

952-667

Pro·Idée

Mixeur pour boissons et soupes végétaliennes

Réf. 232-360



SVD 1400
BLENDER CHAUFFANT
POUR SOUPE & BOISSON VEGGIE

Table des matières

Description du produit	3
Panneau de commande	4
Accessoires fournis	4
Pour votre sécurité	5
Consignes de sécurité générales	5
Consignes de sécurité pour l'utilisation de l'appareil	6
Introduction	8
Utilisation conforme	8
Données techniques	8
Volume de livraison	8
Avant la première mise en marche	8
Caractéristiques des équipements	9
Sélection des programmes	10
A. Mise en service de l'appareil	11
Limitation de la durée de fonctionnement	11
1. Connecter la fiche d'appareil	11
2. Brancher l'appareil sur le secteur	11
3. Mode veille	11
B. Préparer l'appareil pour l'utilisation	12
1. Retirer le couvercle	12
2. Utiliser la cloche mixant	12
3. Remplir les ingrédients	13
4. Poser le couvercle	13
C. Utiliser les programmes	14
1. Mode de sélection de programme	14
2. Démarrer le programme	14
3. Mode de pause – pauser le programme et recharger des ingrédients ..	15
4. Enlever le couvercle et retirer l'aliment prêt	16
D. Fonction Pulse	17
E. Interrompre les programmes/fonctions prématurément	18
Eteindre l'appareil en permanence	18
Signaux sonores	18
Conseils pour un bon résultat	18
Nettoyage et entretien	19
Nettoyage rapide pendant l'utilisation	19
Nettoyage en profondeur après l'utilisation	19
Assistance au dépannage	20
Recettes	21
Elimination/Recyclage	24

Description du produit

Couvercle avec bloc
moteur et poignée
de couvercle

Douille de
raccordement pour
élément de contact



Cloche mixant



Capteur
pour sécurité
anti-débordement

Couteaux à
affûteur ondulé
spécial inox à 3 ailes



Bec verseur

Récepteur intérieur avec échelle

Élément de contact

Tableau de
commande



Poignée
du pichet

Unité de base

Prise de raccordement
pour le connecteur
d'appareil

Panneau de commande

Panneau d'affichage

affichage:

- de la durée des programmes standards
- de la durée résiduelle
- des codes d'erreur
- du mode veille

Lampe témoin (barre LED-bleu)

s'allume en mode veille

Touche ON / Standby (marche/mode veille)

pour activer ou désactiver l'appareil

bouton rotatif

pour la sélection des programmes



Affichage des programmes sélectionnés

Symbole chauffer

s'allume pour les programmes avec fonction de chauffage activée

Symbole broyer

s'allume pour les programmes avec fonction de broyage activée

Touche Pulse

pour un broyage bref des aliments

Touche Start/Pause

pour démarrer ou pauser l'appareil

Accessoires fournis



Gobelet doseur, grand



Gobelet doseur, petit



Tamis



Cordon d'alimentation amovible



ATTENTION: Lire attentivement toutes les notices de sécurité et les instructions! Ne pas respecter les consignes de sécurité et les instructions peut provoquer une électrocution, un incendie et/ou des blessures graves!

Consignes de sécurité générales

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles sont supervisées ou ont été instruites sur l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les dangers qui peuvent en résulter.
- Toujours tenez les enfants éloignés de l'appareil et du cordon d'alimentation.
- Il faut surveiller les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonction ou raccordé au secteur sans surveillance.
- Nettoyage ou l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants à condition qu'ils ont 8 ans ou plus et qu'ils soient surveillés.
- Ne laissez pas de matériaux d'emballage tels que des sacs en plastique à la portée des enfants.
- Ne jamais utiliser l'appareil via une minuterie externe ou un système de télécommande séparé (par exemple, ce qu'on appelle les prises électriques télécommandés ou les prises «Smart»).
- Avant toute utilisation, vérifiez le bon état de l'appareil et des accessoires. Il ne doit plus être mis en service après une chute ou s'il présente des dommages visibles. Dans ces cas, débranchez l'appareil et faites-le vérifier par un spécialiste.
- Veillez à l'emplacement du cordon d'alimentation et prenez toutes les précautions nécessaires afin que personne ne peut s'y empêtrer ou trébucher, afin d'éviter de tirer l'appareil et de le faire tomber accidentellement par terre.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation reste éloigné des surfaces chaudes, des bords pointus et des contraintes mécaniques. Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ou ne présente pas de traces d'usure. Les cordons d'alimentation endommagés ou emmêlés augmentent le risque d'une décharge électrique.

- Seules des personnes autorisées et spécialisées ou notre service après-vente. Des réparations non-conformes peuvent constituer un danger considérable pour l'utilisateur.
- Pour débrancher l'appareil du réseau électrique, tirez uniquement sur la fiche de courant et jamais sur le cordon d'alimentation!
- Ne jamais plonger l'unité de base, le couvercle avec bloc moteur, le cordon d'alimentation et la fiche secteur dans l'eau pour les nettoyer!
- Cet appareil électrique est en conformité avec les consignes de sécurité relatives à son sujet. Si l'appareil ou le cordon d'alimentation sont endommagés, débrancher immédiatement l'appareil.
- Une utilisation non-conforme ou le non-respect du mode d'emploi entraîne à la perte de la garantie.

Consignes de sécurité pour l'utilisation de l'appareil



ATTENTION: Risque de blessures!

- Pendant l'utilisation de l'appareil, ne manipulez pas avec des objets dans le récipient intérieur et ne mettez jamais les mains dans le couteau en marche. Pour éviter les blessures, les cheveux, les mains et les vêtements doivent être éloignés de l'appareil en marche!
- Avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles qui bougent pendant le fonctionnement, l'appareil doit être éteint et débranché du secteur !
- Le couteau continue de tourner pendant une courte période après que l'appareil a été éteint, ne retirez donc pas le couvercle avec le bloc moteur tant qu'il n'est pas à l'arrêt!
- Le couteau est très tranchant. Donc, manipulez le couteau tranchant avec précaution pour éviter les blessures!
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur s'il n'est pas surveillé et aussi avant le montage, le démontage, le nettoyage ou lorsqu'il n'est pas utilisé !
- N'utilisez l'appareil que s'il est correctement monté!



ATTENTION: Risque de blessure/brûlures!

- Les surfaces de l'appareil, du récipient intérieur, du couvercle avec bloc moteur et le dispositif mixant deviennent chaudes pendant le fonctionnement!

- Les surfaces chaudes restent encore chaudes pour un certain temps, même après avoir l'appareil a été éteint!
- Faites attention lorsque vous travaillez avec des liquides et des aliments chauds! Lors de l'ouverture du couvercle, de la vapeur chaude ou du liquide chaud peut s'échapper !
- Avant chaque utilisation, vérifiez l'état des raccords en caoutchouc sur le dessous du couvercle pour les dommages - s'ils sont endommagés, l'appareil ne doit pas être utilisé !
- Ne vous penchez pas sur l'appareil quand il est chaud ou en fonctionnement !

Donc, travaillez avec prudence:

- Gardez toujours les instructions à portée de main lorsque vous utilisez l'appareil!
- Pour se protéger, nous recommandons d'utiliser des maniques lors du retrait du couvercle, lors de l'agitation et lors du retrait des produits chauds!
- N'utilisez que des noix pelées ! Coupez les noyaux de noix particulièrement gros.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, faites toujours attention aux quantités de remplissage minimales et maximales spécifiées pour le récipient intérieur !
- N'utilisez pas l'appareil pour traiter des aliments surgelés ou trop durs !
- Ne déplacez pas l'appareil pendant le fonctionnement !
- N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine !
- N'utilisez pas l'appareil en marche à vide ou avec les mains mouillées!
- Les points suivants doivent être respectés lors du placement de l'appareil :
 - L'appareil ne convient qu'à une utilisation en intérieur !
 - Ne pas utiliser ou stocker l'appareil à l'extérieur ou dans des pièces humides!
 - Placer l'appareil sur une surface solide et plane (pas de surfaces peintes, pas de nappes, etc.) et ne pas faire fonctionner l'appareil à proximité de sources de chaleur (poêle, flamme de gaz, etc.) ou dans un environnement explosif où se trouvent des substances inflammables liquides ou gazeux!
 - Laissez une distance d'au moins 20 cm autour de l'appareil et d'au moins 60 cm au-dessus pour éviter les dommages dus à la chaleur ou à la vapeur et pour pouvoir travailler sans entrave. Assurez-vous qu'aucun meuble sensible à la chaleur ou à l'humidité ne se trouve au-dessus de l'appareil qui pourrait être endommagé. Assurez-vous que la vapeur qui s'échappe peut être extraite sans entrave !
 - Rangez l'appareil et les accessoires hors de portée des enfants !
- Avant le nettoyage ou le transport, l'appareil et les accessoires doivent d'abord être complètement refroidis!



Pour éteindre l'appareil en toute sécurité, débranchez la fiche secteur après chaque utilisation!

Introduction



Nous vous remercions que vous ayez choisi ce blender chauffant de qualité supérieure pour soupe et boisson végétales ainsi que pour votre confiance. L'utilisation simple et les multiples applications vous enchanteront sûrement. Afin d'obtenir les meilleurs résultats et une entière satisfaction de longues années durant avec cet appareil, nous vous conseillons de lire et d'observer soigneusement les instructions suivantes. Conservez ces instructions dans un endroit sûr! Remettez tous les documents lors de la transmission de l'appareil à des tiers. Merci beaucoup.

Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour un usage domestique et dans des domaines similaires, comme par exemple:

- dans les cuisines pour les employés des magasins, aux bureaux et dans des autres petites entreprises;
- dans les exploitations agricoles;
- par les clients d'hôtels, motels, chambres d'hôtes et des environnements de vie similaires.

Autres utilisations ou modifications de l'appareil sont considérées non-conformes et peuvent être source de graves dangers. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dégâts issus d'une utilisation non-conforme. L'appareil est conçu pour préparer des soupes, des boissons végétales, du porridge et des smoothies. L'appareil n'est pas destiné à un usage industriel.

Données techniques

Ne raccorder l'appareil qu'à une prise de courante de terre usuelle, installée en règle. S'assurer que la tension du secteur correspond à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne raccorder qu'au courant alternatif.

Tension nominale:	220-240 V~ 50-60 Hz
Puissance nominale:	chauffage: 1100 W moteur: 300 W
Quantité de remplissage minimale:	env. 1,1 L
Quantité de remplissage maximale:	env. 1,3 L
Quantité de remplissage maximale:	l
Dimensions d'appareil, env.:	24 x 28 x 20 cm

Volume de livraison

Immédiatement après le déballage, vérifiez si le volume de livraison est complet et si le produit et tous les accessoires sont en parfait état (voir la description du produit).

Avant la première mise en marche



ATTENTION: Retirez tous les films de protection, rubans adhésifs, publicités et emballages qui auraient pu être collés!

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez-le ainsi que toutes les pièces accessoires. Vous trouverez plus d'informations à ce sujet sous la rubrique Nettoyage et entretien.

Caractéristiques des équipements

Applications possibles

L'appareil peut être utilisé pour la préparation de:

- boissons végétales (p. ex. de soja, d'amandes, d'avoine, des noix, du riz, etc.)
- soupes et potages en purée fin
- porridge
- aliments de bébé, faits de fruits et légumes
- smoothies et milk-shakes.

L'appareil ne peut pas être utilisé pour

- broyer des aliments secs et très durs comme des grains de café, des noix de muscade, des céréales, du chocolat en bloc, des fruits à pépins, etc.
- pour broyer des aliments surgelés
- pour broyer la glace congelée.

Récipient intérieur en inox

L'appareil est équipé d'un récipient intérieur en inox qui est solide et facile d'entretien. Le contenu peut être retiré très facile par le bec verseur intégré.

Couteau à affûteur ondulé spécial

L'appareil est équipé d'un couteau à affûteur ondulé à 3 ailes de haute qualité. Associé à la vitesse élevée du moteur, le couteau garantit un broyage rapide et efficace des ingrédients.

Cloche mixant

Lorsque la cloche mixant est posé, un résultat particulièrement fin est obtenu lors du broyage. La cloche mixant est particulièrement adapté pour préparer des boissons végétales de consistance fine et pour broyer des légumes et des fruits cuits (par exemple pour les aliments de bébé).

Touches «Touch Control»

L'appareil est équipé des touches « Touch Control » pour une utilisation facile et très confortable. La fonction respective est activée en appuyant sur les touches.

REMARQUE: le panneau de commande toujours propre et sec et ne l'utilisez pas avec les doigts mouillés, car cela peut entraîner des dysfonctionnements.

Bouton rotatif

L'appareil est équipé d'un bouton rotatif. En tournant le bouton, les programmes peuvent être sélectionnés. Le programme sélectionné peut être lancé ou interrompu à tout moment à l'aide de la touche sensorielle intégrée au bouton rotatif.

Fonction «Pulse»

Cette fonction est utilisée pour mixer, mélanger ou broyer des aliments rapidement. Lorsque cette fonction est sélectionnée, l'appareil démarre le mode automatique de 8 secondes, parcourt 3 niveaux de vitesse et puis s'arrête automatiquement. Après trois utilisations, une pause d'attente de 30 secondes est programmée pour protéger l'électronique.

Sécurité anti-débordement

L'appareil est équipé d'une sécurité anti-débordement. Cette caractéristique empêche un débordement du contenu du récipient intérieur. Avec d'autres fonctions de sécurité telles que la protection électronique contre la surchauffe, un fonctionnement sûr de l'appareil est garanti.

Sélection de programmes

L'appareil est équipé de 9 programmes. La sélection de programmes est faite par le bouton rotatif au panneau de commande. Le programme choisi clignote à l'affichage de programmes et s'allume en permanence après confirmation respectivement départ du programme.

programme	description	durée (*)	volume de remplissage (ml)	chaffage	cloche mi-xant
Suppe (soupe)	pour de soupes, de bouillons et aliments pour bébés	32 Min.	1100 - 1300	actif	facultatif
Soja	pour de boissons soja	32 Min.	1100 - 1300	actif	recommandé
Smoothie	pour des smoothies préparés avec des fruits et des légumes doux, coupés en petit morceaux	2 Min.	1100 - 1200	non actif	facultatif
Mandel (amande)	pour des boissons aux amandes	17 Min.	1100 - 1300	actif	recommandé
Hafer (avoine)	pour des boissons à l'avoine	7 Min.	1100 - 1300	non actif	recommandé
Nüsse (noix)	pour des boissons aux noix	17 Min.	1100 - 1300	actif	recommandé
Porridge	pour la bouillie à l'avoine et à autres ingrédients	21 Min.	1100 - 1300	aktiv	recommandé
Universal	pour des boissons végétales	19 Min.	1100 - 1300	actif	recommandé
Reinigen (nettoyage)	pour nettoyer l'appareil	1 Min.	750 - 1000	non actif	facultatif

(*) **REMARQUE:** : Le temps de fonctionnement réel des programmes peut varier selon la recette, la quantité et la température des ingrédients. L'électronique surveille la progression du programme pendant le fonctionnement. Le temps restant affiché peut être raccourci, mais il peut aussi stagner pendant quelques minutes. Si le moteur est encore chaud de l'utilisation précédente, l'électronique de surveillance du moteur peut automatiquement prolonger le programme après son démarrage, par ex. **Soja** de 16 minutes, **Universal** de 3 minutes. Cela sert à protéger le moteur et à assurer la longévité de l'appareil.

REMARQUE: Il peut arriver que le résultat de la préparation ne soit pas aussi bon si le volume de remplissage est inférieur à environ 1,1 litre. L'identification du remplissage minimale de l'appareil n'est pas active avec les programmes **Smoothie**, **Reinigen** (*Nettoyage*) et la fonction **Pulse**.

A. Mise en service de l'appareil



ATTENTION: Risque de blessures/brûlures!

Lire attentivement toutes les notices de sécurité et les instructions! Ne pas respecter les consignes de sécurité et les instructions peut provoquer une électrocution, un incendie et/ou des blessures graves!



Limitation de la durée de fonctionnement

L'appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement en continu et doit refroidir suffisamment après chaque programme dans lequel le chauffage est actif. Nous vous recommandons d'ajouter environ 1,3 litre d'eau froide du robinet après avoir versé le produit préparé. Ensuite, mettez simplement le couvercle avec le bloc moteur et laissez l'appareil refroidir pendant au moins 5 minutes. Si cela n'est pas respecté, le moteur peut être endommagé!

1. Connecter la fiche d'appareil



- Insérez la fiche d'appareil dans la prise de raccordement située à l'arrière de l'appareil. Assurez-vous que la fiche d'appareil est correctement et fermement insérée.

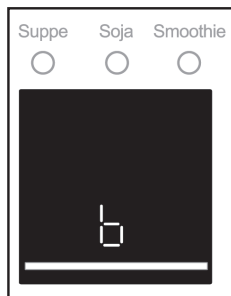
ATTENTION: Une fiche d'appareil mis trop lâche dans la prise de raccordement peut endommager le câble et la fiche!

2. Brancher l'appareil sur le secteur



- Insérez la fiche secteur dans une prise de courant suffisamment sécurisée.
→ Brancher l'appareil à l'alimentation électrique est confirmée par un signal sonore.
- L'électronique est brièvement vérifiée.
→ Tous les affichages disponibles s'allument au panneau d'affichage pendant environ 1 seconde.

3. Mode veille



- Une fois la vérification terminée, l'appareil est en mode veille.
→ Un «b» apparaît sur l'affichage et la lampe témoin bleue s'allume en continu.

B. Préparer l'appareil pour l'utilisation



ATTENTION: Risque de blessures! Le couteau continue de tourner pendant une période courte même après que l'appareil a été éteint, ne retirez donc le couvercle avec le bloc moteur tant qu'il n'est pas à l'arrêt ! Le couteau à 3 lames est très tranchant. Manipulez les outils de coupe avec précaution pour éviter les blessures!

1. Retirer le couvercle

- Pour retirer le couvercle, saisissez la poignée sur le dessus de couvercle et retirez-le avec précaution.



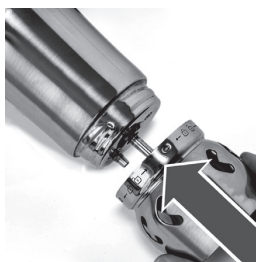
2. Utiliser la cloche mixant

- Selon l'application, l'appareil peut être utilisé avec ou sans cloche mixant. Veuillez noter nos recommandations pour l'utilisation à la page 10.

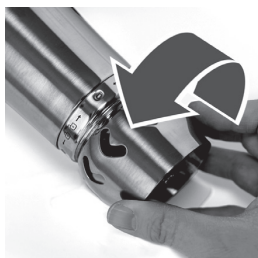
Montage de la cloche mixant



1. Mettez le couvercle sur une surface solide et tenez le couvercle.



2. Poussez la cloche mixant soigneusement sur le filetage du bloc moteur



3. Pour verrouiller, serrez bien la cloche mixant dans le sens antihoraire.

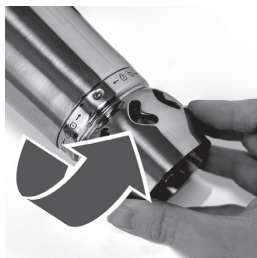


ATTENTION:
Faites attention de mettre la cloche mixant bien en place!

Démontage de la cloche mixant



1. Mettez le couvercle sur une surface solide et tenez le couvercle.



2. Pour déverrouiller, tournez la cloche mixant dans le sens horaire pour le détacher.



3. Retirez soigneusement la cloche mixant du bloc moteur:



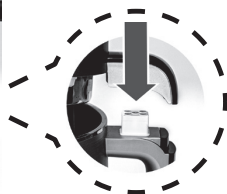
ATTENTION:
Le couteau à 3 ailes est très tranchant!

3. Remplir les ingrédients

- Versez soigneusement les ingrédients dans le récipient intérieur de l'unité de base. Pour ce faire, utilisez le gobelet doseur fourni et faites attention à l'échelle du récipient intérieur.

REMARQUE: Faites absolument attention à la quantité de remplissage minimale et maximale autorisée.

4. Deckel aufsetzen



- Pour poser le couvercle, prenez la poignée au-dessus du couvercle et mettez le couvercle sur l'unité de base.

REMARQUE: Assurez-vous que le couvercle est correctement positionné sur l'unité de base et que la prise de connexion du couvercle est correctement connectée à l'élément de contact de l'unité de base.

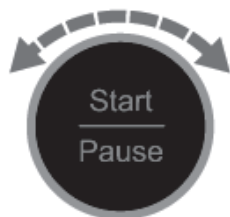
C. Utiliser les programmes

1. Mode de sélection de programme



- Appuyez sur la touche **ON/Standby** (*marche/veille*)
→ Appuyer sur la touche est confirmé par un signal sonore.

- Le panneau d'affichage montre tous les programmes disponibles.
→ Le programme **Suppe** (*soupe*) apparaît comme une présélection.
→ La lampe témoin au-dessus du nom de programme clignote.



- Vous pouvez sélectionner le programme souhaité en tournant le bouton rotatif vers la droite ou vers la gauche.
- p. ex. la sélection du programme **Mandel** (*amande*).
→ La lampe témoin correspondante ou le nom du programme sélectionné clignote.

REMARQUE: Si aucune autre touche n'est enfoncée dans les 60 secondes en mode de sélection de programme, l'appareil repasse en mode veille.



2. Démarrer le programme



- Appuyez sur la touche **Start/Pause** (*départ/pause*).
→ Appuyer sur la touche respectivement le départ du programme est confirmé par un double bip. Le programme sélectionné est démarré, p. ex. la sélection du programme **Mandel** (*amande*).
→ Le panneau d'affichage montre le programme sélectionné, le temps de fonctionnement ainsi que un double colon entre les nombres.

REMARQUE: Si le couvercle n'est pas placé correctement, l'appareil ne peut pas être mis en marche.

- Pendant le déroulement du programme, le panneau d'affichage montre le programme sélectionné ainsi que le temps de fonctionnement résiduel avec un double colon entre les nombres.



- Une fois le temps de préparation écoulé, l'appareil arrête automatiquement le programme sélectionné.
 → La fin du programme est confirmée par un signal sonore triple.
 → Au panneau d'affichage, la notification «00:00» clignote.

REMARQUE: : Si l'appareil n'est pas mis en mode veille, il passe en mode de sélection de programme après 60 secondes. Si aucune autre touche n'est enfoncée dans les 60 secondes en mode sélection de programme, l'appareil passe en mode veille.



3. Mode pause – Pauser le programme et recharger des ingrédient



ATTENTION: Risque de blessures! Le couteau continue de tourner pendant une courte période même quand l'appareil a été éteint, ne retirez donc pas le couvercle avec le bloc moteur tant qu'il n'est pas à l'arrêt !



ATTENTION: Risque de blessures/brûlures! Soyez prudent lorsque vous travaillez avec des liquides et des aliments chauds! Lors de l'ouverture du couvercle, de la vapeur chaude ou du liquide chaud peut s'échapper!



- Le programme actif peut être commuté en mode pause à tout moment en appuyant sur la touche **Start/Pause (départ/pause)** pour vérifier le contenu ou pour ajouter d'autres ingrédients.
 → Appuyer sur la touche est confirmé par un signal sonore simple.
 → Au panneau d'affichage, le temps de fonctionnement résiduel clignote.



- En mode pause, il est possible de retirer le couvercle et de remplir des ingrédients.
- Veuillez remettre le couvercle sur l'unité de base après avoir rempli les ingrédients.





- Pour continuer le programme précédemment actif, appuyez à nouveau sur la touche **Start/Pause** (*départ/pause*).
 ➔ L'appui sur le bouton est confirmé par un signal sonore simple.
 ➔ Le temps restant du programme en cours s'affiche à nouveau à l'écran avec un cône clignotant.

REMARQUE: Si le programme n'est pas continué dans les 2 minutes, il est arrêté et l'appareil passe en mode de sélection de programme. Cela est confirmé par un signal sonore. Si aucune autre touche n'est enfoncée dans les 60 secondes, l'appareil repasse en mode veille.

- Si le couvercle est retiré pendant le fonctionnement, l'appareil passe en mode de pause automatique à durée limitée.
 ➔ L'écran affiche un compte à rebours de deux minutes. Si celui est terminé avant que le couvercle n'ait été remis sur l'appareil, l'appareil passe en mode de sélection de programme. Cela est indiqué par un signal sonore.



4. Enlevez le couvercle et retirez les aliments



ATTENTION: Risque de blessures! Le couteau continue de tourner pendant une courte période même après que l'appareil a été éteint, ne retirez donc pas le couvercle avec le bloc moteur tant qu'il n'est pas à l'arrêt ! Le couteau à 3 ailes est tranchant. Soyez prudent lorsque vous travaillez avec des couteaux pour éviter des blessures!



ATTENTION: Risque de blessures/brûlures! Soyez prudent lorsque vous travaillez avec des liquides et des aliments chauds ! Lors de l'ouverture du couvercle, de la vapeur chaude ou du liquide chaud peut s'échapper!

- Une fois le programme terminé, débranchez la fiche secteur de la prise de courant ou, si nécessaire, mettez l'appareil en mode veille.
- Pour retirer le couvercle, saisissez la poignée sur le dessus du couvercle et retirez-le avec précaution.
- Pour retirer les aliments finis, saisissez l'unité de base par la poignée du bol fourni.
- Videz le contenu du récipient intérieur à l'aide du bec verseur dans la zone avant.



D. Fonction Pulse

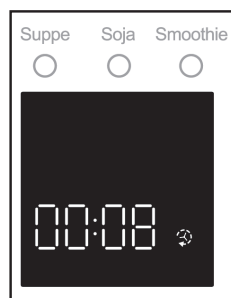
Pulse

- La fonction **Pulse** pour mixer rapidement et mélanger ou hacher les aliments ne peut être lancée qu'en mode de sélection de programme (si nécessaire, appuyez d'abord sur la touche **ON/Standby**).



- En appuyant sur la touche **Pulse**, la fonction automatique est activée pour les 8 secondes.

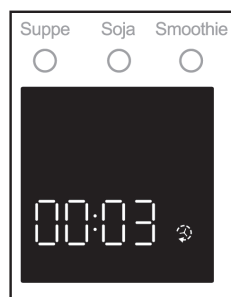
→ Le panneau d'affichage montre le temps de fonctionnement résiduel ainsi qu'un cône clignotant entre les nombres.



- La fonction **Pulse** est démarrée.

→ Le panneau d'affichage montre le temps de fonctionnement résiduel de la fonction **Pulse**.

→ A cet effet, le mode automatique passe par 3 niveaux de vitesse.



- Une fois le temps écoulé, l'appareil s'arrête. L'affichage arrête à «00:00».

Vous pouvez revenir au mode de sélection de programme en appuyant sur la touche **Start/Pause** (départ/pause).

Start
Pause

REMARQUE: La fonction **Pulse** ne peut être activée que 3 fois de suite, puis l'appareil doit refroidir brièvement. Si la fonction est activée encore une fois, une phase de refroidissement comprenant un compte à rebours de 30 secondes démarre. A la fin du compte à rebours, un signal sonore retentit, l'appareil passe alors en mode sélection de programme. Le signal sonore retentit également lorsque l'appareil est en mode veille.

E. Interrompre les programmes/fonctions prématurément



- Vous pouvez terminer tous les programmes et fonctions à tout moment en appuyant sur la touche **ON/Standby** (*marche/veille*).
→ Appuyer sur une touche est confirmé par un signal sonore simple.
- L'appareil passe en mode veille.

Eteindre l'appareil en permanence



Pour éteindre l'appareil en permanence et en toute sécurité, débranchez la fiche secteur de la prise de courant après chaque utilisation!

Signaux sonores

signal sonore simple	• L'appareil est connecté au secteur. • Lorsque vous appuyez sur la touche ON/Standby (<i>marche/veille</i>) • Lorsque vous appuyez sur la touche Start/Pause (<i>départ/pause</i>). • L'appareil passe du mode pause au mode sélection de programme.
signal sonore double	• Le programme sélectionné est démarré.
signal sonore triple	• Le programme sélectionné est terminé.
signal sonore 5 fois	• L'électronique détecte une erreur.

Conseils pour un bon résultat

- Lors de la préparation des boissons à base de soja, il est important de veiller à ce que le programme ne soit pas interrompu plus de 2 minutes. Les boissons à base de soja doivent toujours être préparées chaudes et mijotées pendant environ 20 minutes afin que les substances perturbantes la digestion (en particulier les inhibiteurs de la trypsine) soient décomposées de manière fiable et que rien ne s'oppose au plaisir.
- Des boissons végétales peuvent être préparées à base de tous les types de noix et de légumineuses nombreuses, les faire tremper est toujours un avantage. Pour ce faire, il est préférable d'utiliser de l'eau froide et de mettre le couvercle (protège contre la poussière et les mouches des fruits pendant la phase de trempage).
- Certaines légumineuses comme le lupin et le pois doivent être trempées plusieurs fois et l'eau doit être remplacée. Cela élimine les substances amères. Nous recommandons d'utiliser le programme Universal pour ces ingrédients.
- Les ingrédients à teneur extrêmement élevée en protéines (par exemple les flocons de noix de coco, les lentilles et aussi le lupin) en concentration élevée (c'est-à-dire bien au-dessus du rapport habituel d'environ 1 à 10) peuvent entraîner une formation excessive de mousse dans les programmes avec fonction de chauffage active et ainsi déclencher la protection contre les débordements.
- Si vous souhaitez que les boissons végétales aient une texture extrêmement fine sur la langue, nous vous conseillons de les tamiser avec un sac tamis (tamis à lait de noix ou à jus de fruits). Ils existent d'innombrables formes et tailles, mais la chose la plus importante est la taille des mailles. Cela doit être d'environ 100 micromètres (µm).



ATTENTION: Risque de blessures/brûlures!

- Avant le nettoyage, veuillez toujours débrancher la fiche secteur du réseau électrique.
- Ne pas mettre les mains dans le couteau à 3 lames tranchantes ! Manipulez les outils de coupe avec précaution pour éviter les blessures!



ATTENTION: Risque de blessures/brûlures!

- N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans l'eau ou les laver à l'eau courante !



ATTENTION: Risque de blessures/brûlures!

- Laisser toujours refroidir l'appareil et les pièces accessoires avant de procéder à toute opération de nettoyage !

Nettoyage rapide pendant l'utilisation

- Le programme Reinigen (nettoyage) peut être utilisé pour un nettoyage rapide de l'appareil entre des processus de préparation individuels.
- Pour ce faire, versez environ 750 ml d'eau tiède avec une goutte de liquide vaisselle dans le récipient intérieur vide et fermez le couvercle.
- Pour démarrer le nettoyage, sélectionnez le programme **Reinigen** (nettoyage) avec le bouton rotatif et démarrez-le avec la touche **Start/Pause** (départ/pause). Veuillez également tenir compte des instructions au point **Mise en service de l'appareil** (page 11)
- Puis versez l'eau de rinçage et rincez à l'eau claire.

Nettoyage en profondeur après l'utilisation

- Nettoyer l'appareil immédiatement après l'utilisation pour éviter le dessèchement des résidus.
- Toutes les surfaces externes de l'appareil peuvent être facilement nettoyées avec un chiffon humide.
- Ensuite séchez les surfaces extérieures, p. ex. avec un chiffon (cela évite des taches d'eau disgracieuses).
- Il est préférable de nettoyer le récipient intérieur avec de liquide vaisselle et une brosse à vaisselle.
- Nettoyez également le bloc moteur et le couteau avec de liquides vaisselles et une éponge ou une brosse à vaisselle. Faites attention lorsque vous nettoyez le couteau tranchant.



- Ne pas utiliser de produit abrasif et de solvant ou des objets pointus pour le nettoyage!
- Ne jamais traiter l'appareil et les pièces accessoires avec un jet de vapeur!
- Ne pas nettoyer aucune pièce de l'appareil au lave-vaisselle!

Assistance au dépannage

Dans le cas d'un défaut, veuillez utiliser le tableau ci-dessous pour vérifier si vous pouvez éliminer l'erreur vous-même. Si vous ne pouvez pas le corriger, veuillez contacter le service après-vente de votre revendeur. Merci beaucoup.

Code erreur	Cause et solution
E 1	Manque d'ingrédients dans le récipient intérieur (uniquement avec les programmes avec fonction de chauffage). • Veuillez retirer la fiche d'alimentation de la prise de courant. • Veuillez remplir la quantité correcte d'ingrédients dans le récipient intérieur. En ce faire, veuillez noter la quantité de remplissage minimale ou maximale! • Veuillez rebrancher la fiche secteur avec le réseau d'alimentation et démarrez le programme de nouveau.
E 2	Le liquide rempli ou de récipient intérieur est trop chaud (tous les programmes sauf Pulse) • Veuillez retirer la fiche secteur de la prise. • Ne remplissez pas des liquides avec une température maximale de 45°C. • Veuillez rebrancher la fiche secteur avec le réseau d'alimentation et démarrez le programme de nouveau.
E 3	La sécurité de trop-plein est activée. • Veuillez retirer la fiche secteur de la prise de courant. • Veuillez vérifier le contenu dans le récipient intérieur. Pour éviter que le contenu du récipient intérieur ne déborde ou ne mousse, veuillez réduire le contenu ou écumez toute mousse qui aurait pu se former. • Veuillez rebrancher la fiche secteur avec le réseau d'alimentation et démarrez le programme de nouveau.
E 4	L'appareil est surchauffé. • Veuillez retirer la fiche secteur de la prise. • Veuillez laisser l'appareil refroidir. (Si nécessaire, retirez le liquide chaud du récipient intérieur) • Veuillez rebrancher la fiche secteur avec le réseau d'alimentation et démarrez le programme de nouveau.
E 5 / E 6 / E 7 E 8 et E A	Default du système électronique. • Veuillez retirer la fiche secteur de la prise de courant. • Veuillez rebrancher la fiche secteur à l'alimentation électrique. Si l'erreur n'a pas été corrigée, ne continuez pas à utiliser l'appareil et contactez le service après-vente de votre revendeur.
E 9	Surcharge du moteur. • Veuillez retirer la fiche secteur de la prise de courant. • Veuillez vérifier que le couteau et la cloche mixant ne sont pas obstrués par des ingrédients et retirez-les si nécessaire. • Veuillez rebrancher la fiche secteur avec le réseau d'alimentation et démarrez le programme de nouveau.

Recettes

Les recettes suivantes devraient servir de suggestion. Les recettes peuvent être adaptées individuellement à vos propres goûts. Essayez, expérimentez et composez vos propres créations.

programme/ remarque	Ingrédients et préparation
Suppe (soupe) sans cloche mixant donne environ 1,3 L	300 g de courgette, coupée en petits dés 200 ml d'avoine cuisine 750 ml d'eau 3 CS du riz sel, poivre, muscat ou assaisonnement de soupe selon goût. <i>Options: champignons, pommes de terre, brocoli, chou-fleur. Vous pouvez remplacer le riz par des pommes de terre en dés. Cet ingrédient est utilisé pour lier la soupe et le résultat sera plus crémeux.</i> Préparation: Mettez tout sauf la crème d'avoine dans le récipient intérieur. Remplissez d'eau jusqu'à la ligne de remplissage inférieure, mettez le couvercle, sélectionnez le programme Suppe (soupe) et démarrez l'appareil. En fin de programme, retirez le couvercle, assaisonnez la soupe si besoin et ajoutez la crème d'avoine. Mettez le couvercle et mélangez avec la fonction Pulse . <i>Conseil: Faites dorer les courgettes en dés et les amandes hachées dans l'huile d'olive et ajoutez-les à la soupe. Si la soupe est trop liquide, ajoutez simplement quelques flocons de pommes de terre séchées (poudre de purée), mixer (fonction Pulse) et laissez infuser un instant. Vous pouvez étirer une soupe trop épaisse avec un peu de liquide.</i>
Soja boisson soja avec cloche mixant donne environ 1 L (env. 750 ml filtré)	100 g de graines de soja (sèches ou trempées) 1 l d'eau Options: pois, lupins Préparation: Mettez les pois dans le récipient intérieur, remplissez le récipient d'eau jusqu'à la ligne de remplissage inférieure. Mettez le couvercle, sélectionnez le programme Soja et démarrez l'appareil. En fin de programme, filtrez la boisson avec un tamis ou un sachet de lait de noix selon votre goût. <i>Conseil: Une fois la boisson de soja tamisée, le marc de la fève de soja, appelé 'okara', reste. Cela peut être utilisé pour faire des boulettes végétaliennes, du pain croquant, des burgers de légumes ou des crêpes.</i>

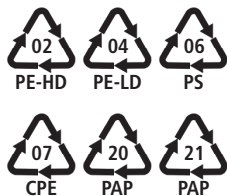
programme/ remarque	Ingrédients et préparation
Smoothie smoothie de baies sans cloche mixant donne environ 1 L	400 g de myrtilles 1 banane en morceaux 750 ml de boisson aux amandes ou à la noix de coco 1 sachet de sucre vanillé sucre de fleur de coco ou similaire à votre goût Options: <i>En variante, des fraises, des framboises, des baies sauvages (fraîches ou décongelées), ainsi que toute boisson végétale ou lait animal peuvent être utilisés.</i> Préparation: Mettez tous les ingrédients solides dans le récipient intérieur et remplissez-le avec de boisson aux amandes ou à la noix de coco jusqu'à la ligne de remplissage inférieure. Mettez le couvercle et démarrez le programme Smoothie . Conseil: <i>Si tout n'est pas haché assez finement, utilisez la fonction Pulse ou laissez parcourir le programme Smoothie une deuxième fois.</i>
Mandel Boisson d'amandes avec cloche mixant donne environ 1 L (env. 750 ml filtré)	100 g d'amandes (sèches ou trempées) 1 l d'eau Préparation: Mettez les amandes dans le récipient intérieur et remplissez-le avec de l'eau jusqu'à la ligne de remplissage inférieure. Mettez le couvercle et démarrez le programme Mandel (amande). En fin de programme, filtrez la boisson avec un tamis ou un sachet de lait de noix selon votre goût.
Hafer boisson d'avoine avec cloche mixant donne environ 1 L (env. 750 ml filtré)	100 g de flocons d'avoine 1 l d'eau Options: <i>Remplacez les flocons d'avoine par 100 g de flocons de noix de coco / noix de coco râpée et faites-les tremper dans 1 l d'eau dans le récipient intérieur pendant 1 à 2 heures avant de démarrer le programme.</i> Préparation: Mettez les flocons d'avoine dans le récipient intérieur, remplissez le récipient d'eau jusqu'à la ligne de remplissage inférieure. Mettez le couvercle, sélectionnez le programme Hafer (avoine) et démarrez l'appareil. En fin de programme, filtrez la boisson avec un tamis ou un sachet de lait de noix selon votre goût.

programme/ remarque	Ingrédients et préparation
Nüsse (noix) boisson à noix de cajou/cacahuètes avec cloche mixant donne environ 1 L (env. 750 ml filtré)	50 g de noix de cajou (sèches ou trempées) 50g de cacahuètes grillés et pelées (sèches ou trempées) 1 l d'eau Préparation: Mettez les noix dans le récipient intérieur, remplissez le récipient d'eau jusqu'à la ligne de remplissage inférieure. Mettez le couvercle, sélectionnez le programme Nüsse (noix) et démarrez l'appareil En fin de programme, filtrez la boisson avec un tamis ou un sachet de lait de noix selon votre goût.
Porridge sans cloche mixant donne environ 1 L	60 g de flocons d'avoine tendres 100 g de flocons d'avoine croquants 800 ml du lait ou une alternative végétalienne 1 pincée de sel cannelle au goût Préparation: Mettez les ingrédients secs dans le récipient intérieur et remplissez avec du lait ou une alternative végétarienne jusqu'à la ligne inférieure, posez le couvercle et démarrez le programme Porridge. Après la fin du programme, retirez le porridge du récipient intérieur dès que possible et repartez-le en petites bols, car le porridge s'épaissit encore un peu. Conseil: Vous pouvez affiner le porridge p. ex. avec de la cannelle, de la vanille ou avec des fruits.
Universal Pour préparer des boissons végétales rapides sans trempage avec cloche mixant donne environ 1 L (env. 750 ml filtré)	100 g d'ingrédients secs 1 l d'eau Préparation: Versez les ingrédients secs dans le récipient intérieur et remplissez d'eau jusqu'à la ligne de remplissage inférieure. Mettez le couvercle, sélectionnez le programme Universal et démarrez. En fin de programme, filtrez la boisson avec un tamis ou un sachet du lait de noix selon votre goût. Conseil: Pour la préparation de boisson à l'avoine, n'utilisez aucune chaleur, sinon la boisson deviendra très épaisse et visqueuse. Pour cette raison, ce programme <u>ne convient pas à l'avoine</u>.

Elimination/recyclage

Matériaux d'emballage

Ne jetez pas les matériaux d'emballage n'importe comment, mais contribuez à leur recyclage. Déposez les emballages en papier, carton et carton ondulé à des points de collecte de vieux papier. De la même façon, jetez les éléments d'emballage en plastique et les sachets dans des collecteurs prévus à cet effet.



Les exemples d'abréviation des matières plastiques indiquent les matériaux utilisés: PE signifie polyéthylène (code 02 pour PE haute densité, code 04 pour PE basse densité), PS signifie polystyrène et CPE pour polyéthylène chloré. PAP 20 signifie carton ondulé et PAP 21 autre carton. Tous les plastiques sont des thermoplastiques très faciles et efficaces à produire. Ils sont également très faciles à recycler et peuvent donc même avoir une empreinte écologique plus faible que les emballages en carton comparables.

Remarque: Il n'est pas toujours possible ou raisonnable de se passer de plastique dans l'emballage. Souvent, ceux-ci présentent de grands avantages par rapport au carton, car moins de matériau est utilisé et cela permet de gagner du poids, ce qui réduit la consommation de CO₂. L'effet protecteur (coups, bosses) est généralement meilleur.

Indications d'élimination



Conformément à la loi sur les équipements électriques et électroniques (Directive 2012/19 / UE), ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers à la fin de sa durée de vie. Veuillez le renvoyer gratuitement à un point de collecte municipal (par exemple un centre de recyclage) pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Votre municipalité ou votre administration municipale vous informe des options d'élimination.

Remarque: Transférez les appareils qui ne sont plus nécessaires mais toujours fonctionnels à un but d'utilité publique (p. ex. à titre de don). Cela améliore non seulement l'équilibre environnemental et assure plus de durabilité, mais témoigne également d'un engagement social bienvenu.



Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH est un membre de la fondation "Elektro-Altgeräte Register" (EAR), qui est responsable pour sécuriser la mise en œuvre la loi allemande sur les appareils électriques et électronique. La fondation est confié par l'Agence Fédérale de l'Environnement de veiller à ce que les anciens appareils soient correctement recyclés et les effets négatifs sur l'environnement sont évités.

Une meilleure durabilité environnementale grâce à l'élimination et le recyclage professionnels des ressources précieuses sont aussi spécialement visé - cela correspond également à notre propre revendication d'une durabilité étendue.

D: Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hülz 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119

NL: Pro-Idee · Wijchenseweg 132 · NL 6538 SX Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277

UK: Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hülz 205 · D 52053 Aachen · Tel.: +49-241-109 1327

F: Pro-Idee · F 67962 Strasbourg · Cedex 9 · Tél.: 03 88 19 10 49

CH: Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9000 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19

A: Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51

© Pro-Idee Aachen

