werkzaam zijn. Indien het koken tijdens de bereiding ertoe leidt dat de inhoud de deksel bereikt, zal de bovenste schakelaar de verwarmingsfunctie uitschakelen, om overkoken te voorkomen.
- Elke onderbreking zal leiden tot de annulering van het programma. Opnieuw starten zal leiden tot het herhalen van de bereidingsfasen, wat van invloed kan zijn op het eindresultaat.
- Ingrediënten die tijdens het bereidingsproces toegevoegd dienen te worden, kunnen worden toegevoegd via de vuldop in het midden van de deksel. De deksel mag niet worden ontgrendeld of verwijderd, omdat dit het programma zal stoppen.
- Druk op de START/STOP knop, om het programma geheel en op elk gewenst moment te stoppen.
- Zodra het programma is voltooid, zal de soepblender een alarm laten klinken en stoppen met verwarmen.
- De soep kan rechtstreeks vanuit de kan worden gegoten, maar wees voorzichtig met het verwijderen van de deksel van de mengbeker, daar deze zeer warm zal zijn.
- WAARSCHUWING: er zal hitte/stoom van de deksel afkomen. Wees voorzichtig met het verwijderen van de deksel of de maatbeker.

## REINIGEN EN ONDERHOUD

- Koppel de soepblender te allen tijde los van de netvoeding, alvorens het apparaat te reinigen.
- De soepblender is niet vaatwasserbestendig. Dompel de soepblender niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Reinig het oppervlak van de basiseenheid en de buitenkant van de mengbeker met de bijgeleverde spons of met een zachte, vochtige doek. Spoel de deksel in een warm sopje.
- Spoel de mengbeker om en gebruik de bijgeleverde borstel om in de mengbeker achtergebleven soep- of voedingsresten te verwijderen.
- Let op: de messen in de mengbeker kunnen niet worden verwijderd en zijn zeer scherp; de binnenkant van de mengbeker dient met uiterste voorzichtigheid te worden gereinigd.
- Gebruik de programma's van de soepblender voor het verwijderen van hardnekkige vlekken. Monteer de soepblender en voeg 800ml water en een kleine hoeveelheid mild reinigingsmiddel toe aan de mengbeker. Plaats de deksel op de mengbeker en schakel de soepblender in. Druk op de BLENDER knop of PULSE knop, waarna de messen zullen gaan draaien, om de mengbeker te reinigen. Het reinigingsproces kan op elk gewenst moment worden onderbroken, door het apparaat uit te schakelen.

## PROBLEEMOPLOSSING

| Problemen | Oorzaken en oplossingen |
|---|---|
| Het apparaat werkt niet en maakt een piep geluid | 1. De mengbeker is niet correct bevestigd op de basis, druk de mengbeker aan.<br>2. De deksel is niet correct bevestigd, wees er zeker van dat de markeringen op de deksel en de mengbeker overeenkomen.<br>3. Er bevindt zich onvoldoende vloeistof in de mengbeker, voeg meer vloeistof toe.<br>4. Er bevinden zich spetters rondom de overloopsensor. |
| Het apparaat is halverwege het programma gestopt (tijdens de bewerking) | 1. De deksel zit los, wees er zeker van dat de markeringen op de deksel en de mengbeker overeenkomen.<br>2. Het vloeistofpeil is te laag door de verdamping tijdens het bereiden, vul de vloeistof bij via de vuldop.<br>3. Het vloeistofpeil is hoger dan het maximum, giet de overtollige vloeistof uit de mengbeker.<br>4. De mengbeker is losgeraakt. Druk de mengbeker aan om het proces te hervatten. |
| De in blokjes gesneden ingrediënten zijn nog steeds heel, nadat de cyclus is voltooid (het voedsel is niet goed geblend.) | 1. De blokjes waren mogelijk te groot. Gebruik de blend-functie na het bereidingsprogramma.<br>2. Verkeerde functie geselecteerd, probeer een andere functie.<br>3. Te weinig water toegevoegd: voeg voldoende water toe. |
| De ingrediënten zijn nog hard na de bereidingscyclus (voedsel is niet goed gekookt) | 1. Snijd de ingrediënten in kleine stukjes, alvorens ze toe te voegen.<br>2. Verkeerde functie geselecteerd: probeer een andere functie.<br>3. Teveel water of ingrediënten, filter is verstopt, probeer opnieuw met aangepaste hoeveelheden.<br>4. Sommige ingrediënten vereisen een langere bereidingstijd: selecteer de opwarmfunctie, totdat de ingrediënten gaar zijn. |
| De soep is niet warm en de bereidingscyclus lijkt voortijdig te zijn voltooid. | Teveel warme vloeistof in de mengbeker. Door de blend-beweging bereikte de soep tijdens het bereiden de bovenste overloopsensor. Giet een kleine hoeveelheid uit de mengbeker en selecteer de opwarmfunctie. |
| Het eten is aangebrand en plakt aan de bodem | 1. Dit wordt veroorzaakt door grote hoeveelheden suiker of zetmeel. Gebruik aangepaste hoeveelheden suiker of zetmeel.<br>2. Teveel ingrediënten en te weinig vloeistoffen. Probeer opnieuw met aangepaste hoeveelheden. |

## GARANTIEVOORWAARDEN

- Op dit product wordt een garantie van 24 maanden verleend. Uw garantie is geldig wanneer het product is gebruikt in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing en voor het doel waarvoor het gemaakt is. Tevens dient de originele aankoopbon (factuur, kassabon of kwitantie) overlegd te worden met daarop de aankoopdatum, de naam van de retailer en het artikelnummer van het product.
- Voor uitgebreide garantievoorwaarden verwijzen wij u naar onze servicewebsite: www.service.tristar.eu

## AANWIJZINGEN TER BESCHERMING VAN HET MILIEU

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hierop. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

# FR Mode d'emploi

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tous dommages si les consignes de sécurité ne sont pas respectées.
- Ne pas utiliser cet appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou s'il ne fonctionne pas correctement, ou a subi des dégâts quelconques. Afin d'éviter tous dangers, veillez à ce qu'un cordon ou prise endommagés soient remplacés par un technicien agréé (*). Ne réparez pas vous-même cet appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que ce dernier ne devienne pas entortillé.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans supervision.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- Pour protéger les enfants des dangers des appareils électriques, veillez à ne jamais laisser les appareils sans surveillance. Par conséquent, il faudra choisir un lieu de rangement pour l'appareil inaccessible aux enfants. Veillez à ce que le cordon ne pende pas.
- Ne pas immerger le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide afin de vous éviter un choc électrique.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants de moins de 8 ans ni par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ont mentales sont réduites ou manquant d'expérience et de connaissance sauf si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions pour utiliser cet appareil en toute sécurité en étant conscientes des dangers liés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien régulier ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Eteignez l'appareil et débranchez-le du secteur avant de changer les accessoires, ou d'approcher de parties amovibles durant le fonctionnement
- REMARQUE : Les lames du hâchoir sont très tranchantes, évitez le contact physique lors du vidage et du nettoyage de l'appareil, vous pouvez vous blesser gravement.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur si vous quittez la pièce et avant de le monter, le démonter ou le nettoyer.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

**Centre de réparation qualifié agréé : Service après vente du fabricant ou de l'importateur ou tout autre personne qualifiée, agréé et apte à effectuer ce type de réparation afin d'éviter tous dangers. L'appareil doit, dans tous les cas, être renvoyé à ce Centre de réparation.*

## DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

1. Verre doseur
2. Couvercle du bol
3. Panier à œufs / à vapeur
4. Filtre en acier inoxydable
5. Bol
6. Prise électrique
7. Cordon d'alimentation
8. Bloc principal
9. Panneau de commande
10. Couvercle du fond
11. Pied en caoutchouc
12. Éponge
13. Brosse

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Le mélangeur cuiseur à soupe est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité comprenant un interrupteur de verrouillage du couvercle, un capteur de niveau minimum de liquide, un capteur anti-débordement des liquides chauds et d'un micro-interrupteur de coupure sur le bloc moteur pour un fonctionnement en toute sécurité à tout moment.
- Avant d'utiliser le mélangeur cuiseur à soupe pour la première fois, essuyez bien le bol et le couvercle avec un chiffon légèrement humide et un détergent doux.
- Précaution : le bol contient des lames très coupantes et doit être manipulé avec précaution à tout instant.
- Placez le bloc principal du mélangeur cuiseur à soupe sur une surface stable et résistante à la chaleur. Montez correctement le bol sur le bloc principal.
- Fermez le bol avec son couvercle, vérifiez que le symbole du cadenas ouvert coïncide avec la marque au sommet de la poignée. Une fois alignée, tournez le couvercle dans le sens des flèches jusqu'à ce que le symbole du cadenas ouvert s'aligne avec le repère de référence.
- Vérifiez que le verre doseur est monté au-dessus du couvercle.
- Quand tout est correctement mis en place, branchez le mélangeur cuiseur à soupe à l'alimentation électrique du secteur et appuyez sur le bouton START/STOP pour allumer l'appareil. Le bouton s'allume indiquant que le mélangeur cuiseur à soupe est prêt à l'emploi.
- Si à ce moment, un signal sonore se produit, débranchez le mélangeur cuiseur à soupe de l'alimentation électrique du secteur et vérifiez que, le couvercle et le bol, sont convenablement montés et que le niveau de liquide est correct comme indiqué au paragraphe "Dépannage".
- Une fois les vérifications effectuées, rebranchez au secteur et rallumez l'appareil.

## UTILISATION

| Option | Description | Durée |
|---|---|---|
| Soupe aux gros morceaux (Soup Chunky) | Chauffe et mélange intensivement les légumes non trempés, les fruits, les haricots, etc. | 25 minutes |
| Soupe crémeuse (Soup Smooth) | Chauffe et mélange doucement les légumes tendres, les fruits, etc. | 20 minutes |
| Vapeur/Ébullition (Steam/Boiling) | Cuit à la vapeur ou fait bouillir les aliments, comme les œufs, etc. | 15 minutes |
| Réchauffer/Maintenir au chaud (Reheat/Keep Warm) | Réchauffe les restes ou maintient au chaud la soupe, le lait, le chocolat, etc. | 12 minutes |
| Préparation fouettée | Pour rendre plus fouetté le contenu du mélangeur. | 2 mn 40 s |
| Mélangeur / Mixeur | Mélange et mixe les fruits et les légumes, etc. | 1 mn 20 s |
| Impulsion (Pulse) | Mélange manuellement et rapidement | |
| Marche/Arrêt (Start/Stop) | Commande START/STOP de l'appareil | |

Remarque : les temps de cuisson sont donnés uniquement à titre de référence.

- Appuyez le bouton "START/STOP ", les indicateurs clignotent, ensuite choisissez le type de préparation pour confirmer : le mélangeur cuiseur à soupe produit alors trois bips sonores indiquant le début de la cuisson.
- Si les indicateurs clignotent et des bips se produisent de façon continue lors du fonctionnement, cela signifie qu'il y a une erreur avec l'opération en cours ou que quelque chose s'est produit de façon erronée. Vérifiez les points suivants :
  1. Le couvercle n'est pas correctement verrouillé.
  2. Il n'y a pas d'eau dans le bol, le capteur de niveau minimum s'est enclenché.
  3. Le bol n'est pas mis en place correctement sur le bloc principal, le micro-interrupteur de sécurité s'est enclenché, appuyez sur le bol et le processus de cuisson reprend.
  4. Le moteur ou le bloc chauffant sont en surchauffe, la sécurité de surcharge s'est enclenchée. Séparez le bol du bloc moteur, laissez-le se refroidir et au repos pendant 5 minutes.
  5. Le niveau de liquide ou d'eau dépasse le repère MAXIMUM, le capteur anti-débordement des liquides chauds s'est enclenché.
  6. Le niveau de liquide ou d'eau est en-dessous du repère MINIMUM, le capteur de sécurité de niveau de liquide minimum s'est enclenché.

**Veuillez consulter notre site pour des recettes : www.service.tristar.eu.**

## FONCTIONS

**Réaliser une soupe**
Coupez tous vos ingrédients en cubes de 2 ou 3 cm et placez-les dans le bol du mélangeur cuiseur à soupe, vérifiez que la hauteur des ingrédients est entre les repères "SOUP MIN" et "SOUP MAX" du bol. Précaution : il n'est pas recommandé de mettre des viandes non cu

**Cuire à la vapeur**
- Versez de l'eau entre les repères WATER MIN et STEAM MAX du bol, utilisez le panier à œufs avec la nourriture à cuire à la vapeur : la durée de cuisson est d'environ 15 minutes.
- Précaution : l'intérieur du bol est très chaud après la cuisson à vapeur et donc d'extrêmes précautions doivent être prises lors du retrait du panier à œufs ou à vapeur.

**Réchauffer**
- Une soupe précédemment préparée, devenue froide, peut être réchauffée à l'aide du mélangeur cuiseur à soupe. Mettez la soupe dans le bol en vérifiant que son volume est compris entre le repère minimum et maximum.
- Le programme de réchauffement exécute la séquence : Chauffe - Mélange - Chauffe - Mélange - Chauffe.
- Ce processus s'exécute selon le cycle ci-dessus jusqu'à ce que la soupe soit réchauffée et atteigne la température optimale, prête à servir, de 65° à 75 °C. Une alarme sonore se produit alors.
- La durée de réchauffement dépend de la température et de la quantité de soupe ajoutée mais doit prendre approximativement 5 à 8 minutes.
- Remarque : le processus de réchauffement n'est pas adapté à la cuisson; toutes les soupes à réchauffer doivent être déjà préparées.

**Mélanger des préparations fouettées (Blender Smoothie)**
- Le mélangeur cuiseur à soupe est utilisé dans ce cas comme mélangeur, configurez le mélangeur cuiseur comme précédemment et ajoutez les ingrédients à mélanger.
- La fonction de mélange s'arrête automatiquement après 1 mn et 20 s. Pour arrêter le cycle à tout moment, appuyez le bouton de mélange à nouveau ou appuyez le bouton START/STOP.
- La fonction de préparation fouettée s'arrête automatiquement après 2 mn et 40 s. Pour arrêter le cycle à tout moment, appuyez le bouton de préparation fouettée à nouveau ou appuyez le bouton START/STOP.
- Remarque : il est important que vos ingrédients dépassent une hauteur de 3 à 4 cm de façon à ce que le capteur de coupure et de sécurité ne s'active pas. Mais respectez aussi le repère MAXIMUM.
- Il N'EST PAS possible de mélanger des ingrédients secs car le capteur ne les reconnaît pas.

**Impulsion (Pulse)**
Utilisez le bouton PULSE pour mélanger pendant de courtes durées, appuyez et maintenez le bouton PULSE pour mélanger, relâchez le bouton pour arrêter.

**Filtre en acier inoxydable**
- Choix correct du sens du filtre en acier inoxydable : le filtre divise l'intérieur du bol en 2 parties, la partie interne du filtre rend possible des préparations fouettées, des bouillies ou le mélange d'aliment, la partie externe du filtre rend possible la préparation de nourriture en gros morceaux.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous recommandons d'essayer avec divers aliments et différentes quantités afin de trouver votre méthode de cuisson préférée.
- Bonne installation du filtre : au fond, il y a une bague autour de la lame centrale, vérifiez que le filtre est correctement monté autour : le filtre doit alors toucher le fond du bol et se bloquer avec le couvercle.

**REMARQUES**
- Ajoutez vos ingrédients ou vos liquides préférés dans le bol; tous les ingrédients et les liquides utilisés doivent être à la température de la pièce.
- Vérifiez que le volume total d'ingrédients ajouté est au minimum mais ne dépasse pas plus de 1700 ml, car le capteur interne près de la base du bol doit être recouvert par le liquide. Le sous-remplissage du mélangeur cuiseur provoque une alarme sonore et l'appareil ne fonctionnera pas. Si, lors de la cuisson, l'opération de porter à ébullition amène le contenu chaud à atteindre le couvercle, le capteur supérieur coupera la fonction de chauffe pour éviter un débordement dû à l'ébullition.
- Toute interruption provoque l'annulation du programme. La reprise des étapes de cuisson de façon répétée affecte la préparation finale de la recette.
- Tout ingrédient à ajouter lors du processus de cuisson peut être introduit par l'orifice de remplissage au centre du couvercle. Ne pas débloquer ou retirer le couvercle car le programme sera interrompu.
- Pour arrêter complètement le programme à tout moment, appuyez simplement sur le bouton START/STOP.
- Une fois le programme terminé, le mélangeur cuiseur produit une alarme sonore et arrête la cuisson.
- Vous pouvez verser directement la soupe à partir du bol mais prenez des précautions lors du retrait du couvercle du bol car il sera très chaud.
- AVERTISSEMENT : de la chaleur et de la vapeur s'échappe par le couvercle. Prenez soin de retirer avec précaution le couvercle et le verre doseur.

**NETTOYAGE ET ENTRETIEN**
- Toujours débrancher le mélangeur cuiseur à soupe de l'alimentation électrique du secteur avant de le nettoyer.
- Ne pas nettoyer le mélangeur cuiseur au lave-vaisselle. Ne jamais plonger le mélangeur cuiseur dans l'eau ou des liquides.
- Nettoyez la surface du bloc principal et l'extérieur du bol avec l'éponge fournie ou avec un chiffon doux, légèrement humide. Rincez le couvercle à l'eau chaude et savonneuse.
- Pour nettoyer l'intérieur du bol, rincez et utilisez la brosse fournie pour éliminer toute trace de soupe ou morceau de nourriture.
- Précaution : les lames à l'intérieur du bol ne sont pas amovibles et sont très coupantes; une extrême précaution doit être prise lors du nettoyage de l'intérieur du bol.
- Utilisez les programmes du mélangeur cuiseur pour vous aider à éliminer les taches tenaces. Montez le mélangeur cuiseur et ajoutez 800 ml d'eau et une petite quantité de détergent doux. Fermez avec le couvercle et allumez le mélangeur cuiseur. Appuyez le bouton BLENDER ou PULSE et les lames tourneront pour nettoyer le bol. Vous pouvez stopper le processus de nettoyage à tout moment en éteignant l'appareil.

**DÉPANNAGE**

| Problèmes | Cause et solution |
|---|---|
| L'appareil ne fonctionne pas et le signal sonore retentit | 1. Le bol n'est pas correctement mis en place sur le bloc principal, appuyez sur le bol.<br>2. Le couvercle n'est pas correctement mis en place, vérifiez que les repères du couvercle et du bol correspondent.<br>3. Il n'y a pas assez de liquide dans le bol, ajoutez plus de liquide.<br>4. Il y a des fuites autour du capteur de débordement. |
| L'appareil s'est arrêté au milieu du programme (lors de la cuisson) | 1. Le couvercle est mal ajusté, vérifiez que les repères du couvercle et du bol correspondent.<br>2. Le niveau de liquide est trop faible en raison de l'évaporation au cours de la cuisson, ajoutez du liquide par l'orifice de remplissage.<br>3. Le niveau de liquide est au-delà du repère maximum, retirez du liquide.<br>4. Le bol est mal ajusté sur le bloc principal. Appuyez sur le bol et le processus reprend. |
| Des morceaux d'aliments sont encore trop grands après un cycle complet (la nourriture n'est pas bien mélangée). | 1. Des morceaux sont peut-être trop grands. Utilisez d'abord la fonction de mélange après le programme de cuisson.<br>2. Une fonction erronée a été choisie : essayez-en une autre.<br>3. Peu d'eau a été versée : ajoutez suffisamment d'eau. |
| Les ingrédients sont durs après le cycle de cuisson (cuisson insuffisante). | 1. Coupez les ingrédients en petits morceaux avant de les ajouter.<br>2. Une fonction erronée a été choisie : essayez-en une autre.<br>3. Trop d'aliments ou d'eau, le filtre est plein : essayez à nouveau avec d'autres quantités.<br>4. Certains aliments nécessitent une cuisson plus longue : choisissez la fonction de réchauffement des aliments pour qu'ils soient entièrement cuits. |
| La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt. | Il y a trop de liquide chaud dans le bol. Par le mouvement de mélange, la soupe a atteint lors de la cuisson le capteur de débordement supérieur. Retirez une petite quantité d'aliment et choisissez la fonction de réchauffement. |
| La nourriture est brûlée et s'est attachée au fond. | 1. La cause est trop de sucre ou d'amidon : utilisez la quantité correcte de sucre ou d'amidon.<br>2. Trop de nourriture et trop peu de liquides, essayez à nouveau avec d'autres quantités. |

**GARANTIE**
- Ce produit est garanti pour une période de 24 mois. Votre garantie est valable si le produit est utilisé selon les instructions et pour l'usage auquel il est destiné. De plus, la preuve d'achat d'origine (facture, reçu ou ticket de caisse) doit être présentée, montrant la date d'achat, le nom du détaillant et le numéro d'article du produit.
- Pour connaître les conditions de garantie détaillées, veuillez consulter notre site Internet de service : www.service.tristar.eu

**DIRECTIVES POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**

Cet appareil ne doit pas être jeté aux ordures ménagères à la fin de sa durée de vie, mais doit être rendu à un centre de recyclage d'appareils ménagers électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, La notice d'emploi et l'emballage attirent votre attention sur ce sujet important. Composants utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant les appareils ménagers. Usagés, vous contribuez à un apport important à la protection de notre. Environnement. Adressez vous aux autorités locales pour des renseignements concernant le centre de Recyclage

# DE Bedienungsanleitung

**WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN**
- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind, oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist, oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Um einer Gefahr vorzubeugen, stellen Sie sicher, dass beschädigte Kabel oder Stecker von einem autorisierten Techniker (*) ausgetauscht werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, indem Sie am Kabel ziehen, und achten Sie darauf, dass das Kabel nicht verwickelt wird.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt bleiben, während es am Netz angeschlossen ist.
- Dieses Gerät darf nur für Haushaltszwecke, und für die Anwendung, für die es hergestellt wurde, verwendet werden.
- Um Kinder vor den Gefahren eines Elektrogeräts zu schützen, müssen Sie darauf achten, dass das Gerät niemals unbeaufsichtigt ist. Aus diesem Grund müssen Sie für das Gerät einen Aufbewahrungsort auswählen, den Kinder nicht erreichen können. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunter hängt.
- Um sich vor einem Stromschlag zu schützen, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahre und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden, wenn sie unter Beaufsichtigung und Anleitung bezüglich der sicheren Anwendung des Geräts stehen und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigung und Benutzerwartung darf von Kindern ohne Beaufsichtigung nicht durchgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile oder bewegliche Teile austauschen.
- HINWEIS: Die Hackmesser sind sehr scharf, vermeiden Sie beim Entleeren und bei der Reinigung des Geräts körperlichen Kontakt, Sie können sich ernsthaft verletzen.
- Das Gerät immer von der Stromversorgung trennen, wenn es unbeaufsichtigt ist und vor der Reinigung.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Beaufsichtigung benutzen.

**Kompetenter, qualifizierter Reparaturzentrum: nach der Verkaufsabteilung des Herstellers oder des Importeurs oder jede Person, die qualifiziert, genehmigt und kompetent ist, um diese Art von Reparatur durchzuführen, um alle Gefahren zu vermeiden. In jedem Falle sollten Sie das Gerät zu diesem Reparaturzentrum zurückbringen.*

**TEILEBEZEICHNUNG**
1. Messbecher
2. Krugdeckel
3. Eierhalter
4. Edelstahlfilter
5. Krug
6. Steckdose
7. Netzkabel
8. Hauptgehäuse
9. Bedienfeld
10. Untere Abdeckung
11. Gummifuß
12. Schwamm
13. Bürste

**VOR ERSTINBETRIEBNAHME**
- Der Suppenmixer ist mit mehreren Sicherheitsfunktionen ausgestattet, einschließlich einer Sicherheitsverriegelung im Deckel, Sensor bei minimalem Füllstand, Überlaufsensor für heiße Flüssigkeiten für sichere Anwendung und Sicherheitsabschaltung mit Mikroschalter an der Türbasis.
- Vor Erstinbetriebnahme des Suppenmixers wischen Sie Krug und Deckel mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.
- Achtung: der Deckel enthält sehr scharfe Messer und sollte immer vorsichtig gehandhabt werden.
- Stellen Sie die Basiseinheit des Suppenmixers auf eine hitzebeständige, stabile Oberfläche. Positionieren Sie den Krug richtig auf der Basiseinheit.
- Legen Sie den Deckel auf den Krug und stellen Sie sicher, dass das geöffnete Schlossymbol am Deckel mit der Markierung des Griffs übereinstimmt. Nach der Ausrichtung drehen Sie den Deckel in Pfeilrichtung, bis das Schlossymbol am Deckel mit der Festpunktmarkierung übereinstimmt.
- Stellen Sie sicher, dass der Messbecher an der Oberseite des Deckels eingepasst ist.
- Wenn alles richtig positioniert ist, schließen Sie den Suppenmixer an der Stromversorgung an und drücken Sie die START/STOP Taste, um den Suppenmixer einzuschalten. Die Taste leuchtet und zeigt an, dass der Suppenmixer eingeschaltet ist.
- Wenn jetzt der Alarm ertönt, trennen Sie den Suppenmixer von der Stromversorgung und überprüfen Sie, ob Deckel und Krug richtig befestigt sind und der Flüssigkeitsstand stimmt, siehe Abschnitt „Problembehebung".
- Nach der Kontrolle schließen Sie das Gerät wieder an der Stromversorgung an und schalten es ein.

**VERWENDUNG**

| Option | Beschreibung | Zeit |
|---|---|---|
| Suppe mit ganzen Stücken | Hartes, nicht eingeweichtes Gemüse, Obst, Bohnen, etc. erwärmen und mixen. | 25 Minuten |
| Cremige Suppe | Weiches, zartes Gemüse, Obst, etc. erwärmen und mixen | 20 Minuten |
| Dämpfen/Kochen | Nahrungsmittel wie z.B. Eier, etc. | 15 Minuten |
| Aufwärmen/Warmhalten | Essensreste aufwärmen oder warme Suppe, Milch, Kakao, etc. warmhalten | 12 Minuten |
| Smoothie | Macht den Mixerinhalt cremiger | 2 Min. 40 Sek. |
| Mixer/Mischen | Gemüse, Obst, etc. mixen und mischen | 1 Min. 20 Sek. |
| Impuls | Von Hand drücken und schnell mixen | |
| Start/Stopp | START/STOP Automatik des Geräts | |

Hinweis: Die oben angegebenen Garzeiten dienen nur als Referenz.
- Drücken Sie die " START/STOP"Taste, die Kontrollleuchte blinkt, wählen Sie anschließend die Garmethode aus, dann piepst der Suppenmixer 3 Mal und zeigt an, dass der Garvorgang beginnt.
- Sollte die Kontrollleuchte während des Betriebs durchgehend blinken und piepsen, bedeutet das, dass der Betrieb fehlerhaft ist bzw. etwas nicht stimmt. Überprüfen Sie Folgendes:
  1. Der Deckel ist nicht richtig eingerastet.
  2. Im Krug befindet sich kein Wasser, der Trockengehschutz ist aktiviert.
  3. Der Krug steht nicht richtig auf dem Hauptgehäuse, der Sicherheits-Mikroschalter ist aktiviert, drücken Sie auf den Krug und der Vorgang wird fortgesetzt.
  4. Heizbasis und Motor sind überhitzt, der Überlastschutz ist aktiviert. Trennen Sie den Krug vom Motorgehäuse und lassen Sie ihn 5 Minuten abkühlen.
  5. Wasser bzw. Flüssigkeit hat den MAXIMUM Füllstand überschritten, der Überlaufsensor ist aktiviert.
  6. Wasser bzw. Flüssigkeit hat den MINIMUM Füllstand unterschritten, der Sicherheitssensor für minimalen Füllstand ist aktiviert.

**Bitte besuchen Sie unsere Webseite für Rezepte: www.service.tristar.eu**

**FUNKTIONEN**

**Zubereitung von Suppe**
Alle Zutaten in ca. 2-3 cm große Würfel schneiden und in den Krug des Suppenmixers einfüllen, die Zutaten müssen zwischen den SOUP MIN und SOUP MAX Markierungen am Krug liegen. Vorsicht: die Verwendung von rohem Fleisch im Suppenmixer wird nicht empfohlen, Fleisch bzw. Fisch muss vorgekocht werden. Keine gefrorenen Zutaten zugeben, alle Zutaten müssen Raumtemperatur haben. Cremige Suppe dauert ca. 20 Minuten, Suppe mit ganzen Stücken dauert ca. 25 Minuten. Weiter unten in dieser Anleitung finden Sie im Abschnitt „Rezepte" ein paar Rezepte für verschiedene Suppen.

**Kochen**
- Gießen Sie Wasser zwischen die WATER MIN und BOIL MAX Markierungen in den Krug und legen Sie die Nahrungsmittel, die Sie kochen möchten, auf den Eierhalter; der Vorgang dauert ca. 15 Minuten.
- Achtung: das Innere des Kruges ist nach dem Kochen sehr heiß, seien Sie deshalb beim Entfernen des Eierhalters aus dem Krug äußerst vorsichtig.

**Dämpfen**
- Gießen Sie Wasser zwischen die WATER MIN und STEAM MAX Markierungen in den Krug, legen Sie die Nahrungsmittel, die Sie dämpfen möchten, auf den Eierhalter; der Garvorgang dauert ca. 15 Minuten.
- Achtung: der Krug ist nach dem Dämpfen innen sehr heiß, seien Sie deshalb beim Entfernen des Eierhalters aus dem Krug äußerst vorsichtig.

**Aufwärmen**
- Eine Suppe, die bereits vorher zubereitet wurde und jetzt erkaltet ist, kann im Suppenmixer aufgewärmt werden. Füllen Sie die gekochte Suppe in den Krug und passen Sie auf, dass die Füllmenge nicht unter- bzw. überschritten wird.
- Das Aufwärmprogramm wird in folgender Reihenfolge ausgeführt: Erwärmen-Mixen-Erwärmen-Mixen-Erwärmen.
- Dieser Zyklus wird so lange wiederholt, bis die Suppe heiß ist und die optimale Temperatur von 65°C -75°C erreicht wird, jetzt kann die Suppe serviert werden. Dann ertönt ein akustischer Alarm.
- Die Dauer bis zur Fertigstellung dieses Vorgangs hängt von der Temperatur und Menge der Suppe ab, es sollte aber ca. 5-8 Minuten dauern.
- Hinweis: der Aufwärmvorgang ist keine Kochfunktion; alle Suppen müssen für diesen Vorgang vorgekocht sein.

**Smoothie mixen**
- Der Suppenmixer kann auch als Mixer verwendet werden, bereiten Sie einfach den Suppenmixer vor und füllen Sie die Zutaten zum Mixen ein.
- Die Mixfunktion wird automatisch nach 1 Min. 20 Sek. gestoppt. Um den Zyklus jederzeit anzuhalten, drücken Sie erneut die Mixtaste oder die START/STOP P Taste.
- Die Smoothie Funktion wird automatisch nach 2 Min. 40 Sek. gestoppt. Um den Zyklus jederzeit anzuhalten, drücken Sie erneut die Smoothietaste oder die START/STOP Taste.
- Hinweis: es ist wichtig, dass Ihre Zutaten eine Höhe von mindestens 3-4 cm erreichen, damit die Sicherheitsabschaltung nicht aktiviert wird. MAXIMUM darf jedoch nicht überschritten werden.
- Trockene Zutaten können NICHT gemixt werden, weil sie vom Sensor nicht erkannt werden.

**Impuls**
Mit der PULSE Taste kurz mixen, die PULSE Taste zum Mixen gedrückt halten und zum Anhalten die Taste lösen.

**Edelstahlfilter**
- Richtige Auswahl der Edelstahlfiltereinteilung: Der Filter teilt den Krug innen in 2 Abschnitte auf, im Abschnitt innerhalb des Filters werden Smoothies und Brei zubereitet oder Nahrungsmittel gemixt, im Abschnitt außerhalb des Filters werden Speisen mit ganzen Stücken in großen Portionen zubereitet.
- Für beste Ergebnisse empfehlen wir, unterschiedliche Mengen und Zutaten auszuprobieren, um Ihre bevorzugte Kochmethode herauszufinden.
- Richtige Filterinstallation: unten ist am mittleren Messer eine ringähnliche Form angebracht, wo der Filter richtig eingepasst werden muss; dann berührt der Filter die Unterseite des Krugs und wird durch den Krugdeckel arretiert.

**HINWEISE**
- Füllen Sie Ihre bevorzugten Flüssigkeiten oder Zutaten in den Krug; alle Flüssigkeiten und Zutaten müssen Raumtemperatur haben.
- Die Gesamtmenge der Zutaten darf den minimalen Füllstand nicht unterschreiten, aber auch 1700 ml nicht überschreiten, weil der interne Sensor neben der Krugbasis mit Flüssigkeit bedeckt sein muss. Wenn der Suppenmixerkrug nicht ausreichend gefüllt wird, ertönt ein Alarm und das Gerät funktioniert nicht mehr. Sollte während des Garvorgangs der heiße Inhalt kochen und am Deckel anstoßen, schaltet der obere Sensor die Heizfunktion ab und verhindert somit das Überkochen.
- Jede Unterbrechung bricht das Programm ab. Durch einen Neustart werden die Kochschritte wiederholt, was Auswirkungen auf die endgültige Rezeptur haben kann.
- Alle Zutaten können während des Kochvorgangs durch die Einfüllöffnung in der Mitte des Deckels hinzugefügt werden. Den Deckel nicht entriegeln oder entfernen, weil dadurch das Programm gestoppt wird.
- Um das Programm jederzeit anzuhalten, drücken Sie einfach die START/STOP Taste.
- Sobald das Programm beendet ist, ertönt am Suppenmixer ein akustischer Alarm und der Heizvorgang wird gestoppt.
- Sie können die Suppe direkt aus dem Krug gießen, aber entfernen Sie den Deckel vorsichtig vom Krug, weil er sehr heiß ist.
- WARNUNG: aus dem Deckel tritt Hitze/Dampf aus. Deckel und Messbecher müssen vorsichtig entfernt werden.

**REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG**
- Vor der Reinigung immer Netzstecker ziehen.
- Den Suppenmixer nicht in der Spülmaschine reinigen. Den Suppenmixer nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen.
- Die Oberfläche der Basiseinheit und die Außenfläche des Krugs mit dem mitgelieferten Schwamm oder einem weichen, feuchten Tuch reinigen. Den Deckel in warmem Seifenwasser abspülen.
- Für die Reinigung die Innenseite des Krugs abspülen und mit der mitgelieferten Bürste Suppenreste oder große Nahrungspartikel beseitigen.
- Achtung: die Messer im Krug nicht abnehmbar und sehr scharf; die Innenseite des Krugs sollte äußerst vorsichtig gereinigt werden.
- Ein Programm des Suppenmixers kann beim Entfernen von hartnäckigen Flecken behilflich sein. Den Suppenmixer zusammensetzen und 800 ml Wasser und etwas mildes Spülmittel hinzufügen. Deckel befestigen und den Suppenmixer einschalten. Die BLENDER oder PULSE Taste drücken und die Messer drehen sich, um den Krug zu reinigen. Der Reinigungsprozess kann jederzeit durch Abschalten des Geräts angehalten werden.

**PROBLEMBEHEBUNG**

| Probleme | Ursache und Lösung |
|---|---|
| Das Gerät funktioniert nicht und piepst | 1. Der Krug wurde nicht richtig auf der Basis befestigt, drücken Sie auf den Krug.<br>2. Der Deckel ist nicht richtig eingepasst, die Markierungen an Deckel und Krug müssen übereinstimmen.<br>3. Im Krug ist nicht genügend Flüssigkeit, füllen Sie mehr Flüssigkeit ein.<br>4. Am Überlaufsensor wurde etwas verschüttet. |
| Das Gerät wurde mitten im Programm angehalten (während des Betriebs) | 1. Der Deckel ist lose, die Markierungen an Deckel und Krug müssen übereinstimmen.<br>2. Der Flüssigkeitsstand ist wegen der Verdampfung beim Kochen zu niedrig, füllen Sie Flüssigkeit durch die Einfüllöffnung nach.<br>3. Die Flüssigkeit hat den maximalen Füllstand überschritten, gießen Sie etwas Flüssigkeit aus.<br>4. Der Krug hat sich von der Basis gelöst. Drücken Sie auf den Krug und der Vorgang wird fortgesetzt. |
| Zutaten sind nach Fertigstellung des Zyklus immer noch zu groß (Zutaten sind nicht gut gemixt.) | 1. Möglicherweise waren die Stücke zu groß. Verwenden Sie nach dem Garprogramm nochmals die Mixfunktion.<br>2. Die falsche Funktion wurde ausgewählt: versuchen Sie eine andere.<br>3. Zu wenig Wasser wurde eingefüllt: fügen Sie genügend Wasser hinzu. |
| Zutaten sind nach dem Garzyklus hart. (Zutaten sind nicht richtig gekocht) | 1. Schneiden Sie vor dem Einfüllen die Zutaten in kleine Stücke.<br>2. Die falsche Funktion wurde ausgewählt: versuchen Sie eine andere.<br>3. Zu viel Wasser oder Lebensmittel, der Filter ist verstopft, versuchen Sie es nochmals mit kleineren Mengen.<br>4. Manche Lebensmittel müssen länger gegart werden: wählen Sie die Aufwärmfunktion, bis die Speisen vollständig gegart sind. |
| Die Suppe ist nicht heiß und der Garzyklus wurde anscheinend vorzeitig beendet. | Im Krug war zu viel heiße Flüssigkeit. Die Suppe hat durch die Mixbewegung den oberen Überlaufsensor erreicht. Gießen Sie eine kleine Menge aus und wählen Sie die Aufheizfunktion. |
| Zutaten sind verbrannt und kleben an der Unterseite fest. | 1. Wurde durch zu viel Zucker oder Stärke verursacht: verwenden Sie die richtige Menge an Zucker oder Stärke.<br>2. Zu viele Lebensmittel und zu wenig Flüssigkeit, versuchen Sie es nochmals mit anderen Mengen. |

**GARANTIE**
- Dieses Produkt ist für 24 Monate garantiert. Ihre Garantie gilt, wenn das Gerät entsprechend der Bedienungsanleitung für seinen Bestimmungszweck benutzt wird. Im Garantiefall reichen Sie bitte die Kaufquittung ein, aus welcher das Kaufdatum, der Name des Fachhändlers und die Gerätenummer hervorgehen müssen.
- Detaillierte Garantiebedingungen finden Sie auf unserer Website: www.service.tristar.eu

**UMWELTSCHUTZRICHTLINIEN**

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer zentralen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Dieses Symbol auf dem Gerät, der Bedienungsanweisung und der Verpackung lenkt Ihre Aufmerksamkeit auf diesen wichtigen Fakt. Das bei diesem Gerät verwendete Material kann recycled werden. Durch das Recyclen gebrauchter Haushaltgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen bezüglich einer Sammelstelle.

# ES Manual de usuario

**PRECAUCIONES IMPORTANTES**
- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- No utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, después de que se haya sufrido una avería o de que se haya dañado de cualquier manera. Para evitar riesgos, asegúrese de que un técnico autorizado (*) sustituya el cable o el enchufe dañado. No repare usted mismo el aparato.
- No mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que el cable no se enrolle.
- Este aparato se debe colocar sobre una superficie estable nivelada.
- No utilice el dispositivo sin supervisión.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Para proteger a los niños frente a los peligros de los aparatos eléctricos, asegúrese de no dejar los aparatos sin vigilancia. Elija un lugar de almacenamiento para el aparato donde los niños no puedan acceder a él. Asegúrese de que el cable no cuelgue hacia abajo.
- Como medida de protección contra las descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Esta unidad solamente no podrá ser utilizada por niños menores de 8 años y personas con capacidades mentales, sensoriales o físicas reducidas, ni por personas que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios salvo que lo hagan bajo la supervisión directa de un adulto y se les hayan explicado las instrucciones de modo que puedan utilizar la unidad de una forma segura, entendiendo los riesgos que conlleva. No deje a los niños jugar con la unidad. Los niños no podrán realizar tareas de limpieza y mantenimiento sin la supervisión de un adulto.
- Apague el aparato y desconéctelo de la alimentación antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas que se muevan durante el uso.
- NOTA: Las hojas de corte están muy afiladas, evite el contacto físico con ellas al vaciar y limpiar el dispositivo, podría herirse de gravedad.
- Desconecte siempre el dispositivo de la alimentación si está sin supervisión y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No deje que los niños usen el dispositivo sin supervisión.

**Centro de reparación competente cualificado: departamento post-venta del fabricante o importador o cualquier persona cualificada, autorizada y competente para realizar este tipo de reparación para evitar cualquier peligro. En cualquier caso deberá devolver el aparato a este centro de reparación.*

**DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS**
1. Tazón de medida
2. Tapa de jarra
3. Bandeja de huevos/vapor
4. Filtro de acero inoxidable
5. Jarra
6. Toma eléctrica
7. Cable de alimentación
8. Cuerpo principal
9. Panel de control
10. Cubierta inferior
11. Pie de caucho
12. Esponja
13. Cepillo

**ANTES DEL PRIMER USO**
- La máquina de sopa está equipada con varias características de seguridad, incluyendo un disyuntor de tapa enclavada, un sensor de nivel mínimo de líquido, un sensor de rebose de líquido caliente para un uso seguro en todo momento y un micro-interruptor de desconexión de seguridad en la base del motor.
- Antes de utilizar la máquina de sopa por primera vez, limpie la jarra y la tapa con un trapo húmedo utilizando un detergente suave.
- Precaución: la jarra contiene unas cuchillas muy afiladas y debe manejarse con cuidado en todo momento.
- Coloque la base de la máquina de sopa en una superficie estable y resistente al calor. Coloque la jarra en la base de manera apropiada.
- Ponga la tapa sobre la jarra asegurándose de que el símbolo de candado abierto de la tapa se alinea con la marca en la parte superior del mango. Una vez alineados, gire la tapa en el sentido de las flechas hasta que el símbolo de candado de la tapa se alinee con la marca de dato.
- Asegúrese de que el tazón de medida se coloca en la parte superior de la tapa.
- Cuando todo esté colocado correctamente, conecte la máquina de sopa a la corriente eléctrica y apriete el botón START/STOP (START/STOP) para encender la máquina de sopa. El botón se iluminará indicando que la máquina de sopa está encendida.
- Si en este momento suena la alarma, desconecte la máquina de sopa de la corriente eléctrica y compruebe que la tapa está conectada correctamente, la jarra está colocada correctamente y el nivel de fluido es correcto según se describe en el párrafo "Búsqueda de problemas".
- Una vez comprobado, vuelva a conectar a la corriente eléctrica y encienda.

**UTILIZACIÓN**

| Opción | Descripción | Tiempo |
|---|---|---|
| Sopa de Tropezones | Calentamiento y mezcla, verduras, frutas, guisantes, etc. duras, sin remojar. | 25 minutos. |
| Sopa Suave | Calentar y mezclar, verduras, frutas, tiernos, etc. blandos. | 20 minutos. |
| Vapor/Hervir | Comida al vapor y hervida , como un huevo, etc. | 15 minutos. |
| Recalentar/Mantener Templado | Recalentar sobras o mantener caliente sopa, leche, chocolate, etc. | 12 minutos. |
| Batidos | Para mantener el contenido licuado más batido | 2 min. 40 s. |
| Licuadora/Batidora | Combinar, mezclar verduras o frutas, etc. | 1min. 20 s. |
| Impulso | Apretar con la mano para mezclar rápidamente | |
| Arrancar/Parar | Control de START/STOP de máquina | |

Nota: Los tiempos de cocción anteriores solo son una referencia.
- Apriete el botón "START/STOP", los indicadores destellan, luego elija el tipo de operación de cocción para confirmar, luego la máquina de sopa pitará 3 veces, lo que significa que empieza el proceso de cocción.
- Si los indicadores destellan y el pitido continúa durante el funcionamiento, esto significa que hay un fallo de funcionamiento o que algo va mal. Compruebe lo siguiente:
  1. La tapa no está bien cerrada.
  2. No hay agua dentro de la jarra, sensor de seco en funcionamiento.
  3. La jarra no está colocada apropiadamente en el cuerpo principal, micro-interruptor de seguridad en funcionamiento, apriete sobre la jarra y el proceso se reanudará.
  4. La base de calentamiento y el motor se han recalentado, el ajuste de sobrecarga está en funcionamiento. Separe a la jarra y la carcasa del motor, déjelos reposar durante 5 minutos para que se enfríen.
  5. El agua o líquido superan el nivel MAXIMUM, el sensor de rebose de líquido caliente está funcionando.
  6. El agua o líquido están por debajo del nivel MINIMUM, el sensor de seguridad de nivel mínimo de líquido está funcionando.

**Visite nuestra página web para consultar recetas: www.service.tristar.eu**

**FUNCIONES**

**Hacer sopa**
Trocee todos los ingredientes en cubos de unos 2-3 cm y añádalos a la jarra de la máquina de sopa, asegúrese de mantener los ingredientes entre las marcas de SOUP MIN y SOUP MAX de la jarra. Precaución: no se recomienda el uso de carnes sin cocinar en la máquina de sopa, la carne o pescado deben estar precocinados. No agregue ingredientes congelados, todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. La sopa suave tardará alrededor de 20 minutos, la sopa de tropezones tardará alrededor de 25 minutos. Además en este manual en el párrafo "Recetas" encontrará unas recetas para diferentes sopas.

**Hervir**
- Vierta agua entre las marcas de WATER MIN y de BOIL MAX en la jarra, utilice la bandeja de huevos para colocar el alimento a cocinar, tarda alrededor de 15 minutos.
- Precaución: el interior de la jarra está muy caliente después de cocinar, así que se debe tener cuidado al sacar la vaporeta de huevos fuera de la jarra.

**Cocción al vapor**
Vierta agua entre las marcas de WATER MIN y de STEAM MAX en la jarra, utilice la bandeja de huevos para colocar el alimento que se va a cocinar al vapor, tarda alrededor de 15 minutos. Precaución: el interior de la jarra está muy caliente después de cocinar al vapor, así que se debe tener cuidado al sacar la vaporeta de huevos fuera de la jarra.

**Recalentar**
- La sopa preparada anteriormente que se haya enfriado puede ser recalentada en la máquina de sopa. Agregue la sopa cocinada a la jarra asegurándose de que el volumen no es menor que el mínimo y no mayor que el máximo.
- El programa de recalentamiento seguirá la secuencia: Calentar-mezclar- Calentar-Mezclar-Calentar.
- Este proceso continuará con el ciclo antes mencionado hasta que la sopa esté caliente y alcance la temperatura óptima de 65°C -75° C, preparada para ser servida. Entonces sonará la alarma audible.
- El tiempo que se tarda en completar este proceso dependerá de la temperatura y el volumen de la sopa añadida pero debe tardar aproximadamente 5-8 minutos.
- Nota: el proceso de recalentamiento no es una función de cocina; todas las sopas utilizadas en este proceso deben estar precocinadas.

**Mezclar batidos**
- La máquina de sopa también puede utilizarse como una licuadora, simplemente poniendo la máquina de sopa como antes y añadiendo los ingredientes a mezclar.
- La función de mezcla se para automáticamente después de 1 min. 20 s. Para detener el ciclo en cualquier momento, apriete el botón de mezcla otra vez, o apriete el botón de START/STOP.
- La función de batido se para automáticamente después de 2 min. 40 s. Para detener el ciclo en cualquier momento, apriete de nuevo el botón de batido o apriete el botón START/STOP.
- Nota: es importante que los ingredientes alcancen una profundidad mínima de 3-4 cm para que el sensor de desconexión de seguridad no se active. Pero no más del MAXIMUM.
- NO es posible mezclar ingredientes secos, ya que el sensor no los reconocerá.

**Impulso**
Utilice el botón PULSE para mezclar en tiempos cortos, apriete y mantenga el botón de PULSE para mezclar, suelte el botón para parar.

**Filtro de acero inoxidable**
- Selección apropiada del sentido del filtro de acero inoxidable: El filtro dividirá el interior de la jarra en 2 secciones, la sección dentro del filtro hace batido, caldo o mezcla de alimentos, la sección fuera de filtro hace los tropezones de alimento en poros grandes.
- Para obtener el mejor resultado le recomendamos que intente con cantidades e ing

# PL Instrukcja obsługi

## INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z niestosowania się do instrukcji dotyczących bezpieczeństwa.
- Urządzenia nie należy używać, jeśli kabel lub wtyczka są uszkodzone albo gdy urządzenie działa wadliwie lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony kabel lub wtyczkę powinien wymienić upoważniony technik(*). Urządzenia tego nie należy naprawiać samodzielnie.
- Urządzenia nie należy nigdy przenosić, ciągnąc za kabel, a także należy uważać, aby kabel się nie zaplątał.
- Urządzenie należy umieszczać na stabilnej i poziomej powierzchni.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie to może być używane wyłącznie do celów domowych i tylko zgodnie z przeznaczeniem.
- Aby chronić dzieci przed zagrożeniami wynikającymi z użytkowania urządzeń elektrycznych, nie należy nigdy pozostawiać tego rodzaju urządzeń bez nadzoru. Dlatego też należy wybrać takie miejsce przechowywania tego urządzenia, z którego dzieci nie będą mogły go wyjąć. Należy uważać, aby kabel nie zwisał.
- Aby chronić siebie przed porażeniem prądem, nie należy zanurzać kabla, wtyczki ani urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby, które nie posiadają odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeżeli znajdują się one pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją ewentualne zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenia i czynności konserwacyjnych nie mogą wykonywać dzieci pozostające bez nadzoru.
- Wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyczkę z kontaktu przed zmianą końcówek lub zbliżeniem się do części ruchomych.
- UWAGA: Ostrza tnące są bardzo ostre, unikaj fizycznego kontaktu podczas opróżniania i czyszczenia urządzenia - możesz się poważnie zranić.
- Zawsze odłącz urządzenie od prądu gdy pozostawiasz je bez nadzoru, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nie pozwalaj dzieciom na korzystanie z urządzenia bez nadzoru.

**Kompetentny i wykwalifikowany naprawa: dział posprzedażny producenta, importer lub inna osoba, która jest wykwalifikowana, zatwierdzona i kompetentna do wykonywania tego rodzaju napraw; korzystanie z usług tych osób ma na celu uniknięcie wszelkich zagrożeń. W każdym wymagającym tego przypadku urządzenie należy przekazać jednemu z wymienionych powyżej elektryków.*

## OPIS CZĘŚCI

1. Kubek z miarką
2. Pokrywka dzbanka
3. Tacka Jajko/para
4. Filtr ze stali nierdzewnej
5. Dzbanek
6. Gniazdko elektryczne
7. Przewód zasilający
8. Korpus
9. Panel sterowania
10. Pokrywa dolna
11. Gumowa podkładka
12. Gąbka
13. Szczotka

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Urządzenie do sporządzania zup "soup maker" jest wyposażone w szereg funkcji, w tym w bezpieczny pokrywy blokującej, czujnik minimalnego poziomu cieczy, czujnik przepełnienia gorącą cieczą bezpiecznego użytkowania w każdym czasie oraz mikro-wyłącznik bezpieczeństw w podstawie silnika.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wytrzeć dzbanek i pokrywę wilgotną szmatką używając delikatnego detergentu.
- Uwaga: dzbanek zawiera bardzo ostre ostrza, z którymi zawsze należy obchodzić się bardzo ostrożnie.
- Podstawę urządzenia należy postawić na stabilnej powierzchni. odpornej na wysokie temperatury. Umieść dzbanek na podstawie silnikowej.
- Założyć pokrywkę na dzbanek upewniając się, czy symbol blokady otwarcia na pokrywce zrównuje się ze znakiem odniesienia u szczytu rączki dzbanka. Po ustawieniu w jednej linii pokrywę obrócić w kierunku wskazywanym przez strzałki aż symbol blokady pokrywki zrówna się ze znakiem odniesienia.
- Sprawdzić, czy do góry pokrywki doczepiony jest kubek z miarką.
- Jeśli wszystko jest ustawione prawidłowo, urządzenie podłączyć do gniazdka zasilania i nacisnąć przycisk START/STOP w celu włączenia urządzenia. Przycisk zaświeci się wskazując, iż urządzenie "soup maker" jest włączone.
- Jeśli w tym momencie rozlega się alarm, należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania sieciowego i sprawdzić, czy pokrywa została prawidłowo zamontowana, czy dzbanek jest prawidłowo założony oraz czy poziom płynu jest właściwy, tzn. zgodny z opisem zawartym w punkcie "Rozwiązywanie problemów".
- Po sprawdzeniu ponownie podłączyć do sieci elektrycznej i włączyć urządzenie.

## UŻYTKOWANIE

| Opcja | Opis | Czas |
|---|---|---|
| Zupa gęsta | Ogrzewać i miksować twarde nierozmoczone warzywa, owoce, fasolę, itp., nasączonej warzywa, owoce, orzechy, fasola, itp. | 25 minutos |
| Zupy rzadkie | Ogrzewać i miksować miękkie warzywa, itp.. | 20 minutos |
| Gotowanie/gotowanie na parze | Gotować na parze i gotować na wodzie jedzenie, takie jak jajka, itp.. | 15 minutos |
| Odgrzewanie/ podtrzymywanie ciepła | Podgrzewanie pozostawionych lub podtrzymywanie cieplej zupy, mleka, czekolady, itp.. | 12 minutos |
| Smoothie (przygotowywanie koktajli) | Pozwala uczynić zawartość miksera bardziej jednorodnym | 2min. 40seg. |
| Blendowanie/ miksowanie | Zblendować, zmiksować warzywa lub owoce, itp.. | 1min. 20seg. |
| Impuls | Ręcznie szybko nacisnąć blendowanie | |
| Start/Stop | Sterowane START/STOP maszyny | |

Uwaga: Czas gotowania jest jedynie orientacyjny.

- Nacisnąć przycisk "START/STOP", zamigają kontrolki, następnie wybrać rodzaj operacji gotowania i potwierdzić wybór, po czym urządzenie wyda 3-krotny sygnał dźwiękowy, co będzie oznaczało rozpoczęcie procesu gotowania.
- Jeżeli podczas pracy urządzenia wystepuje miganie kontrolek oraz słychać ciągły sygnał dźwiękowy, oznacza to, że wystąpił błąd przy posługiwaniu się urządzeniem lub dzieje się z nim coś złego. Sprawdzić następujące elementy:
  1. Czy pokrywka jest prawidłowo zablokowana.
  2. Czy nie ma wody w dzbanku; uruchomił się czujnik braku płynu w naczyniu.
  3. Czy dzbanek jest prawidłowo zamontowany na podstawie urządzenia; zadziałał mikro-przełącznik bezpieczeństwa, ponownie prawidłowo ustawić.dzbanek na podstawie i proces zostanie uruchomiony ponownie.
  4. Podstawa grzewcza i silnik są zbyt rozgrzane; działa ustawienie zabezpieczenia przed przeciążeniem. Oddzielić dzbanek od obudowy silnika, pozostawić na 5 minut do ostygnięcia.
  5. Woda lub inne płyny przekraczają poziom MAXIMUM; zadziałał czujnik nadmiaru gorącego płynu.
  6. Woda lub inny płyn jest poniżej MINIMUM poziomu cieczy; zadziałał czujnik zbyt niskiego poziomu płynu.

**Przepisy znajdziesz na naszej stronie: www.service.tristar.eu.**

## FUNKCJE

### Sporządzanie zupy

Posiekać wszystkie składniki w kostkę o rozmiarach 2-3cm i dodać do dzbanka urządzenia, sprawdzić, czy składniki zupy mieszcza się pomiędzy poziomami SOUP MIN a SOUP MAX dzbanka. Uwaga: nie zaleca się używania niegotowanego mięsa do zupy; mięso lub ryby muszą być wstępnie ugotowane. Nie dodawać zadnych mrożonych składników; wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową. Miksowanie zupy zajmie około 20 minut, w przypadku dużych kawałków przygotowanie zupy zajmie około 25 minut. W dalszej części instrukcji w punkcie "Przepisy" można znaleźć kilka przepisów różnych zup.

### Gotowanie z użyciem wody

- Wlać wodę do dzbanka, tak aby jej ilość mieściła się pomiędzy oznaczeniami minimalnego i maksymalnego poziomu wody na dzbanku (WATER MIN a BOIL MAX), użyć tacki na jajka i umieścić na niej żywność do ugotowania; gotowanie trwa około 15 minut.
- Uwaga: zaraz po zakończeniu gotowania wewnątrz dzbanka jest bardzo gorąco, należy więc zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania z dzbanka tacki czy ugotowanej żywności.

### Gotowanie na parze

- Wlać wodę do dzbanka, tak aby jej ilość mieściła się pomiędzy oznaczeniami poziomów wody na dzbanku WATER MIN a STEAM MAX, użyć tacki na jajka i umieścić na niej żywność do ugotowania na parze; czynność ta trwa około 15 minut.
- Uwaga: zaraz po zakończeniu gotowania wewnątrz dzbanka jest bardzo gorąco, należy więc zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania z dzbanka tacki czy ugotowanej żywności.

### Odgrzewanie

- Wcześniej ugotowaną zupę, która stała się chłodna, można podgrzać w urządzeniu. Ugotowaną zupę do podgrzania wlać do dzbanka, sprawdzając, czy jej objętość nie jest mniejsza niż poziom minimalny, lub też ni nie przekracza poziomu maksymalnego.
- Program podgrzewania będzie przebiegał w następujący sposób: Ogrzewanie - Mieszanie - Ogrzewanie - Mieszanie - Ogrzewanie.
- Operacje te będą wykonywane naprzemiennie do momentu osiągnięcia przez podgrzewaną zupę optymalnej temperatury 65 °C - 75 °C, gotowości do podania. Wtedy włączy się sygnał dźwiękowy.
- Czas potrzebny do zakończenia tego procesu zależy od temperatury i objętości wlanej zupy i powinien wynosić ok. 5-8 minut.
- Uwaga: proces podgrzewania to nie jest funkcja gotowania; wszystkie zupy w tym procesie muszą być wcześniej ugotowane.

### Blendowanie koktajli

- Urządzenie do sporządzania zup "soup maker" można również wykorzystywać jako blender, wystarczy skonfigurować je zgodnie z wcześniejszym opisem i włożyć do dzbanka składniki do wykonania mieszanek.
- Funkcja blendowania wyłącza się automatycznie po 1min. 20s Aby zatrzymać cykl w dowolnym momencie, należy ponownie nacisnąć przycisk mieszania (blend) lub nacisnąć przycisk START/STOP.
- Funkcja Smoothie (przygotowania koktajlu) wyłącza się automatycznie po 2min. 40s Aby zatrzymać cykl w dowolnym momencie, należy ponownie nacisnąć przycisk przygotowania koktajlu (smoothie) lub nacisnąć przycisk START/STOP.
- Uwaga: ważne jest, aby ilość składników przekroczyła minimalną głębokość 3-4 cm, tak aby nie zadział czujnik wyłącznika bezpieczeństwa. Ale też, by poziom ich nie przekroczył MAXIMUM.
- NIE jest możliwe mieszanie suchych składników, ponieważ czujnik urządzenia nie może ich rozpoznać.

### Impuls (Pulse)

Użyć przycisku pulsacji (PULSE), by uaktywnić blender na krótki odstęp czasowy, nacisnąć i przytrzymać przycisk pulsacji (PULSE) celem zblendowania, zwolnić przycisk celem zatrzymania tej funkcji.

### Filtr ze stali nierdzewnej

- Wskazówka dotycząca prawidłowego wyboru odpowiedniego filtra ze stali nierdzewnej: Filtr podzieli wnętrze dzbanka na 2 części, część wewnątrz filtra służy do sporządzania koktajli (smoothie), płatków owsianych lub mieszania żywności, część na zewnątrz filtra rozdrabnia jedzenie, pozostawiając je w większych kawałkach.
- Dla osiągania najlepszych rezultatów zaleca się wykonać próby z użyciem różnych ilości składników, tak aby znaleźć swoją najodpowiedniejszą metodę gotowania.
- Prawidłowe zamontowanie filtra: na dnie dzbanka, wokół ostrza centralnego znajduje się pierścień, sprawdzić, czy filtr jest wokół niego prawidłowo spasowany, a następnie czy filtr dotyka dna dzbanka i czy jest zablokowany pokrywą dzbanka.

## UWAGI

- Do dzbanka wlać przygotowany płyn lub włożyć składniki; wszystkie użyte płyny i składniki muszą mieć temperaturę pokojową.
- Upewnić się, że całkowita ilość dodawanych składników jest większa od minimum, ale nie większa niż 1700 ml, ponieważ czujnik wewnętrzny w pobliżu podstawy dzbanka musi być całkowicie zanurzony w płynie. Zbyt małe napełnienie dzbanka urządzenia do sporządzania zup spowoduje włączenie się alarmu dźwiękowego i zespół nie zadziała. Jeśli w trakcje gotowania gorąca zawartość dzbanka dotknie pokrywy dzbanka, górny czujnik wyłącza funkcję ogrzewania, aby uniknąć przelania.
- Każde przerwanie powoduje anulowanie programu. Ponowne uruchomienie spowoduje powtórzenie etapów gotowania, co może mieć wpływ na ostateczny efekt końcowy obróbki.
- Wszystkie składniki, które mają zostać dodane w trakcie procesu gotowania można dodać poprzez otwór napełniania pośrodku pokrywki. Nie należy odblokowywać czy zdejmować pokrywki, gdyż spowoduje to zatrzymanie programu.
- Aby w każdej chwili całkowicie zatrzymać program, po prostu nacisnąć przycisk START/STOP.
- Po zakończeniu programu urządzenie uruchomi sygnał dźwiękowy i zatrzyma ogrzewanie.
- Zupę można wylewać prosto z dzbanka, należy jednak zachować ostrożność przy zdejmowaniu pokrywki z dzbanka, gdyż jest ona bardzo gorąca.
- OSTRZEŻENIE: Spod pokrywki będzie wydzielać się para. Należy zachować ostrożność podczas zdejmowania pokrywy i miarki.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze odłączyć urządzenie od gniazdka zasilania sieciowego.
- Nie wolno myć urządzenia w zmywarce do naczyń. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie ani w żadnych innych płynach.
- Oczyścić powierzchnię z jednostki podstawy i zewnętrznej strony dzbanka, używając do tego celu będącej na wyposażeniu urządzenia gąbki lub miękkiej, wilgotnej szmatki. Pokrywkę opłukać ciepłą wodę z mydłem.
- Aby umyć wnętrze dzbanka, opłukać je i za pomocą dołączonej szczoteczki usunąć resztki zupy czy większe kawałki jedzenia.
- Uwaga: ostrza w dzbanku nie są wymienne i są bardzo ostre. Zachować szczególną ostrożność podczas czyszczenia wnętrza dzbanka.
- Stosować programy urządzenia "soup maker" jako wspomaganie przy usuwaniu trudno usuwalnych plam. Złożyć urządzenie i dodać 800 ml wody z niewielką ilością łagodnego detergentu. Założyć pokrywę i na urządzenie. Nacisnąć przycisk BLENDER lub przycisk pulsacji PULSE, aby uruchomić obroty ostrza w celu umycia dzbanka. Proces czyszczenia w każdej chwili można zatrzymać przez wyłączanie urządzenia.

## WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK

| Problemy | Przyczyna i rozwiązanie |
|---|---|
| Urządzenie nie działa i włącza sygnał dźwiękowy. | 1. Dzbanek nie jest prawidłowo zamocowany na podstawie, nacisnąć dzbanek.<br>2. Pokrywka jest założona nieprawidłowo, sprawdzić, czy znaki na pokrywce i dzbanku pokrywają się.<br>3. Nie ma wystarczającej ilości cieczy w dzbanku; dodać więcej płynu.<br>4. Wokół czujnika przelewu nastąpiło wylanie. |
| Urządzenie zatrzymało się w trakcie wykonywania programu (podczas pracy). | 1. Pokrywka jest luźna, sprawdzić, czy znaki na pokrywce i dzbanku pokrywają się.<br>2. Poziom płynu jest zbyt niski z powodu parowania w czasie gotowania; wlać ciecz przez otwór napełniania.<br>3. Ilość płynu jest większa niż maksymalna, wylać nadmiar płynu.<br>4. Dzbanek jest już odłączony od podstawy. Dzbanek wcisnąć w podstawę i nastąpi wznowienie procesu. |
| Kawałki składników są wciąż zbyt duże pomimo zakończenia cyklu (żywność nie jest dobrze wymieszana.) | 1. Prawdopodobnie kawałki mogły być zbyt duże. Po wykonaniu programu gotowania początkowo urządzenie znajduje się pierścień, sprawdzić, czy filtr jest wokół niego prawidłowo spasowany, a następnie czy filtr dotyka dna dzbanka i czy jest zablokowany pokrywą dzbanka.<br>2. Wybrano złą funkcję: spróbować innej.<br>3. Wlano zbyt mało wody. Dodać odpowiednią ilość wody. |
| Składniki są twarde po cyklu gotowania. (potrawa nie jest dobrze ugotowana.) | 1. Przed dodaniem składniki posiekać na mniejsze kawałki.<br>2. Wybrano złą funkcję: spróbować innej.<br>3. Zbyt dużo wody lub żywności, filtr jest zatkany; spróbuj z innymi ilościami.<br>4. Niektóra żywność wymaga dłuższego gotowania: włączyć funkcję podgrzewania, aż żywność całkowicie się ugotuje. |
| Zupa nie jest gorąca, a cykl gotowania wydaje się, że się zakończył zbyt wcześnie. | W dzbanku znajduje się zbyt dużo gorącej cieczy. Poprzez ruch miksowania zupa sięga do górnego czujnika przelewania. Odlać nieco cieczy i wybrać funkcję podgrzewania. |
| Jedzenie jest przypalone i przylega do dna. | 1. Jest to na skutek dużej ilości cukru lub skrobi: używać odpowiedniej ilości cukru lub skrobi.<br>2. Zbyt duża ilość pożywienia i zbyt mała ilość cieczy, spróbować z innymi ilościami. |

## GWARANCJA

- Ten produkt posiada gwarancję na 24 miesiące. Gwarancja jest ważna, jeśli produkt używano zgodnie z instrukcjami i w celu, do którego został przeznaczony. Dodatkowo należy dołączyć oryginalne potwierdzenie zakupu (faktura, kwit sprzedaży lub paragon) z datą zakupu, nazwą sprzedawcy oraz numerem pozycji produktu.
- W celu uzyskania szczegółowych warunków gwarancji należy odwiedzić nasza stronę internetową: www.service.tristar.eu

### WYTYCZNE W ZAKRESIE OCHRONY ŚRODOWISKA

Po zakończeniu okresu żywotności urządzenia tego nie należy wyrzucać wraz z odpadami domowymi; urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Symbol ten znajdujący się na urządzeniu, w instrukcji obsługi i na opakowaniu zwraca uwagę na tę ważną kwestię. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. W celu uzyskania informacji dotyczących punktów zbiórki należy skontaktować się z przedstawicielem władz lokalnych.

### Reaquecer

- Sopa previamente preparada que tenha ficado fria pode ser reaquecida na máquina de sopa. Adicione a sopa cozinhada ao jarro certificando-se que o volume não é inferior ao mínimo e não mais do que o máximo.
- O programa de reaquecimento irá seguir a sequência: Aquecer-Misturar-Aquecer-Misturar-Aquecer.
- Este processo irá continuar a seguir o ciclo acima até que a sopa esteja aquecida e atinja uma temperatura optimizada de 65°C -75°C, pronta a servir. Irá então soar um alarme audível.
- O tempo gasto a realizar este processo irá depender da temperatura e do volume da sopa adicionada mas deverá demorar aproximadamente 5-8 minutos.
- Nota: o processo de reaquecimento não é uma função de cozinhar; todas as sopas utilizadas neste processo deverão ser pré-cozinhadas.

### Trituradora de Batido

- A máquina de sopa pode também ser utilizada como trituradora, basta configurar a máquina de sopa tal como anteriormente indicado e adicionar os seus ingredientes para triturar.
- A função de triturar para automaticamente após 1 min. 20seg. Para parar o ciclo em qualquer altura, prima o botão de trituração novamente ou prima o botão START/STOP.
- A função de triturar suave para automaticamente após 2 min. 40seg. Para parar o ciclo em qualquer altura, prima o botão de trituração suave novamente ou prima o botão START/STOP.
- Nota: é importante que os seus ingredientes atinjam uma profundidade mínima de 3-4 cm para que a segurança do sensor de corte não seja activada. Mas não mais do que o MAXIMUM.
- NÃO é possível triturar ingredientes secos uma vez que o sensor não os reconhece.

### Pulso

Utilize o botão PULSE para triturar durante curtos períodos, prima e mantenha premido o botão PULSE para triturar, solte o botão para parar.

### Filtro de aço inoxidável

- Selecção adequada da direcção do filtro de aço inoxidável: O filtro irá dividir o jarro interior em 2 secções, a secção dentro do filtro tritura comida suave, papas ou misturas, a secção do filtro exterior parte a comida grossa em grandes porções.
- Para um melhor resultado recomendamos que tente diferentes quantidades e ingredientes para descobrir qual o seu método de cozinhar preferido.
- Instalação adequada do filtro: no fundo, existe um anel que se forma à volta da lâmina central, certifique-se que o filtro está bem colocado à volta da mesma e que o filtro toque o fundo do jarro e está bloqueado na tampa do jarro.

## COMENTÁRIOS

- Adicionar o seu líquido ou ingredientes preferidos ao jarro: todos os líquidos e ingredientes utilizados deverão estar à temperatura ambiente.
- Certifique-se que o volume total de ingredientes adicionado está no mínimo mas não a mais de 1700ml, uma vez que o sensor interno perto da base do jarro deverá ser coberto com líquido. O enchimento insuficiente da máquina de sopa irá fazer com que soe o alarme e com que a unidade pare de funcionar. Se a acção de fervura durante o cozinhado fizer com que ingredientes quentes atinjam a tampa, o sensor superior irá desligar a função de aquecimento para ajudar a prevenir a fervura excessiva.
- Qualquer interrupção irá resultar num cancelamento do programa. O reinício irá resultar em repetição de níveis de cozedura facto que poderá afectar a receita final.
- Quaisquer ingredientes a ser adicionados durante o processo de cozedura podem ser adicionados através do orifício existente no centro da tampa. Não desbloqueie ou remova a tampa uma vez que isto irá parar o programa.
- Para parar, completamente, o programa em qualquer altura, basta premir o botão START/STOP.
- Assim que o programa tiver terminado, a máquina de sopa irá fazer soar um alarme audível e parar o aquecimento.
- A sua sopa pode ser colocada directamente do jarro mas tenha cuidado aquando da remoção da tampa do jarro uma vez que esta estará muito quente.
- AVISO: calor/vapor irão ser emitidos da tampa. Deverá ser tido cuidado aquando da remoção da tampa e do copo de medição.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue sempre a máquina de sopa da electricidade antes da limpeza.
- Não coloque a máquina de sopa na máquina de lavar loiça. Não submerja a máquina de sopa em água ou quaisquer outros líquidos.
- Limpe a superfície da unidade de base e a parte exterior do jarro com a esponja indicada ou com um tecido suave e húmido. Lave a tampa em água quente com sabão.
- Para limpar o interior do jarro, lave e utilize a escova fornecida para remover qualquer sopa restante ou grandes partículas de comida.
- Cuidado: as lâminas dentro do jarro não são removíveis e são muito afiadas; deverá ser tido cuidado extremo aquando da limpeza do interior do jarro.
- Utilize os programas da máquina de sopa para ajudar na remoção de nódoas persistentes. Monte a máquina de sopa e adicione 800ml de água e uma pequena quantidade de detergente suave. Coloque a tampa e ligue a máquina de sopa. Prima o botão BLENDER ou PULSE e as lâminas irão rodar para limpar o jarro. Pode parar o processo de limpeza em qualquer altura desligando o dispositivo.

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problemas | Causa e solução |
|---|---|
| A unidade não está a funcionar e apita | 1. O jarro não está bem colocado na base, prima-o.<br>2. A tampa não está bem colocada, certifique-se que as marcas na tampa e no jarro coincidem.<br>3. Não existe líquido suficiente no jarro, adicione mais líquido.<br>4. Existem alguns derrames à volta do sensor de sobrefluxo. |
| A unidade parou no meio do programa (durante a operação) | 1. A tampa está solta, certifique-se que as marcas na tampa e no jarro coincidem.<br>2. O nível de líquido é baixo demais devido à evaporação durante a cozedura, coloque líquido através do orifício.<br>3. O líquido ultrapassa o nível máximo, retire algum líquido em excesso.<br>4. O jarro soltou-se da base. Prima o jarro e o processo irá continuar. |
| Os bocados dos ingredientes ainda estão muito grandes após o ciclo estar completo (a comida não está bem triturada). | 1. Os pedaços eram grandes demais. Inicialmente utilize a função de trituração após o programa de cozedura.<br>2. Foi seleccionada a função errada: tente outra.<br>3. Coloque menos água: Adicione água suficiente. |
| Os ingredientes estão duros após o ciclo de cozedura. (comida mal cozinhada) | 1. Corte os ingredientes em pequenos bocados antes de os adicionar.<br>2. Foi seleccionada a função errada: tente outra.<br>3. Demasiada água ou comida, o filtro está entupido, tente novamente com novas quantidades.<br>4. Alguma comida necessita de mais tempo de cozedura: seleccione a função de reaquecimento até que a comida esteja totalmente cozinhada. |
| A sopa não está quente e o ciclo de cozedura parece ter terminado mais cedo. | Existia demasiado líquido quente no jarro. Através do movimento de trituração a sopa atingiu, durante a cozedura, o sensor de sobrefluxo superior. Coloque uma pequena quantidade e escolha a função de reaquecimento. |
| A comida está queimada e pegada ao fundo | 1. Causada por muito açúcar ou amido: utilize açúcar ou amido adequados.<br>2. Demasiada comida e muito pouços líquidos, tente novamente com outras quantidades. |

## GARANTIA

- Este produto possui uma garantia de 24 meses. A sua garantia é válida se utilizar o produto de acordo com as instruções e com a finalidade para a qual foi criado. Além disso, a compra original (factura ou recibo da compra) deverá conter a data da compra, o nome do vendedor e o número de artigo do produto.
- Para obter as condições de garantia detalhadas, consulte o nosso Website de serviço: www.service.tristar.eu

### ORIENTAÇÕES PARA A PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE

Este aparelho não deve ser colocado juntamente com os resíduos domésticos no final do seu tempo de vida útil, deve ser entregue num local adequado para reciclagem de aparelhos domésticos eléctricos e electrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar electrodomésticos usados está a contribuir para dar um importante passo na protecção do nosso meio ambiente. Peça às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

# IT Manuale utente

## ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti alla mancata osservanza delle istruzioni.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina è danneggiata oppure in caso di anomalie o danni di qualunque tipo. Per evitare pericoli, far sostituire il cavo o la spina danneggiata da un tecnico autorizzato (*). Non riparare da sé l'apparecchio.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza.
- Questo apparecchio ha uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- Per proteggere i bambini dai pericoli derivanti dalle apparecchiature elettriche, non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza. Collocare quindi l'apparecchio in un luogo non accessibile ai bambini. Non lasciare il cavo penzoloni.
- Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere cavo, spina o apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Questa apparecchiatura può essere utilizzata da bambini dagli 8 anni in su e da persone con abilità fisiche, capacità mentali o sensoriali ridotte o senza esperienza e conoscenza se viene loro data la giusta supervisione o istruzione riguardo l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e la comprensione dei rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non deve essere effettuata da bambini senza supervisione.
- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di rete prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi alle parti mobili quando in uso.
- NOTA: le lame sono molto molto affilate; evitare il contatto fisico durante lo svuotamento e la pulizia dell'apparecchio, onde evitare di ferirsi gravemente.
- Scollegare sempre il dispositivo dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima dell'assemblaggio, il disassemblaggio o la pulizia.
- Non lasciare che i bambini utilizzino il dispositivo senza supervisione.

**Servizio di riparazione qualificato: reparto post-vendite del produttore o dell'importatore o qualunque persona qualificata, approvata e competente per eseguire questo tipo di riparazioni per evitare pericoli. In ogni caso, restituire personalmente l'apparecchio al servizio riparazione.*

## DESCRIZIONE PARTI

1. Tazza misurino
2. Coperchio contenitore
3. Vassoio uova/vapore
4. Filtro in acciaio inox
5. Contenitore
6. Spina
7. Cavo di alimentazione
8. Corpo principale
9. Pannello di comando
10. Coperchio inferiore
11. Piedino in gomma
12. Spugna
13. Spazzola

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- L'apparecchio per la preparazione della minestra è dotato di molti dispositivi di sicurezza come coperchio ermetico, sensore liquido minimo, sensore traboccamento liquido caldo per un utilizzo sicuro in qualsiasi momento e una termica con microinterruttore di sicurezza alla base del motore.
- Prima di utilizzare questo apparecchio per la prima volta, pulire contenitore e coperchio con un panno umido e detergente neutro.
- Attenzione: il contenitore contiene lame molto affiliate e deve essere sempre movimentato con cura.
- Collocare la base dell'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore. Collocare il contenitore correttamente sulla base.
- Collocare il coperchio sul contenitore e controllare che il simbolo di apertura coperchio sul coperchio sia allineato al segno sulla parte superiore dell'impugnatura. Quando il simbolo è allineato, girare il coperchio in direzione delle frecce finché il simbolo di chiusura coperchio non è allineato al relativo segno.
- Controllare che la tazza misurino sia montata sulla parte superiore del coperchio.
- Quando tutto è posizionato correttamente, collegare l'apparecchio all'alimentazione di rete e premere il tasto START/STOP per mettere in funzione l'apparecchio. Il tasto si illumina per indicare che l'apparecchio è acceso.
- Se a questo punto suona l'allarme, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione di rete e controllare che il coperchio sia montato correttamente, il contenitore sia collocato correttamente e il livello di liquido sia corretto come descritto nel paragrafo "Ricerca dei guasti".
- Dopo aver effettuato il controllo, ricollegare all'apparecchio all'alimentazione di rete e accenderlo.

## UTILIZZO

| Opzione | Descrizione | Tempo |
|---|---|---|
| Minestra densa | Riscaldare e mescolare verdura dura non ammollata, frutta, piselli ecc.. | 25 minuti |
| Minestra liquida | Riscaldare e mescolare verdura morbida e tenera, frutta ecc.. | 20 minuti |
| Cottura a vapore/bollitura | Cuocere a vapore e bollire alimenti, come uova ecc. | 15 minuti |
| Riscaldamento/ Mantenimento in caldo | Riscaldare avanzi o mantenere in caldo minestra, latte, cioccolata ecc. | 12 minuti |
| Amalgama | Alutare il mixer a amalgamare meglio i componenti | 2 min. 40 sec. |
| Miscelazione/Mix | Miscelare e mescolare verdura, frutta ecc. | 1 min. 20 sec. |
| Funzionamento a impulsi | Premere a mano per miscelare rapidamente | |
| Avvio/Arresto | Comando START/STOP apparecchio | |

Nota: il tempo di cottura indicato sopra ha soltanto valore di riferimento.

- Premere il tasto "START/STOP"; le spie lampeggiano; selezionare quindi il tipo di cottura per confermare. L'apparecchio emette un bip per tre volte per indicare che ha inizio il processo di cottura.
- Se le spie lampeggiano e emettono un bip continuo quando l'apparecchio è in funzione, significa che c'è un'anomalia o qualche altro guasto. Controllare quanto segue:
  1. Il coperchio non è chiuso correttamente.
  2. Non c'è acqua all'interno del contenitore; si è azionato il sensore di funzionamento a secco.
  3. Il contenitore non è collocato correttamente sul corpo principale, il microinterruttore di sicurezza si è azionato; premere il contenitore e il processo si attiverà nuovamente.
  4. La base riscaldante e il motore sono surriscaldati, è scattata la termica. Dividere contenitore e alloggiamento del motore e lasciarli raffreddare per 5 minuti .
  5. L'acqua o i liquidi superano il livello MAXIMUM, si è attivato il sensore traboccamento liquido caldo.
  6. L'acqua o i liquidi sono inferiori al livello MINIMUM, si è attivato il sensore di sicurezza liquidi.

**Per le ricette visitate il nostro sito: www.service.tristar.eu.**

## FUNZIONI

### Preparazione minestra

Tagliare tutti gli ingredienti a cubetti di circa 2-3 cm e versarli nel contenitore dell'apparecchio, controllando che il livello non sia inferiore a SOUP MIN né superiore a SOUP MAX. Attenzione: si sconsiglia di utilizzare carne cruda in questo apparecchio; cuocere carne e pesce prima di versarli nel contenitore. Non aggiungere ingredienti surgelati; tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Per una minestra liquida sono necessari circa 20 minuti, per una densa circa 25. Più avanti in questo manuale sono riportate alcune ricette di diverse minestre al paragrafo "Ricette".

### Bollitura

- Versare una quantità di acqua non inferiore al segno WATER MIN e non superiore al segno BOIL MAX nel contenitore, utilizzare il vassoio uova per collocare in posizione gli alimenti da cuocere; sono necessari circa 15 minuti.
- Attenzione: la parte interna del contenitore è molto caldo dopo la cottura: prestare la massima attenzione quando si rimuove il cuociuova a vapore dal contenitore.

### Cottura a vapore

- Versare una quantità di acqua non inferiore al segno STEAM MIN e non superiore al segno STEAM MAX nel contenitore; utilizzare il vassoio uova per collocare in posizione gli alimenti da cuocere a vapore; sono necessari circa 15 minuti.
- Attenzione: la parte interna del contenitore è molto caldo dopo la cottura a vapore: prestare la massima attenzione quando si rimuove il cuociuova a vapore dal contenitore.

### Riscaldamento

- Una minestra preparata in precedenza e diventata fredda può essere riscaldata in questo apparecchio. Versare la minestra precedentemente preparata nel contenitore controllando che non sia inferiore al segno MIN e non superi il segno MAX.
- Il programma di riscaldamento segue la sequenza: riscaldamento – miscelazione – riscaldamento - miscelazione - riscaldamento.
- Il processo continua a seguire il ciclo sopraindicato finché la minestra non è stata riscaldata e non raggiunge la temperatura ottimale dei 65°C -75°C, pronta per essere servita. L'allarme acustico si attiva.
- Il tempo necessario per completare questo processo dipende dalla temperatura e dal volume della minestra aggiunta, ma dovrebbe essere pari a 5-8 minuti.
- Nota: il processo di riscaldamento non è una funzione di cottura; tutte le minestre utilizzate in questo processo devono essere preparate in precedenza.

### Amalgama

- L'apparecchio può essere utiizzato anche come misceLatore; impostare semplicemente l'apparecchio come in precedenza e aggiungere gli ingredienti da miscelare.
- La funzione di miscelazione si arresta automaticamente dopo 1 min. 20 sec. Per interrompere il ciclo in qualunque momento, premere nuovamente il tasto di miscelazione o premere il tasto START/STOP.
- La funzione Amalgama si arresta automaticamente dopo 2 min. 40 sec. Per interrompere il ciclo in qualunque momento, premere nuovamente il tasto Amalgama o premere il tasto START/STOP.
- Nota: è importante che gli ingredienti raggiungano una profondità minima di 3-4 cm in modo che non si attivi la termica di sicurezza, ma che non superino il livello MAXIMUM.
- NON è possibile mescolare ingredienti essiccati, in quanto il sensore non li riconosce.

### Funzionamento a impulsi

Utilizzare il tasto PULSE per mescolare per breve tempo, premere e tenere premuto il tasto PULSE per miscel

- OBS! uppvärmningen är ingen kokningsfunktion; alla soppa som används i detta steg måste vara tillagad i förväg.

**Blanda smoothie**
- Soppmaskinen kan också användas för blandning, placera helt enkelt soppmaskinen som tidigare och tillsätt dina ingredienser för blandning.
- Blandningen stoppas automatiskt efter 1 min 20 s. Du kan stoppa cykeln när som helst, tryck blandningsknappen på nytt eller tryck START/STOP knappen.
- Smoothie funktionen stoppas automatiskt efter 2 min 40 s. Du kan stoppa cykeln när som helst, tryck smoothie knappen på nytt eller tryck START/STOP knappen.
- OBS! det är viktigt att dina ingredienser fyller till ett minsta dhup på 3 – 4 cm för att inte säkerhetsavstängningen ska aktiveras. Men inte mer än till MAXIMUM.
- Det är inte möjligt att blanda torra ingredienser eftersom sensorn inte kan identifiera dem.

**Pulsera**
Använd PULSE knappen för att blanda kort, tryck och håll PULSE knappen för att blanda, släpp knappen för att stoppa.

**Rostfritt filter**
- Rätt val av rostfritt filter: Filter delar den inre behållaren i två delar, sektionen inuti filtret tillverkar smoothie, gröt eller blandar mat, sektionen utanför gör chunky mat i stora porer.
- Bästa resultat fås genom att prova olika mängder och ingredienser för att finna din favorit tillagning.
- Rätt filterinställning: i botten finns en ringformig form runt centrumbladet, se till att filtret passar runt denna, filtret vidrör botten på behållaren och låses av locket på behållaren.

**ANMÄRKNINGAR**
- Tillsätt din föredragna vätska eller ingrediens; all vätska och alla ingredienser ska vara rumstempererade.
- Se till att den totala volymen av ingredienser, är till min men inte mer än 1700 ml, för att den interna sensorn nära botten på behållaren ska vara täckt med vätska. Fylla behållaren för lite resulterar i ett alarm och enheten fungerar inte. När det varma innehållet locket under kokning, stänger den övre sensorn av värmen för att förhindra överkokning.
- Alla avbrott leder till att programmet avbryts. Återstart leder till att kokningen upprepas vilket kan påverka slutresultat.
- Alla ingredienser kan tillsättas under kokningen via påfyllningshålet i mitten av locket. Skruva inte loss eller ta bort locket då detta stoppar programmet.
- För att när som helst stoppa programmet, tryck START/STOP knappen.
- När programmet är avslutat, ljuder soppmaskinen och värmen stoppas.
- Din soppa kan hållas direkt från behållaren men var försiktig när du tar av locket eftersom det är mycket varmt.
- VARNING: värme/ånga strömmar ut från locket. Försiktighet ska iakttas när locket och mätkoppen avlägsnas.

**SKÖTSEL OCH RENGÖRING**
- Dra alltid ut kontakten från vägguttaget före rengöring.
- Rengör inte soppmaskinen i diskmaskin. Sänk inte ner soppmaskinen i vatten eller vätska.
- Rengör ytan på basenheten och utsidan på behållaren med den medföljande svampen eller med en mjuk, fuktig trasa. Skölj av locket i varmt, såpvatten
- Rengör insidan på behållaren, skölj och använd den medföljande borsten för att avlägsna kvarvarande säpa eller större mat rester.
- Varning: bladen inuti behållaren är inte avtagbara och är mycket vassa; extrem försiktighet ska iakttas vid rengöring inuti behållaren.
- Använd soppmaskinens program som hjälp för att avlägsna envisa rester. Montera ihop soppmaskinen och tillsätt 800 ml vatten och en liten mängd milt diskmedel. Sätt på locket och starta soppmaskinen. Tryck BLENDER eller PULSE knappen så roterar bladen för att rengöra behållaren. Du kan när som helst stoppa rengöringen genom att stänga av apparaten.

**PROBLEMLÖSNING**

| Problem | Orsak och åtgärd |
|---|---|
| Enheten arbetar inte och tutar | 1. Behållaren är inte rätt placerad på basen, tryck på behållaren.<br>2. Locket är inte korrekt påsatt se till att märkena på locket och behållaren stämmer överens.<br>3. Det finns inte tillräckligt med vätska i behållaren, tillsätt mer vätska.<br>4. Det finn spill runt den övre översvämningssensorn. |
| Enheten har stannat i mittprogrammet (under drift) | 1. Locket är löst, se till att märkena på locket och behållaren stämmer överens.<br>2. Vätskenivån är för låg på grund av avdustning under kokningen fyll på vätska genom påfyllningshålet.<br>3. Mer vätska än max, håll ut lite vätska.<br>4. Behållaren har lossnat från basen. Tryck på behållaren och processen fortsätter. |
| Ingrediens bitar är fortfarande för stora efter att cykeln är avslutad (rätten inte väl blandad.) | 1. Bitarna var troligen för stora. Använd blandningsfunktionen efter kokningen.<br>2. Fel funktion valdes: försök med en annan.<br>3. Fyllde på för lite vätska: Fyll på med tillräcklig vätska. |
| Ingredienserna är hårda efter kokningen. (maten inte väl kokt) | 1. Skär ingredienserna i små bitar innan de tillsätts.<br>2. Fel funktion valdes: försök med en annan.<br>3. För mycket vatten eller mat, filter igensatt försök på nytt med annan mängd.<br>4. En del mat kräver längre kokning: välj uppvärmningsfunktionen tills maten är helt kokt |
| Soppan är inte varm och kok-cykeln verkar färdig för tidigt. | Det fanns för mycket varm vätska i behållaren. Genom blandningen nådde soppan den övre överflödessensorn. Häll ut lite och välj uppvärmningsfunktionen. |
| Maten är bränd, och klippar i botten | 1. Orsakas av hög socker- eller stärkelseinnehåll använd rätt socker eller stärkelse.<br>2. För mycket mat och för lite vätska, försök igen med annan mängd. |

**GARANTI**
- Denna produkt har en garanti på 24 beviljade månader. Din garanti är giltig om produkten används i enlighet med instruktionerna och för det ändamål som den skapades. Dessutom, skall ursprungsköpet (faktura, kassakvitto eller kvitto) vidimeras med inköpsdatum, återförsäljarens namn och artikelnummer på produkten.
- För detaljerade garantivillkor, se vår servicewebbplats: www.service.tristar.eu

**RIKTLINJER FÖR SKYDDANDE AV MILJÖN**

Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbolen på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på denna viktiga fråga. Materialen som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns insamlingsställen.

# CS Návod na použití

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Při ignorování bezpečnostních pokynů není výrobce odpovědný za případná poškození
- Nepoužívejte tento spotřebič s poškozeným přívodním kabelem, nebo zástrčkou, nebo pokud má spotřebič poruchu či byl nějakým způsobem poškozen. Aby se předešlo nebezpečí, ujistěte se, že je poškozený kabel či zástrčka vyměněna autorizovaným technikem (*). Neopravujte tento spotřebič sami.
- Nikdy spotřebič nepřenášejte tažením za přívodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zaseknout.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben.
- Pro ochranu dětí před nebezpečím elektrických spotřebičů prosím zajistěte, aby spotřebič nikdy neležel bez dozoru. Proto byste měli vyhradit spotřebiči místo, kde na něj děti nemohou dosáhnout. Ujistěte se, že kabel není zavěšen směrem dolů.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Tento přístroj smí používat děti od 8 let věku a osoby se sníženou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo instruovány o použití přístroje bezpečným způsobem a jsou schopny porozumět možným rizikům. Děti si s tímo přístrojem nesmí hrát. Čištění a uživatelská údržba nesmí být prováděna dětmi bez dohledu.
- Před výměnou doplňků nebo dotýkání se součástí, které se při provozu pohybují, vypněte přístroj a vytáhněte ho ze zásuvky.
- POZNÁMKA: krájecí nože jsou velmi ostré, vyhněte se při vyprazdňování a čištění přístroje fyzickému kontaktu s nimi, abyste se vážně nezranili.
- Zařízení vždy vypněte ze zásuvky, když je bez dozoru, i před sestavením, rozebráním a čištěním.
- Nikdy nenechávejte děti používat zařízení bez dohledu.

**Kompetentní kvalifikovaný servisnímu: poprodejní oddělení výrobce, dovazce či jakákoliv osoba, jenž je kvalifikována, schválena a kompetentní k provádění tohoto druhu oprav, aby se předešlo poškození. V každém případě byste měli tento spotřebič vrátit tomuto servisnímu.*

## POPIS ČÁSTÍ PŘÍSTROJE

1. Odměrka
2. Víko nádoby
3. Držák na vejce/vaření v páře
4. Nerezový filtr
5. Nádoba
6. Elektrická zásuvka
7. Napájecí šňůra
8. Tělo přístroje
9. Ovládací panel
10. Spodní kryt
11. Gumová nožka
12. Houba
13. Kartáček

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Přístroj na přípravu polévek je vybaven různými bezpečnostními rysy včetně automatického vypínače do sebe zapadajícího víčka, snímač minimálního objemu tekutiny, snímač přetečení horké tekutiny pro neustálé bezpečné používání a bezpečnostní automatický mikrovypínač na základně motoru.
- Před prvním použitím přístroje na přípravu polévek utřete nádobu a víčko pomocí vlhké utěrky a čističího prostředku.
- Pozor: nádoba obsahuje velmi ostré nože a proto je vždy zapotřebí opatrnost při manipulaci s ní.
- Základnu přístroje umístěte na žáruvzdorný stabilní povrch. Řádně upevněte nádobu na základnu přístroje.
- Na nádobu přiložte víko a ujistěte se, že značka otevřeného zámku na víku licuje se značkou navrchu rukojeti. Když značky licují, otočte víkem ve směru šipek, dokud značka otevřeného zámku na víku nebude licovat s datem.
- Zajistěte, aby odměrka byla připevněna navrchu víka.
- Když je vše správně smontováno, připojte přístroj k elektrické síti a stiskněte tlačítko START/STOP, abyste ho mohli zapnout. Tlačítko se rozsvítí, což indikuje, že je přístroj zapnutý.
- Pokud v této chvíli zazní alarm, odpojte přístroj od elektrické sítě a ujistěte se, zda je víko správně příklopené, zda nádoba správně sedí na základně a objem tekutiny je správný, jak je uvedeno v odstavci "řešení problémů".
- Jakmile vše proveříte, připojte přístroj k elektrické síti a zapněte.

## POUŽITÍ

| Možnosti | Popis | Čas |
|---|---|---|
| Hustá polévka | Vaření a míchání tvrdé zeleniny, ovoce, zrn, atd. | 25 minut |
| Jemná polévka | Vaření a míchání měkké a křehké zeleniny, ovoce, atd. | 20 minut |
| Napařování/Vaření | Napařování a vaření potravin jako např. vejce, atd. | 15 minut |
| Ohřívání/Udržování teploty | Opětovné ohřívání zbytků nebo udržování teplé polévky, mléka, čokolády, atd. | 12 minut |
| Smoothie | Pomáhá rozmixovat obsah na jemnější kousky | 2min 40s |
| Hnětání/Mixování | Míchání a mixování zeleniny nebo ovoce, atd. | 1min 20s |
| Pulzní funkce | Rychlé mixování stiskem tlačítka | |
| Start/Stop | Ovládání START/STOP na přístroji | |

Poznámka: Výše uvedená doba vaření je pouze orientační.

- Stiskněte tlačítko "START/STOP", indikátory začnou blikat, pak vyberte typ vaření, nyní přístroj třikrát zapípá, což znamená, že proces vaření započal.
- Jestliže indikátory blikají a přístroj neustále pípá, znamená to, že došlo k chybě v provozu nebo je něco špatně. Prověřte následující:
  1. Víko není správně příklopené.
  2. Uvnitř nádoby není žádná tekutina, proto je spuštěn snímač proti vysušení.
  3. Nádoba není správně připevněna na těle přístroje, proto je spuštěn bezpečnostní automatický mikrovypínač, zatlačte na nádobu a provoz se obnoví.
  4. Ohřevná základna a motor jsou přehřáté, dochází k přetížení přístroje. Oddělte od sebe nádobu a kryt motoru, ponechte je na 5 minut zchladnout.
  5. Voda či tekutina překročily MAXIMUM přípustnou úroveň, je spuštěn snímač přetečení horké tekutiny.
  6. Voda či tekutina jsou pod MAXIMUM úrovní, je spuštěn bezpečnostní snímač minimálního objemu tekutiny.

**Kvůli receptům, prosím, navštivte naše webové stránky: www.service.tristar.eu.**

## FUNKCE

**Příprava polévky**
Nakrájejte všechny ingredience na kousky o velikosti 2-3cm a přidejte je do nádoby přístroje. Ujistěte se, že se ingredience budou nacházet mezi značkami SOUP MIN (Polévka min) a SOUP MAX (Polévka max) na nádobě. Pozor: nedoporučuje se v přístroji používat syrové maso, maso či ryba se musí předvařit. Nepřidávejte žádné mražené ingredience, všechny musí mít pokojovou teplotu. Jemná polévka se vaří cca 20 minut, hustá polévka cca 25 minut. Dále v tomto manuálu naleznete v odstavci "Recepty" několik receptů na různé polévky.

**Vaření**
- Do nádoby nalijte vodu mezi značky WATER MIN (Voda min.) a BOIL MAX (Vaření max.), pro vaření potravin použijte držák na vejce, trvá to kolem 15ti minut.
- Pozor: vnitřek nádoby je po vaření velmi horký, proto by měla být při vytahování držáku z nádoby dodržována značná opatrnost.

**Napařování**
- Do nádoby nalijte vodu mezi značky WATER MIN (Voda min) a STEAM MAX (Napařování max) pro napařování potravin použijte držák na vejce, trvá to kolem 15ti minut.
- Pozor: vnitřek nádoby je po napařování velmi horký, proto by měla být při vytahování držáku z nádoby dodržována značná opatrnost.

**Ohřívání**
- V přístroji je možné znovu ohřát polévku, která byla dříve připravena. Dejte uvařenou polévku do nádoby a dodržte minimální a maximální doporučený objem tekutiny.
- Program ohřívání poběží tímto způsobem: Ohřev-Mixování- Ohřev-Mixování - Ohřev.
- Tento proces bude pokračovat, dokud není polévka ohřátá na optimální teplotu 65°C -75°C a připravena k podávání. Zazní pak alarm.
- Čas na ohřátí bude záviset na teplotě a objemu polévky, mělo by to být cca 5-8 minut.
- Poznámka: proces ohřívání nenahrazuje funkci vaření; proto musí být všechny polévky již uvařené.

**Mixování/Smoothie**
- Přístroj na přípravu polévek může být rovněž používán jako mixér, jednoduše přístroj sestavte podle návodu a přidejte do něj ingredience pro mixování.
- Funkce mixování se automaticky zastaví za 1min a 20s. Přístroj můžete kdykoliv zastavit sami opětovným stisknutím tlačítka mixování nebo tlačítka START/STOP.
- Funkce Smoothie se automaticky zastaví za 2min a 40s. Přístroj můžete kdykoliv zastavit sami opětovným stisknutím tlačítka Smoothie nebo tlačítka START/STOP.
- Poznámka: je důležité, aby ingredience sahaly výše než 3-4cm ode dna nádoby, aby se nespustil bezpečnostní snímač automatického vypnutí. Zároveň nesmí být výše než je značka MAXIMUM.
- NELZE mixovat suché ingredience, jelikož je snímač nerozpozná.

**Pulzní funkce**
Použijte tlačítko PULSE pro krátké mixování, stiskněte ho a podržte, po uvolnění tlačítka se přístroj zastaví.

**Nerezový filtr**
- Správný výběr směru nerezového filtru: Filtr rozdělí vnitřek nádoby na 2 části, část uvnitř filtru vyrábí smoothie, kaše nebo mixované jídlo, část vně filtru vytváří větší kousky jídla.
- Pro co nejlepší výsledek doporučujeme vyzkoušet různé porce a ingredience, abyste zjistili, co je vaše oblíbená metoda vaření.
- Správná instalace filtru: vespod nádoby se nachází kruhová forma kolem středového ostří, ujistěte se, že je filtr kolem ní správně nasazen, dále by se měl dotýkat spodku nádoby a být upevněn jejím krytem.

## POZNÁMKY

- Do nádoby přidejte tekutiny a přísady dle své chuti; všechny musí mít pokojovou teplotu.
- Zajistěte, že celkový objem ingrediencí je vyšší než minimum, ale ne větší než 1700ml, jelikož se musí vnitřní snímač poblíž dna nádoby nacházet ve vodě či tekutině. Nedostatečný objem tekutin spustí alarm a přístroj nebude fungovat. Pokud se vrouci tekutina při vaření dotkne víka, horní snímač vypne ohřev, aby se předešlo vylití tekutiny z přístroje.
- Jakékoli přerušení provozu vyústí ve vynulování programu. Při opakovaném startu se všechny fáze programu zopakují, což může přinést jiný celkový výsledek.
- Jakékoliv ingredience, které chcete během vaření přidávat, je možné přidat skrze doplňovací otvor ve víku. Neotevírejte nebo nesundávejte víko, povede to k zastavení programu.
- Chcete-li kdykoliv celkově zastavit program, jednoduše stiskněte tlačítko START/STOP.
- Jakmile se program ukončil, přístroj spustí slyšitelný alarm a zastaví ohřev.
- Polévku lze nalít přímo z nádoby, buďte však opatrní při odstraňování víka, protože bude velmi horké.
- VAROVÁNÍ: z víka bude stoupat horká pára. Při odstraňování víka a odměrky dbejte zvýšené opatrnosti.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním vždy přístroj odpojte od elektrické zásuvky.
- Přístroj neumývejte v myčce na nádobí. Neponořujte ho do vody či jiných tekutin.
- Kryt jednotky vyčistěte stejně jako povrch nádoby pomocí dodané houbičky nebo jemnou vlhkou utěrkou. Víko opláchněte v teplé mýdlové vodě.
- Vnitřek nádoby omyjte vodou a dodaným kartáčkem, abyste jej zbavili polévky či jiných větších nečistot.
- VAROVÁNÍ: nože uvnitř nádoby nelze odstranit a jsou velmi ostré; při umývání vnitřku nádoby dbejte zvýšené opatrnosti.
- Pro odstranění odolných skvrn použijte programy na přípravu polévek. Sestavte přístroj, přidejte 800ml vody a trochu jemného čistícího prostředku. Nasaďte víko a zapněte přístroj. Stiskněte tlačítko BLENDER nebo PULSE, což spustí rotaci nožů, které budou omývat nádobu. Proces čištění můžete kdykoliv ukončit vypnutím přístroje.

## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

| Problém | Příčiny a řešení |
|---|---|
| Přístroj nefunguje a pípá | 1. Nádoba není správně připevněna na těle přístroje, zatlačte na nádobu.<br>2. Víko není správně příklopené, ujistěte, aby značky na víku a nádobě licovaly.<br>3. V nádobě není dostatek tekutiny, přilijte ji.<br>4. Kolem snímače přetečení horké tekutiny jsou kapky vody. |
| Přístroj se zastavil během spuštěného programu (během provozu) | 1. Víko je uvolněné, zajistěte, aby značky na víku a nádobě licovaly.<br>2. V nádobě není dostatek tekutiny kvůli odpařování během vaření. Doplňte tekutinu skrz otvor ve víku.<br>3. Tekutiny je více než je povolené maximum, odlijte ji.<br>4. Nádoba se uvolnila ze základny. Zatlačte na nádobu a proces bude pokračovat. |
| Kousky potravin jsou stále příliš velké i poté, co byl program dokončen (ingredience nejsou dostatečně rozmixovány) | 1. Kousky byly započátku příliš velké. Použijte funkci mixování pro programu vaření.<br>2. Byl zvolen špatný program: zkuste jiný.<br>3. V nádobě je málo vody: doplňte tekutinu. |
| Ingredience jsou tvrdé i poté, co byl program dokončen (potraviny nejsou dobře uvařené) | 1. Nakrájejte ingredience před vařením na malé kousky.<br>2. Byl zvolen špatný program: zkuste jiný.<br>3. Příliš mnoho vody nebo potravin, filtr je zablokován, zkuste znovu s menším objemem.<br>4. Některé potraviny vyžadují delší čas vaření: vyberte funkci ohřívání, dokud není jídlo uvařené. |
| Polévka není horká a vypadá to, že byl program předčasně ukončen. | V nádobě je příliš mnoho tekutiny. Snímač přetečení horké tekutiny byl spuštěn kvůli pohybu tekutiny v nádobě během mixování. Trochu ji odlijte a vyberte funkci ohřívání. |
| Potraviny jsou spálené a přilepené ke dnu nádoby. | 1. Příčinou je příliš mnoho cukru nebo škrobu: použijte vhodný cukr nebo škrob.<br>2. Příliš mnoho potravin a málo tekutiny, zkuste znovu s jiným obsahem. |

## ZÁRUKA

- Záruka na tento výrobek je 24 měsíců. Záruka je platná tehdy, když je produkt používán v souladu s účelem, pro nějž byl vyroben. Navíc by měl být doložen originální doklad (faktura nebo doklad o koupi), kde je uvedeno datum nákupu, jméno prodejce a produktové číslo výrobku.
- Pro podrobnější informace o záruce, prosím, navštivte naše servisní internetové stránky: www.service.tristar.eu

**SMĚRNICE PRO OCHRANU ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ**

Tento přístroj na konci své životnosti nesmí být odhozen do běžného komunálního odpadu, ale musí být odnesen na místo, kde se recyklují elektrické přístroje a spotřební elektronika. Tento symbol na zařízení, v návodu k obsluze a na obalu vás na tuto důležitou skutečnost upozorňuje. Materiály použité na toto zařízení lze recyklovat. Recyklací použitých domácích spotřebičů významně přispíváte k ochraně našeho životního prostředí. Pro informaci ohledně sběrného místa se obraťte na vaše místní úřady.

# SK Návod na použitie

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- V prípade ignorovania bezpečnostných pokynov výrobca nie je zodpovedný za prípadné poškodenie.
- Toto zariadenie nepoužívajte s poškodeným prívodným káblom alebo zástrčkou, alebo pokiaľ má zariadenie poruchu či bolo nejakým spôsobom poškodené. Aby sa predišlo nebezpečenstvu, uistite sa, že je poškodený kábel či zástrčka vymenená autorizovaným technikom (*). Toto zariadenie neopravujte svojpomocne.
- Nikdy spotrebič neprenášajte ťahaním za kábel a uistite sa, že sa kábel nemôže zaseknúť.
- Zariadenie musí byť umiestnené na stabilnom a rovnom povrchu.
- Nikdy nenechávajte zariadenie zapnuté bez dozoru.
- Toto zariadenie sa môže používať iba v domácnosti za účelom, na ktorý bolo vyrobené.
- Kvôli ochrane detí pred nebezpečenstvom spôsobeným elektrickými zariadeniami, prosím, zaistite, aby zariadenie nikdy nezostalo bez dozoru. V dôsledku toho je zariadeniu potrebné vyhradiť miesto, kde naň deti nemôžu dočiahnuť. Uistite sa, že kábel nie je zavesený smerom dolu.
- Abyste sa ochránili pred elektrickým výbojom, neponárajte napájací kábel, zástrčku či spotrebič do vody alebo inej tekutiny.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými vlastnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo dostali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli rizikám s nim spojenými. Nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Deti nesmú čistiť a vykonávať údržbu spotrebiča bez dozoru.
- Vypnite zariadenie a odpojte ho z prívodu el. energie pred výmenou príslušenstva a súčiastok.
- POZNÁMKA: Čepele a nože na krájanie a sekanie sú veľmi ostré, vyhnite sa fyzickému kontaktu počas vyprázdňovania a čistenia zariadenia, môžete sa vážne zraniť.
- Ak spotrebič ponecháte bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením ho vždy odpojte od elektrickej siete.
- Nedovoľte deťom, aby sa so spotrebičom hrali bez dozoru.

**Kompetentný kvalifikovaný servis: poprodajné oddelenie výrobcu, dovozcu či akákoľvek osoba, ktorá je kvalifikovaná, schválená a kompetentná k vykonávaniu tohto druhu opráv, aby sa predišlo poškodeniu. V každom prípade by ste mali tento spotrebič vrátiť tomuto servisu.*

## POPIS ČASTÍ

1. Odmerný pohár
2. Viečko od pohára
3. Podnos na vajíčka/paru
4. Filter z nehrdzavejúcej ocele
5. Pohár
6. Elektrická zásuvka
7. Kábel el. energie
8. Hlavné telo
9. Riadiaci panel
10. Spodný kryt
11. Gumená nožička
12. Špongia
13. Kefa

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Polievkovač je vybavený niekoľkými charakteristickými súčasťami vrátane vypínacej poistky spájacieho viečka, senzora minimálnej tekutiny, senzora pretekajúcej horúcej tekutiny na vždy bezpečné používanie a bezpečnostného ukončovacieho prerušujúceho mikrospínača na motorovej základni.
- Pred použitím polievkovača po prvýkrát, vytrite pohár a viečko navlhčenou utierkou použitím jemného čistiaceho prostriedku.
- Výstraha: pohár obsahuje veľmi ostré čepele a mali by ste s nim zaobchádzať vždy opatrne a so starostlivosťou.
- Umiestnite základňu jednotky polievkovača na teplovzdornú a ohňovzdornú podložku a stabilný povrch. Umiestnite pohár riadne a poriadne na jednotku základne.
- Dajte viečko na pohár a uistite sa, že symbol otváracieho zámku na viečku je zhodný a vyrovnaný so značkou na vrchole držadla. Keď je raz symbol vyrovnaný, otočte viečko v smere šípok pokým sa symbol zámku viečka nevyrovná so značkou dátumu.
- Uistite sa, že pohár na meranie správne sedí na vrchole viečka.
- Keď je všetko správne umiestnené a v pozícii, zapojte polievkovač do dodávky el. energie a hlavného prívodu el. energie a stlačte tlačidlo START/STOP a zapnite polievkovač. Tlačidlo sa rozsvieti a bude indikovať, že je polievkovač zapnutý.
- Ak teraz v tomto bode zaznie poplašný zvuk, odpojte polievkovač z dodávky el. energie a skontrolujte, či je viečko správne nasadené a utiahnuté, či pohár správne sedí a či je úroveň tekutiny správna ako je popísané v odseku "riešenie problémov".
- Keď je raz všetko skontrolované, znovu zapojte hlavný prívod el. energie a spustite dodávku el. energie.

## POUŽITIE

| Možnosti | Popis | Čas |
|---|---|---|
| Hustá polévka | Varení a míchání tvrdé zeleniny, ovoce, zrn, atd. | 25 minut |
| Jemná polévka | Varení a míchání měkké a křehké zeleniny, ovoce, atd. | 20 minut |
| Napařování/Varení | Napařování a varení potravin jako např. vejce, atd. | 15 minut |
| Ohřívání/Udržování teploty | Opětovné ohřívání zbytků nebo udržování teplé polévky, mléka, čokolády, atd. | 12 minut |
| Smoothie | Pomáhá rozmixovat obsah na jemnější kousky | 2min 40s |
| Hnětání/Mixování | Míchání a mixování zeleniny nebo ovoce, atd. | 1min 20s |
| Pulzní funkce | Rychlé mixování stiskem tlačítka | |
| Start/Stop | Ovládání START/STOP na přístroji | |

Poznámka: Vyššie spomínané časy varenia a prípravy sú len ako príklad a kvôli referencii.

- Stlačte tlačidlo "START/STOP", indikátory začínajú blikať, potom vyberte typ procesu varenia a potvrďte, potom polievkovač 3 krát zapípa, čo znamená, že začal proces varenia.
- Ak budú indikátory blikať a pípať nepretržite počas prevádzky, to znamená, že je niekde chyba v prevádzke a procese, alebo že je niečo nesprávne. Skontrolujte nasledovné:
  1. Viečko nie je správne a riadne uzamknuté.
  2. Nie je žiadna voda v pohári, funguje senzor vysušenia pohára.
  3. Pohár nie je riadne umiestnený na hlavné telo, funguje bezpečnostný mikrospínač, stlačte pohár lepšie a proces bude znova pokračovať.
  4. Základňa na ohrievanie a motorček sú prehriate, funguje nastavenie prerušenia. Oddeľte pohár a plášť či kryt motorčeka, nechajte ho asi 5 minút vychladnúť.
  5. Voda alebo tekutiny presahujú MAXIMUM úroveň, funguje senzor pretekajúcej horúcej tekutiny.
  6. Voda alebo tekutina je menej ako MINIMUM úroveň, funguje senzor bezpečnosti minimálnej tekutiny.

**Recepty nájdete na našej internetovej stránke: www.service.tristar.eu.**

## FUNKCIE

**Prípava polievky**
Pokrájajte všetky vaše ingrediencie na približne 2-3 cm kocky a pridajte do pohára polievkovača, uistite sa, že udržiavate všetky ingrediencie medzi značkami SOUP MIN a SOUP MAX na pohári. Výstraha: neodporúča sa používať neuvarené mäso do polievkovača, mäso alebo ryby musia byť predvarené. Nepridávajte žiadne mrazené ingrediencie, všetky ingrediencie musia byť izbovej teploty. Krémovitá hladká jemná polievka by mala trvať 20 minút, hustá a silná polievka by mala trvať 25 minút. Ďalej v tomto manuáli nájdete pod časťou a odsekom "Recepty" niekoľko receptov na rozličné polievky.

**Varenie**
- Nalejte vodu medzi značku WATER MIN a BOIL MAX do pohára, použite podnos na vajíčka a umiestnite ho na jedlo, ktoré chcete variť, bude to trvať asi 15 minút.
- Výstraha: vnútrajšok pohára je veľmi horúci po varení, takže dávajte extrémne pozor a opatrne vyberajte a odstraňujte parák na vajíčka z pohára.

**Naparovanie**
- Nalejte vodu medzi značku WATER MIN a STEAM MAX do pohára, použite podnos na vajíčka a umiestnite potraviny do paráka, bude to trvať približne 15 minút.
- Výstraha: vnútrajšok pohára je veľmi horúci po naparovaní, takže dávajte extrémne pozor a opatrne vyberajte a odstraňujte parák na vajíčka z pohára.

**Ohrievanie**
- Predtým pripravená polievka, ktorá ochladla sa dá zohriať v polievkovači. Pridajte uvarenú polievku do pohára a uistite sa, že objem nie je menej ako minimum a nie viac ako maximum.
- Program ohrievania bude nasledovať v týchto krokoch: Ohrievanie-Mixovanie-Ohrievanie-Mixovanie-Ohrievanie.
- Tento proces bude pokračovať a nasledovať vyššie spomenutý cyklus až pokým polievka nebude ohriata a nedosiahne optimálnu teplotu 65°C -75°C, čo je pripravené na servírovanie. Potom zaznie počuteľné poplašné zariadenie.
- Čas potrebný na ukončenie tohto procesu bude závisieť od teploty a objemu polievky, ktorá bola pridaná, ale mal by trvať približne 5-8 minút.
- Poznámka: proces ohrievania nie je funkcia varenia; všetky polievky používané v tomto procese musia byť predvarené.

**Mixovanie smoothie**
- Polievkovač môže byť taktiež používaný ako mixér, jednoducho nastavte polievkovač ako predtým a pridajte vaše ingrediencie na miešanie a mixovanie.
- Funkcia miešania a mixovania sa zastaví automaticky po 1 minúte a 20 sekundách. Aby ste zastavili cyklus kedykoľvek, stlačte znova tlačidlo miešania alebo stlačte tlačidlo START/STOP.
- Funkcia Smoothie sa automaticky vypne po 2 minúte a 40 sekundách. Aby ste zastavili cyklus kedykoľvek, stlačte znova tlačidlo smoothie alebo stlačte tlačidlo START/STOP.
- Poznámka: je dôležité, že vaše ingrediencie dosiahnu minimálnu hĺbku 3-4 cm tak, aby nebol aktivovaný senzor poistky bezpečnosti. Ale nie viac ako MAXIMUM.
- NIE je možné mixovať a miešať suché ingrediencie, pretože senzor ich nerozozná.

**Pulzovanie**
Použite tlačidlo PULSE na mixovanie na krátky čas, stlačte a podržte tlačidlo PULSE na mixovanie a uvoľnite tlačidlo a tak prístroj zastavíte.

**Filter z nehrdzavejúcej ocele**
- Riadne usmernenie výberu filtra z nehrdzavejúcej ocele: Filter rozdelí vnútrajšok pohára do 2 častí, časť vo vnútri filtra vyrába smoothie, ovsenú kašu alebo mieša potraviny, časť vonku filtra vyrába husté a silné jedlo obrovskými prieduchmi a otvormi.
- Aby ste dosiahli najlepšie výsledky, odporúčame pokúsiť sa používať odlišné množstvá a ingrediencie, aby ste zistili, aká je vaša obľúbená metóda a spôsob varenia.
- Riadna inštalácia filtra: na spodnej strane, je tu kružok ako v tvare okolo stredovej čepele, uistite sa, že filter riadne a poriadne sedí okolo neho a potom aby sa filter dotýkal spodnej strany pohára a bol uzamknutý krytom pohára.

## POZNÁMKY A KOMENTÁRE

- Pridajte vašu preferovanú tekutinu alebo ingrediencie do pohára; všetky používané tekutiny a ingrediencie musia byť izbovej teploty.
- Uistite sa, že celkový objem pridaných ingrediencií je minimálny, ale nie je viac ako 1700ml, pretože vnútorný senzor blízko základne pohára musí byť pokrytý tekutinou. Menej ako je naplnenie polievky pohára polievkovača vyústi do znejúceho poplašného zariadenia a jednotka zlyháva v prevádzke. Ak by mala funkcia varenia počas varenia spôsobiť horúci obsah, ktorý bude siahať k viečku a poklopu, horný senzor vypne funkciu ohrievania, aby sa tak pomohlo predchádzať prehrievaniu a vyvareniu mimo pohára.
- Akékoľvek prerušenie spôsobí a vyústi do zrušenia programu. Reštartovanie spôsobí a vyústi do toho, že fázy varenia sa budú opakovať, čo môže mať dopad a vplyv na celkový finálny recept.
- Akékoľvek ingrediencie, ktoré sa pridávajú počas procesu varenia sa dajú pridávať cez otvor pre naplňanie v strede viečka. Neodomykajte alebo neodstraňujte viečko, pretože toto zastaví celý program.
- Aby ste kedykoľvek úplne zastavili program, jednoducho stlačte tlačidlo START/STOP.
- Už raz keď je program ukončený, polievkovač zaznie počuteľný zvuk poplachu a zastaví sa ohrievanie.
- Vaša polievka môže byť teraz naliata priamo z pohára, ale buďte opatrný, keď odstraňujete viečko z pohára, pretože viečko bude veľmi horúce.
- VÝSTRAHA: horúcava a žiar/para bude z viečka emitovaná. Buďte veľmi opatrný, keď odstraňujete viečko a odmerný pohár.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Vždy odpojte polievkovač z hlavného prívodu elektrickej energie a dodávky el. energie pred jeho umývaním.
- Neumývajte polievkovač v umývačke riadu. Neponárajte polievkovač do vody alebo iných tekutín.
- Vyčistite povrch jednotky základne a vonkajšok pohára pribalenou špongiou alebo jemnou navlhčenou utierkou. Vymyte viečko teplou mydlovou vodou.
- Na vyčistenie vnútrajška pohára, opláchnite a používajte pribalenú kefu na odstraňovanie akejkoľvek zvyšnej polievky alebo obrovských častí jedla a potravín.
- Výstraha: čepele vo vnútri pohára nie sú odstrániteľné a sú veľmi ostré; dávajte si extrémny pozor a opatrne umyte a vyčistite vnútrajšok pohára.
- Použite programy polievkovača ako pomoc pri odstraňovaní nepoddajných a nezlomných škvŕn a fľakov. Zostavte polievkovač a pridajte 800ml vody a malé množstvo jemného mierneho čistiaceho prostriedku. Nastavte viečko a zapnite polievkovač. Stlačte BLENDER alebo tlačidlo PULSE a čepele budú rotovať a čistiť pohár. Môžete kedykoľvek zastaviť proces čistenia vypnutím zariadenia či prístroja.

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

| Problémy | Príčina a riešenie |
|---|---|
| Jednotka nefunguje a nepracuje a pípa | 1. Pohár nie je riadne nastavený a nasadený na základňu, stlačte pohár viac.<br>2. Viečko nie je riadne nastavené a uistite sa, že značky na viečku a pohári správne zodpovedajú a súhlasia.<br>3. Nie je dostatok tekutiny v pohári, pridajte viac tekutiny.<br>4. Okolo senzora pretekania sú nejaké rozliate škvrny a miesta. |
| Jednotka sa zastavila v polovici programu (počas prevádzky) | 1. Viečko je uvoľnené, uistite sa, že značky na viečku a p