

SILVERCREST®



www.lidl-service.com

COOK 'N' MIX SSKE 300 A1

DE AT CH

Bedienungsanleitung und Serviceinformationen

FR CH

Manuel d'utilisation et informations sur les services

IT CH

Istruzioni per l'uso e informazioni di servizio

GB

User manual and service information

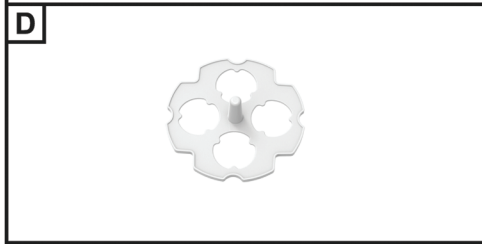
TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 SOEST
DEUTSCHLAND / GERMANY

Stand der Informationen - Version des informations
Versione delle informazioni - Last Information Update:
08 / 2015 - Ident.-No.: SSKE 300 A1 082015-1

IAN 114277

IAN 114277

DE CH



Deutsch	2
Français	29
Italiano	55
English	81

Inhalt

Einleitung	4
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	4
Lieferumfang	5
Bedienelemente	6
Technische Daten	6
Sicherheitshinweise	7
Urheberrecht	14
Vor der Inbetriebnahme	14
Inbetriebnahme.....	14
Kochautomaten zusammenbauen und aufstellen.....	14
Bedienung	15
Mixbehälter füllen	15
Mixbehälter auf Motorblock montieren.....	16
Einschalten / Funktion wählen.....	16
Übersicht der Tasten und Funktionen	17
Suppen kochen.....	18
Püreesieb.....	18
Eier kochen	19
Suppen aufwärmen	19
Gemüsepüree zubereiten.....	20
Obstkompott zubereiten.....	21
Kochautomaten als Mixer verwenden (für Milkshakes, Smoothies und Crèmes).....	21
Mixbehälter vom Motorblock nehmen	22
Nach dem Gebrauch.....	22
Wartung/Reinigung	22
Mixbehälter reinigen	23
Motorblock reinigen.....	23
Zubehörteile reinigen	24

Problemlösung	24
Umwelthinweise und Entsorgungsangaben.....	25
Konformität.....	25
Garantiehinweise.....	26

Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für ein SilverCrest-Produkt entschieden haben.

Der Kochautomat mit Mixfunktion SSKE 300 A1, nachfolgend als Kochautomat bezeichnet, kann zum Kochen, Pürieren, Mixen und Zerkleinern von Lebensmitteln eingesetzt werden.

Bestimmungsgemäße Verwendung



Dieser Kochautomat ist ausschließlich für den Betrieb im Innenbereich, in trockenen und geschlossenen Räumen geeignet.

Dieser Kochautomat ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen

Dieser Kochautomat ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt. Andere Stoffe als Lebensmittel dürfen nicht verarbeitet werden.

Achten Sie immer auf einen festen Stand des Kochautomaten.

Der Kochautomat erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE-Konformität, relevanten Normen und Standards. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung des Gerätes ist die Einhaltung dieser Normen nicht mehr gewährleistet.

Vorhersehbarer Missbrauch

- Erhitzen Sie den Mixbehälter (3) nur mit dem hierfür entwickelten Motorblock (6). Stellen Sie ihn keinesfalls auf ein Kochfeld, um ihn zu erhitzen und verwenden Sie auch keinen Motorblock eines anderen Kochautomaten.
- Die Dosierkappe (1) darf nur bei den Funktionen MIXEN oder PULSIEREN bei laufendem Gerät geöffnet werden. Alle anderen Funktionen heizen und bringen den Inhalt zum Kochen. In diesem Fall besteht Verbrennungsgefahr beim Öffnen der Dosierkappe (1)!

- Der Kochautomat ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

Lieferumfang

Nehmen Sie den Kochautomaten und alle Zubehörteile aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Komponenten vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

- A. Kochautomat
 - Motorblock mit Netzkabel und -stecker
 - Mixbehälter mit Schneidmesser
 - Deckel mit Dosierkappe
- B. Reinigungsschwamm
- C. Püreesieb
- D. Eierkocheinsatz
- E. Reinigungsbürste
- diese Bedienungsanleitung (ohne Abbildung)

Bedienelemente

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. In der Innenseite des Umschlags ist der Kochautomat mit einer Bezifferung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

1	Dosierkappe	6	Motorblock
2	Deckel	7	Bedienfeld
3	Mixbehälter mit Schneidmesser	8, 10 und 12 bis 16	Tasten des Bedienfeldes (siehe Seite 16)
4	Griff	9	Netzkabel
5	Skala	11	Standfüße

Technische Daten

Hersteller:	SilverCrest
Modellbezeichnung:	SSKE 300 A1
Betriebsspannung:	220 - 240 V, 50/60 Hz
Leistung:	Mixfunktion max. 300 W, Heizfunktion max. 900 W
KB-Zeit*:	3 Minuten
Netzkabellänge:	ca. 105 cm
Abmessungen:	ca. 225 x 208 x 410 mm (B x T x H)
Gewicht:	ca. 2.705 g (ohne Zubehör)
Max. Einfüllmenge:	1,7 l

* Die Kurzbetriebszeit (KB-Zeit) ist die maximal zulässige Dauerbetriebszeit im Modus PULSIEREN, ohne dass der Elektromotor überhitzt und beschädigt werden kann. Nach dieser Betriebszeit müssen Sie den Kochautomaten ausschalten und warten, bis sich der Motor auf die Umgebungstemperatur abgekühlt hat.

Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Gerätes lesen Sie bitte die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektronischen Geräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus. Sie ist Bestandteil des Produkts.

Erläuterung der Symbole

Warnhinweise werden in dieser Bedienungsanleitung folgendermaßen verwendet. Einige dieser Symbole sind auch auf dem Produkt selbst angebracht, um den Anwender auf mögliche Risiken hinzuweisen.



Gefahr durch Stromschläge!

Dieses Symbol warnt vor Gefahren, die bei Nichtbeachtung Leib und Leben durch Stromschläge gefährden können.



Gefahr von Verbrennungen!

Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen.



Gefahr von Brand!

Dieses Symbol warnt vor Bränden, die bei Nichtbeachtung entstehen können.



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet wichtige Hinweise für den

sicheren Betrieb des Gerätes und zum Schutz des Anwenders. Es warnt vor Gefahren, die bei Nichtbeachtung Leib und Leben gefährden sowie Verletzungen oder Sachschäden hervorrufen können.



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.

Kinder und Personen mit Einschränkungen

Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und sein Netzkabel sind von Kindern fernzuhalten. Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.



WARNUNG vor Erstickung!

Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.



WARNUNG vor herunterfallenden Gegenständen!

Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht am Netzkabel von der Arbeitsfläche ziehen können. Es besteht Verletzungsgefahr.

Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Allgemeine Sicherheitshinweise



Gefahr durch Stromschläge!

- *Das Netzkabel (9) darf nicht beschädigt werden. Ersetzen Sie niemals ein schadhaftes Netzkabel (9), sondern wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 26). Bei beschädigtem Netzkabel (9) besteht Gefahr durch Stromschlag.*
- *Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks (6), da dieses keine zu wartenden Teile enthält. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Gefahr durch Stromschlag.*
- *Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. In diesen Fällen darf das Gerät nicht weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein.*
- *Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel (9) nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.*

- *Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel (9) nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.*
- *Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Stromnetz zu trennen.*
- *Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, ziehen Sie nur am Stecker und niemals am Kabel selbst.*
- *Wenn Sie sichtbare Beschädigungen am Kochautomaten oder am Netzkabel (9) feststellen, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 26).*
- *Schließen Sie den Kochautomaten nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein, damit Sie im Notfall den Netzstecker schnell ziehen können.*
- *Tauchen Sie den Motorblock (6), das Netzkabel (9) oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Sollte Flüssigkeit in den Motorblock (6) gelangt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 26).*



Gefahr von Verbrennungen!

- *Berühren Sie bei und unmittelbar nach dem Betrieb keinesfalls den Mixbehälter (3). Halten oder tragen Sie den Mixbehälter (3) nur am Griff (4).*
- *Wenn der Inhalt kocht, entweicht heißer Dampf. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen. Beugen Sie sich nicht über das Gerät. Tragen Sie ggf. Topf-Handschuhe.*
- *Die Dosierkappe (1) darf nur bei den Funktionen MIXEN oder PULSIEREN bei laufendem Gerät geöffnet werden. Alle anderen Funktionen heizen und bringen den Inhalt zum Kochen. In diesem Fall besteht Verbrennungsgefahr beim Öffnen der Dosierkappe (1)!*
- *Öffnen Sie den Deckel (2) langsam und von sich abgewandt, damit der heiße Dampf nach hinten entweichen kann.*
- *Halten oder tragen Sie den Mixbehälter (3) nur am Griff (4). Tragen Sie ggf. Topf-Handschuhe.*
- *Reinigen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.*
- *Füllen Sie den Mixbehälter (3) nur bis zur Maximalgrenze für den jeweiligen Inhalt (siehe die Skala (5)). Wenn Sie zu viel Inhalt einfüllen, kann der Mixbehälter (3) überkochen und Verbrennungen und Sachschäden verursachen.*

- *Kochen Sie den Inhalt nur mit geschlossenem Deckel (2) und geschlossener Dosierkappe (1) auf. Anderenfalls kann der Kochautomat überkochen und Verbrennungen und Sachschäden verursachen.*
- *Öffnen Sie den Deckel (2) bzw. die Dosierkappe (1) nicht, während der Inhalt erhitzt wird.*



Warnung vor Sachschäden

- *Der Mixbehälter (3) darf nur mit dem vorgesehenen Motorblock (6) benutzt werden.*
- *Stellen Sie den Kochautomaten nur auf eine ebene, stabile und feuerfeste Oberfläche. Wenn der Kochautomat nicht auf einer ebenen Oberfläche steht, kann er durch die Bewegung des kochenden Inhalts umkippen und Sachschäden und ggf. auch Verbrennungen verursachen.*
- *Lassen Sie den Kochautomaten im laufenden Zustand nicht unbeaufsichtigt, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.*
- *Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 cm rund um das Gerät ein. Dadurch vermeiden Sie Schäden durch den entweichenden Dampf.*



Gefahr von Überhitzung und Brand

- *Stellen Sie den Kochautomaten nicht auf textilen Oberflächen auf, wie z. B. einer Tischdecke.*

- *Stellen Sie den Kochautomaten nicht auf Metalloberflächen auf. Diese können sich stark erhitzen und einen Brand verursachen.*
- *Stellen Sie den Kochautomaten nicht unter oder unmittelbar neben brennbaren Gegenständen auf, z. B. Vorhängen oder Gardinen.*
- *Betreiben Sie den Kochautomaten nur mit gefülltem Mixbehälter (3) und niemals leer. Beachten Sie die Minimalgrenze für den jeweiligen Inhalt (siehe die Skala (5)).*
- *Gebrauchen Sie das Gerät nicht unter direkter Sonneneinstrahlung und auch nicht neben heizenden Geräten (Heizungen, Kochplatten, Backöfen usw.).*



Warnung vor Verletzungen

- *Öffnen Sie bei laufendem Kochautomaten niemals den Deckel (2). Anderenfalls können rotierende Lebensmittelteile mit hoher Wucht herausgeschleudert werden oder das Gerät überkochen.*
- *Greifen Sie bei laufendem Kochautomaten niemals in den Mixbehälter (3), da die Schneidmesser sehr scharf sind und schnell rotieren.*
- *Führen Sie bei laufendem Kochautomaten kein Besteck oder Rührgegenstände in den Mixbehälter (3) ein, da die Schneidmesser sehr schnell rotieren und erheblichen Schaden und Verletzungen hervorrufen können.*

Urheberrecht

Alle Inhalte dieser Anleitung unterliegen dem Urheberrecht und werden dem Leser ausschließlich als Informationsquelle bereitgestellt. Jegliches Kopieren oder Vervielfältigen von Daten und Informationen ist ohne ausdrückliche und schriftliche Genehmigung durch den Autor verboten. Dies betrifft auch die gewerbliche Nutzung der Inhalte und Daten. Text und Abbildungen entsprechen dem technischen Stand bei Drucklegung.

Vor der Inbetriebnahme

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Überprüfen Sie zunächst, ob alle Teile vollständig und unversehrt sind. Wenn Teile fehlen oder beschädigt sind, rufen Sie die Hotline an (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 26). Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme sollten Sie den Mixbehälter (3) reinigen. Siehe dazu den Abschnitt „Wartung/Reinigung“ auf Seite 22. Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind.

Kochautomaten zusammenbauen und aufstellen



Warnung!

- *Gebrauchen Sie das Gerät ausschließlich in geschlossenen, trockenen Räumen. Verwenden Sie es niemals im Freien.*
- *Stellen Sie den Kochautomaten nur auf eine ebene, stabile und feuerfeste Oberfläche. Wenn der Kochautomat nicht auf einer ebenen Oberfläche steht, kann er durch die Bewegung des kochenden Inhalts umkippen und Sachschäden und ggf. auch Verbrennungen verursachen.*
- *Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 cm rund um das Gerät ein. Dadurch vermeiden Sie Schäden durch den entweichenden Dampf.*



Gefahr von Brand!

- *Stellen Sie das Gerät nicht auf textilen Oberflächen auf, wie z. B. einer Tischdecke.*
- *Stellen Sie das Gerät nicht auf Metalloberflächen auf. Diese können sich stark erhitzen und einen Brand verursachen.*
- *Stellen Sie das Gerät nicht unter oder unmittelbar neben brennbaren Gegenständen auf, z. B. Vorhängen oder Gardinen.*

1. Stellen Sie den Motorblock (6) auf eine ebene, rutschfeste und trockene Oberfläche. Schließen Sie den Stecker des Netzkabels (9) noch nicht an die Netzsteckdose an!
2. Setzen Sie die Dosierkappe (1) in den Deckel (2) ein. Richten Sie sie dabei so aus, dass die Kunststoffnasen der Dosierkappe (1) in die Aussparungen am Deckel (2) greifen. Drehen Sie die Dosierkappe (1) anschließend im Uhrzeigersinn, um sie zu arretieren.
3. Falls erforderlich, setzen Sie das Püreesieb (C) oder den Eierkocheinsatz (D) in den Mixbehälter (3) ein. Das Püreesieb (C) wird beim Aufsetzen des Deckels (2) fixiert. Der Eierkocheinsatz (D) muss soweit in den Mixbehälter (3) geschoben werden, bis er fest sitzt.
4. Legen Sie den Deckel (2) auf den Mixbehälter (3). Dabei muss der Deckel (2) zunächst so gedreht werden, dass das Symbol des geöffneten Schlosses mit dem Pfeil am Griff (4) ausgerichtet ist. Drücken Sie den Deckel (2) auf den Mixbehälter (3) und drehen Sie den Deckel (2) im Uhrzeigersinn, bis das Symbol des verriegelten Schlosses mit dem Pfeil am Griff (4) ausgerichtet ist. Dadurch wird der Deckel (2) arretiert und kann sich beim Kochen nicht versehentlich lösen.
5. Setzen Sie den Mixbehälter (3) auf den Motorblock (6). Dazu richten Sie den Mixbehälter (3) so aus, dass die Kontakte am Mixbehälter (3) in die Buchse am Motorblock (6) geschoben werden können.



Der Kochautomat lässt sich nur einschalten, wenn der Mixbehälter (3) ordnungsgemäß verschlossen ist und richtig auf dem Motorblock (6) sitzt.

Bedienung

Mixbehälter füllen

1. Entfernen Sie den Deckel (2) mit Dosierkappe (1) vom Mixbehälter (3). Dazu drehen Sie den Deckel (2) leicht gegen den Uhrzeigersinn, bis der Pfeil am Griff (4) mit dem Symbol des geöffneten Schlosses ausgerichtet ist.
2. Füllen Sie den Mixbehälter (3) mit den gewünschten Zutaten. Beachten Sie die minimale und maximale Füllmenge je nach Speise, die Sie zubereiten möchten. Siehe die Skala (5).
3. Setzen Sie den Deckel (2) wieder auf den Mixbehälter (3). Dabei muss der Deckel (2) zunächst so gedreht werden, dass das Symbol des geöffneten Schlosses mit dem Pfeil am Griff (4) ausgerichtet ist. Drücken Sie den Deckel (2) auf den Mixbehälter (3) und drehen Sie den Deckel (2) im Uhrzeigersinn, bis das Symbol des verriegelten Schlosses mit dem Pfeil am Griff (4) ausgerichtet ist.
4. Setzen Sie die Dosierkappe (1) in die Öffnung des Deckels (2) und arretieren Sie Dosierkappe (1). Dazu drehen Sie sie im Uhrzeigersinn.

Mixbehälter auf Motorblock montieren

1. Falls der Netzstecker an die Netzsteckdose angeschlossen ist, ziehen Sie diesen aus der Netzsteckdose.
2. Setzen Sie den Mixbehälter (3) auf den Motorblock (6) und drücken Sie den Mixbehälter (3) soweit herunter, bis ein akustisches Signal ertönt.



Warnung!

Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in Ihrem Arbeitsbereich liegt. Anderenfalls könnten Sie versehentlich daran ziehen und der Kochautomat umkippen.

Einschalten / Funktion wählen



Der Kochautomat lässt sich nur einschalten, wenn der Mixbehälter (3) ordnungsgemäß verschlossen ist und richtig auf dem Motorblock (6) sitzt.

1. Füllen Sie den Mixbehälter (3) wie im Abschnitt „Mixbehälter füllen“ beschrieben und setzen Sie ihn auf den Motorblock (6).
2. Schließen Sie den Netzstecker des Netzkabels (9) an eine stromführende Steckdose an. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal.
3. Drücken Sie die Taste EIN/AUS (16) am Bedienfeld (7). Daraufhin ertönt ein akustisches Signal, die LED-Anzeige der Taste EIN/AUS (16) leuchtet und die in den anderen Tasten des Bedienfeldes (7) integrierten LED-Anzeigen blinken.
4. Betätigen Sie die Taste am Bedienfeld (7), die der gewünschten Funktion zum Zubereiten der Zutaten entspricht.
5. Daraufhin blinkt die LED-Anzeige der gewählten Funktion und alle anderen LED-Anzeigen erlöschen.



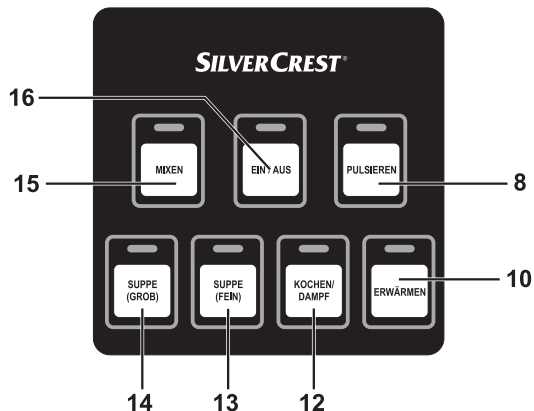
Sie können die gegenwärtig laufende Funktion (z. B. „SUPPE (GROB)“ jederzeit abbrechen. Dazu drücken Sie die Taste EIN/AUS (16).

6. Nachdem die gewählte Zubereitungsfunktion abgeschlossen ist, ertönen 10 akustische Signale und die LED-Anzeigen der unteren Reihe des Bedienfeldes (7) blinken. Möchten Sie danach weiterarbeiten, müssen Sie das Gerät erst aus- und dann wieder einschalten.



Die LED-Anzeige der Taste EIN/AUS (16) leuchtet dauerhaft, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Sie erlischt, wenn Sie den Kochautomaten ausschalten.

Übersicht der Tasten und Funktionen



MIXEN (15)	Diese Funktion dient zum Mixen der Zutaten, ohne dass diese erwärmt werden. Der Vorgang endet nach ca. 3 Minuten automatisch.
EIN/AUS (16)	Drücken Sie diese Taste, um den Kochautomaten einzuschalten. Drücken Sie sie erneut, um den Kochautomaten auszuschalten oder um die gegenwärtig laufende Funktion abzubrechen.
PULSIEREN (8)	Diese Funktion dient zum Mixen der Zutaten, ohne dass diese erwärmt werden. Die Schneidmesser rotieren dabei sehr schnell. Halten Sie die Taste PULSIEREN (8) solange gedrückt, bis die Zutaten die gewünschte Konsistenz erreicht haben. Der Mixvorgang endet, sobald Sie die Taste PULSIEREN (8) loslassen. Bei Verwendung der PULSIEREN-Funktion beachten Sie die KB-Zeit (siehe die technischen Daten auf Seite 6).
ERWÄRMEN (10)	Diese Funktion dient zum Aufwärmen bereits gekochter Speisen. Der Inhalt wird abwechselnd gemixt und erwärmt. Der Vorgang endet nach ca. 9,5 Minuten automatisch.
KOCHEN/DAMPF (12)	Diese Funktion dient zum Kochen der Zutaten, ohne dass diese gemixt werden. Sie ist auch zum Kochen von Eiern geeignet. Der Kochvorgang endet nach ca. 15 Minuten automatisch.
SUPPE (FEIN) (13)	Diese Funktion dient zum Zubereiten cremiger Suppen, die im Prinzip keine Lebensmittelstücke mehr enthalten. Der Inhalt wird abwechselnd gemixt und erwärmt. Der Vorgang endet nach ca. 20,5 Minuten automatisch.
SUPPE (GROB) (14)	Diese Funktion dient zum Zubereiten von Suppen, die noch kleine Lebensmittelstücke (z. B. Gemüsesstückchen) enthalten. Der Inhalt wird abwechselnd gemixt und erwärmt. Der Vorgang endet nach ca. 30,5 Minuten automatisch.

Suppen kochen

1. Schneiden Sie die Zutaten in ca. 2 cm große Stückchen und geben Sie sie in den Mixbehälter (3).
2. Füllen Sie den Mixbehälter (3) mindestens bis zur Markierung „SUPPE MINIMUM 0.5 Liter“ und höchstens bis zur Markierung „SUPPE MAXIMUM 1.2 Liter“ mit Wasser oder Brühe.



Falls Sie Ihre Suppe mit Stärke, Mehl, Sahne oder Milch verfeinern möchten, geben Sie diese erst hinzu, nachdem der eigentliche Zubereitungsprozess abgeschlossen ist. Anderenfalls können diese Zutaten anbrennen. Dazu mixen Sie den Inhalt abschließend noch einmal kurz durch Betätigung der Taste PULSIEREN (8) durch.

3. Setzen Sie den Deckel (2) mit eingesetzter Dosierkappe (1) auf den Mixbehälter (3) und verriegeln Sie ihn.
4. Schließen Sie den Netzstecker des Netzkabels (9) an eine stromführende Steckdose an. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal.
5. Drücken Sie die Taste EIN/AUS (16) am Bedienfeld (7). Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und die in den Tasten des Bedienfeldes (7) integrierten LED-Anzeigen blinken.
6. Betätigen Sie eine der Tasten SUPPE (GROB) (14) bzw. SUPPE (FEIN) (13) am Bedienfeld (7), um den Vorgang zu starten. Daraufhin leuchtet die LED-Anzeige der gewählten Funktion.

Der Inhalt wird abwechselnd gemixt und erwärmt. Wenn die Zubereitung abgeschlossen ist, ertönen 10 akustische Signale und die LED-Anzeigen der unteren Reihe des Bedienfeldes (7) blinken.



Bei Bedarf können Sie den Kochvorgang auch vorzeitig manuell abbrechen. Dazu drücken Sie die Taste EIN/AUS (16) am Bedienfeld (7).

7. Schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie den Deckel (2) vorsichtig ab.



Gefahr von Verbrennungen!

Deckel (2) und Mixbehälter (3) werden beim Betrieb des Kochautomaten sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen. Tragen Sie ggf. Topf-Handschuhe.

8. Gießen Sie den Inhalt des Mixbehälters (3) aus.

Püreesieb

Das Püreesieb (C) dient zum Zubereiten von Suppen mit zweifacher Konsistenz: einerseits werden die Zutaten innerhalb des Püreesiebs (C) püriert (also sämig), andererseits werden die Zutaten außerhalb des Püreesiebs (C) nicht zerkleinert. So können Sie z. B. Suppen kochen, die sämig sind, aber gleichzeitig noch Gemüse- und Fleischstückchen enthalten.

1. Setzen Sie das Püreesieb (C) in den Mixbehälter (3). Dazu setzen Sie es mittig auf das Schneidmesser auf.



Das Püreesieb (C) hat eine feinere und eine gröbere Seite. Je nachdem, wie herum sie es einsetzen, gelangen kleinere oder größere Stückchen in die Suppe.

2. Schneiden Sie die Zutaten in ca. 1 cm große Stückchen und geben Sie sie in den Mixbehälter (3). Verteilen Sie sie so, dass einige davon innerhalb und andere außerhalb des Püreesiebs (C) platziert werden.
3. Führen Sie die Schritte 2 bis 7 des Abschnitts „Suppen kochen“ (siehe Seite 18) aus.
4. Ziehen Sie den Netzstecker des Netzkabels (9) aus der Steckdose.
5. Nehmen Sie das Püreesieb (C) aus dem Mixbehälter (3) heraus und rühren Sie den Inhalt mit einem langen Löffel um, damit die Stückchen gleichmäßig verteilt werden.
6. Gießen Sie den Inhalt des Mixbehälters (3) aus.

Eier kochen

1. Füllen Sie den Mixbehälter (3) bis zur Markierung „MINIMUM 0.3 Liter“ mit Wasser.
2. Setzen Sie den Eierkocheinsatz (D) in den Mixbehälter (3) ein.
3. Legen Sie die Eier in den Eierkocheinsatz (D).



Stechen Sie die Eier an der Unterseite vorsichtig an, um zu vermeiden, dass sie beim Kochen platzen. Dazu verwenden Sie einen Eierpiekser oder eine Nadel.

4. Setzen Sie den Deckel (2) mit eingesetzter Dosierkappe (1) auf den Mixbehälter (3) und verriegeln Sie ihn.
5. Schließen Sie den Netzstecker des Netzkabels (9) an eine stromführende Steckdose an. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal.
6. Drücken Sie die Taste EIN/AUS (16) am Bedienfeld (7). Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und die in den Tasten des Bedienfeldes (7) integrierten LED-Anzeigen blinken.
7. Betätigen Sie die Taste KOCHEN/DAMPF (12) am Bedienfeld (7), um den Vorgang zu starten. Daraufhin leuchtet die LED-Anzeige der gewählten Funktion.



Wir empfehlen Ihnen, den Kochvorgang manuell abzubrechen, um die Eier wie gewünscht weicher oder härter zu kochen. Dazu drücken Sie nach 10 Minuten die Taste EIN/AUS (16) am Bedienfeld (7), um weichgekochte Eier zu erhalten. Oder warten Sie, bis die Kochfunktion automatisch nach 15 Minuten endet, um hartgekochte Eier zu erhalten.

8. Schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie den Deckel (2) vorsichtig ab.



Gefahr von Verbrennungen!

Deckel (2), Mixbehälter (3) und Eierkocheinsatz (D) werden beim Betrieb des Kochautomaten sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen. Tragen Sie ggf. Topf-Handschuhe.

9. Nehmen Sie den Eierkocheinsatz (D) heraus und schrecken Sie die Eier ab.

Suppen aufwärmen

Sie können bereits zubereitete Suppen bequem aufwärmen.

1. Geben Sie die gewünschte Suppe in den Mixbehälter (3). Füllen Sie den Mixbehälter (3) dabei höchstens bis zur Markierung „MAXIMUM 1.2 Liter“.
2. Setzen Sie den Deckel (2) mit eingesetzter Dosierkappe (1) auf den Mixbehälter (3) und verriegeln Sie ihn.
3. Schließen Sie den Netzstecker des Netzkabels (9) an eine stromführende Steckdose an. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal.
4. Drücken Sie die Taste EIN/AUS (16) am Bedienfeld (7). Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und die in den Tasten des Bedienfeldes (7) integrierten LED-Anzeigen blinken.
5. Betätigen Sie die Taste ERWÄRMEN (10) am Bedienfeld (7), um den Vorgang zu starten. Daraufhin leuchtet die LED-Anzeige der gewählten Funktion.

Der Inhalt wird abwechselnd erwärmt und gemixt. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, ertönen 10 akustische Signale und die LED-Anzeigen der unteren Reihe des Bedienfeldes (7) blinken.



Bei Bedarf können Sie den Aufwärmvorgang auch vorzeitig manuell abbrechen. Dazu drücken Sie die Taste EIN/AUS (16) am Bedienfeld (7).

6. Schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie den Deckel (2) vorsichtig ab.
7. Gießen Sie den Inhalt des Mixbehälters (3) aus.

Gemüsepüree zubereiten

1. Schneiden Sie das vorgekochte Gemüse in ca. 2 cm große Stückchen und geben Sie sie in den Mixbehälter (3). Füllen Sie den Mixbehälter (3) höchstens bis zur Markierung „MAXIMUM 1.7 Liter“ mit Wasser oder Brühe.
2. Setzen Sie den Deckel (2) mit eingesetzter Dosierkappe (1) auf den Mixbehälter (3) und verriegeln Sie ihn.
3. Schließen Sie den Netzstecker des Netzkabels (9) an eine stromführende Steckdose an. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal.
4. Drücken Sie die Taste EIN/AUS (16) am Bedienfeld (7). Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und die in den Tasten des Bedienfeldes (7) integrierten LED-Anzeigen blinken.
5. Betätigen Sie die Taste MIXEN (15) am Bedienfeld (7), um den Vorgang zu starten. Daraufhin leuchtet die LED-Anzeige der gewählten Funktion.

Der Inhalt wird in mehreren Phasen gemixt. Wenn die Zubereitung abgeschlossen ist, ertönen 10 akustische Signale und die LED-Anzeigen der unteren Reihe des Bedienfeldes (7) blinken.



Bei Bedarf können Sie den Mixvorgang auch vorzeitig manuell abbrechen. Dazu drücken Sie die Taste EIN/AUS (16) am Bedienfeld (7).

6. Schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie den Deckel (2) ab.
7. Gießen Sie den Inhalt des Mixbehälters (3) aus.

Obstkompott zubereiten

1. Schälen und schneiden Sie das Obst in ca. 2 cm große Stückchen und geben Sie sie in den Mixbehälter (3).
2. Füllen Sie den Mixbehälter (3) bis zur Markierung „MINIMUM 0.3 Liter“ mit Wasser.
3. Setzen Sie den Deckel (2) mit eingesetzter Dosierkappe (1) auf den Mixbehälter (3) und verriegeln Sie ihn.
4. Schließen Sie den Netzstecker des Netzkabels (9) an eine stromführende Steckdose an. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal.
5. Drücken Sie die Taste EIN/AUS (16) am Bedienfeld (7). Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und die in den Tasten des Bedienfeldes (7) integrierten LED-Anzeigen blinken.
6. Betätigen Sie eine der Tasten SUPPE (GROB) (14) bzw. SUPPE (FEIN) (13) am Bedienfeld (7), um den Vorgang zu starten. Daraufhin leuchtet die LED-Anzeige der gewählten Funktion.



Mit den Funktionen der Tasten SUPPE (GROB) (14) bzw. SUPPE (FEIN) (13) erhalten Sie wahlweise ein gröberes oder feineres Kompott.

Der Inhalt wird abwechselnd gemixt und erwärmt. Wenn die Zubereitung abgeschlossen ist, ertönen 10 akustische Signale und die LED-Anzeigen der unteren Reihe des Bedienfeldes (7) blinken.



Bei Bedarf können Sie den Kochvorgang auch vorzeitig manuell abbrechen. Dazu drücken Sie die Taste EIN/AUS (16) am Bedienfeld (7).

7. Schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie den Deckel (2) vorsichtig ab.



Gefahr von Verbrennungen!

Deckel (2) und Mixbehälter (3) werden beim Betrieb des Kochautomaten sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen. Tragen Sie ggf. Topf-Handschuhe.

8. Gießen Sie den Inhalt des Mixbehälters (3) aus.

Kochautomaten als Mixer verwenden (für Milkshakes, Smoothies und Crèmes)

1. Geben Sie die gewünschten Zutaten in den Mixbehälter (3). Füllen Sie den Mixbehälter (3) dabei höchstens bis zur Markierung „MAXIMUM 1.7 Liter“.
2. Setzen Sie den Deckel (2) mit eingesetzter Dosierkappe (1) auf den Mixbehälter (3) und verriegeln Sie ihn.
3. Schließen Sie den Netzstecker des Netzkabels (9) an eine stromführende Steckdose an. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal.
4. Drücken Sie die Taste EIN/AUS (16) am Bedienfeld (7). Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und die in den Tasten des Bedienfeldes (7) integrierten LED-Anzeigen blinken.
5. Betätigen Sie die Taste MIXEN (15) am Bedienfeld (7), um den Vorgang zu starten. Daraufhin leuchtet die LED-Anzeige der gewählten Funktion.

Der Inhalt wird in mehreren Phasen gemixt. Wenn die Zubereitung abgeschlossen ist, ertönen 10 akustische Signale und die LED-Anzeigen der unteren Reihe des Bedienfeldes (7) blinken.



Bei Bedarf können Sie den Mixvorgang auch vorzeitig manuell abbrechen. Dazu drücken Sie die Taste EIN/AUS (16) am Bedienfeld (7).

6. Schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie den Deckel (2) ab.
7. Gießen Sie den Inhalt des Mixbehälters (3) aus.

Mixbehälter vom Motorblock nehmen

1. Schalten Sie den Kochautomaten aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
2. Nachdem der Motor zum Stillstand gekommen ist, heben Sie den Mixbehälter (3) senkrecht vom Motorblock ab. Dazu muss der Mixbehälter (3) nicht gedreht werden.

Nach dem Gebrauch

Nach dem Gebrauch des Kochautomaten reinigen Sie ihn wie im folgenden Abschnitt „Wartung/Reinigung“ beschrieben. Wenn Lebensmittelreste sich erst einmal im Mixbehälter festsetzen, sind sie schwer zu entfernen. Verstauen Sie den Kochautomaten anschließend an einem sicheren, trockenen und staubfreien Ort.

Wartung/Reinigung

Es empfiehlt sich, den Kochautomaten vor dem ersten Gebrauch und unmittelbar nach jeder Verwendung zu reinigen, damit sich keine Lebensmittelreste im Mixbehälter (3) festsetzen können.



Gefahr durch Stromschläge!

- *Ziehen Sie vor der Reinigung des Motorblocks (6) den Netzstecker aus der Steckdose. Anderenfalls besteht Stromschlaggefahr.*
- *Schütten oder sprühen Sie keine Flüssigkeiten auf den Motorblock (6) und tauchen Sie ihn auch nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Anderenfalls besteht Stromschlag- und Brandgefahr durch Kurzschlüsse.*
- *Die Kontakte unten am Mixbehälter (3) dürfen nicht mit Wasser oder Feuchtigkeit in Berührung kommen. Anderenfalls besteht Stromschlaggefahr.*
- *Tauchen Sie den Mixbehälter (3) niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Anderenfalls besteht Stromschlaggefahr.*

**Warnung vor Sachschäden**

- *Verwenden Sie zur Reinigung des Motorblocks (6) keine kratzenden oder ätzenden Reinigungsmittel und auch keine kratzenden Gegenstände. Anderenfalls kann das Gehäuse des Motorblocks (6) beschädigt werden.*

Mixbehälter reinigen**Warnung vor Verletzungen**

Die Schneidmesser sind sehr scharf. Reinigen Sie den Mixbehälter von innen mit der mitgelieferten Reinigungsbürste (E).

Am schnellsten und einfachsten lässt sich der Mixbehälter (3) von Innen reinigen, indem Sie ihn kurz unter dem Wasserhahn ausspülen und dann folgendermaßen verfahren:

1. Füllen Sie den Mixbehälter (3) mit ca. 750 ml warmen Wasser.
2. Geben Sie ein paar Tropfen Spülmittel hinzu, schließen Sie den Deckel (2) und setzen Sie den Mixbehälter (3) auf den Motorblock.
3. Schließen Sie den Netzstecker des Netzkabels (9) an eine stromführende Steckdose an. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal.
4. Drücken Sie die Taste EIN/AUS (16) am Bedienfeld (7). Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und die in den Tasten des Bedienfeldes (7) integrierten LED-Anzeigen blinken.
5. Betätigen Sie mehrmals hintereinander für einige Sekunden die Taste PULSIEREN (8) am Bedienfeld (7).
6. Ziehen Sie den Netzstecker des Netzkabels (9) aus der Steckdose.
7. Spülen Sie den Mixbehälter (3) mit klarem Wasser aus.
8. Für hartnäckige Speisereste verwenden Sie die mitgelieferte Reinigungsbürste (E) und den Reinigungsschwamm (B).
9. Spülen Sie den Mixbehälter (3) erneut mit klarem Wasser aus.



Falls nach dem Durchführen der vorigen Schritte immer noch Speisereste im Mixbehälter (3) haften, gehen Sie folgendermaßen vor: Füllen Sie den Mixbehälter (3) bis zur Markierung „SUPPE MINIMUM 0.5 Liter“ mit Wasser. Geben Sie etwas Zitronensaft hinzu, schließen Sie den Deckel und führen die Funktion SUPPE (GROB) aus. Spülen Sie den Mixbehälter abschließend mit klarem Wasser aus. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis keine Speisereste mehr sichtbar sind.

Motorblock reinigen

Den Motorblock (6) und das Netzkabel (9) reinigen Sie mit einem trockenen oder leicht angefeuchteten Tuch.

Trockenen Sie den Motorblock (6) gut ab.

Zubehörteile reinigen

Den Deckel (2), die Dosierkappe (1), den Eierkocheinsatz (D) und das Püreesieb (C) können sie ganz normal spülen.

Zum Reinigen der Löcher des Püreesiebs (C) können Sie die mitgelieferte Reinigungsbürste (E) zur Hilfe nehmen.

Trocknen Sie alle Teile gut ab.

Problemlösung

Sollte Ihr Kochautomat einmal nicht wie gewohnt funktionieren, versuchen Sie zunächst anhand der folgenden Hinweise das Problem zu lösen. Falls nach Durcharbeiten der folgenden Tipps der Fehler fortbesteht, setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 26).



Gefahr durch Stromschläge!

Versuchen Sie nicht, das Gerät eigenhändig zu reparieren.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kochautomat funktioniert nicht.	Netzstecker nicht angeschlossen	Schließen Sie den Netzstecker an eine stromführende Steckdose an.
	Mixbehälter (3) nicht richtig auf Motorblock (6) aufgesetzt	Setzen Sie den Mixbehälter (3) richtig auf den Motorblock (6). Siehe „Mixbehälter auf Motorblock montieren“ auf Seite 16.
	Deckel (2) nicht richtig auf Mixbehälter (3) aufgesetzt	Setzen Sie den Deckel (2) richtig auf den Mixbehälter (3). Siehe „Mixbehälter füllen“ auf Seite 15.
Alle LED-Anzeigen blinken und ein akustisches Signal ertönt.	Überhitzungsschutz aktiv	Trennen Sie das Netzkabel (9) vom Stromnetz und lassen Sie das Gerät abkühlen.
	Kontakte am Mixbehälter (3) oder Motorblock (6) feucht	Trennen Sie das Netzkabel (9) vom Stromnetz und lassen Sie das Gerät trocknen.
Es sind Speisen angebrannt.	Mixbehälter (3) vor dem Erwärmen nicht gereinigt	Vor jedem Koch- und Aufwärmvorgang muss der Mixbehälter (3) gründlich gereinigt werden.
Der Inhalt ist nicht ausreichend gegart.	Zu viele Zutaten im Mixbehälter (3)	Geben Sie vor dem Kochen weniger Zutaten in den Mixbehälter (3).
	Einige Zutaten erfordern eine längere Garzeit.	Starten Sie den Kochvorgang noch einmal.

Die Speise wurde nicht ausreichend gemixt.	Zu wenig Flüssigkeit im Mixbehälter (3)	Geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu und starten Sie die Funktion MIXEN.
--	---	---

Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



Wenn dieses Symbol eines durchgestrichenen Abfalleimers auf einem Produkt angebracht ist, unterliegt dieses Produkt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Alle Elektro- und Elektronikaltgeräte müssen getrennt vom Hausmüll über dafür staatlich vorgesehene Stellen entsorgt werden.



Das Gerät darf nicht mit dem Haus- oder Sperrmüll entsorgt werden. Informationen zu Sammelplätzen oder Abholungsterminen erfahren Sie über Ihre Gemeindeverwaltung oder über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.

Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.

Konformität



Dieses Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EC, der Richtlinie für Niederspannungsgeräte 2006/95/EC, der ErP-Richtlinie 2009/125/EC sowie der RoHS Richtlinie 2011/65/EU. Die dazugehörige Konformitätserklärung finden Sie am Ende dieser Bedienungsanleitung.

Garantiehinweise

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den originalen Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigelegte Dokumentation. Sollte es mal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.



Service

DE Telefon: 0049 (0) 211 - 547 69 93
E-Mail: service.DE@targa-online.com

AT Telefon: 0043 (0) 1 - 79 57 60 09
E-Mail: service.AT@targa-online.com

CH Telefon: 0041 (0) 44 - 511 82 91
E-Mail: service.CH@targa-online.com

IAN: 114277



Hersteller

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die oben benannte Servicestelle.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 SOEST
DEUTSCHLAND / GERMANY

Table des matières

Introduction	31
Utilisation prévue	31
Contenu de l'emballage	32
Commandes	32
Spécifications techniques	33
Instructions de sécurité	33
Droits d'auteur	40
Avant de commencer	41
Prise en main	41
Assemblage et installation de la machine à soupe.....	41
Utilisation	42
Remplissage du bol.....	42
Mise en place du bol sur le bloc moteur	42
Mise en marche / sélection de la fonction.....	43
Description des boutons et des fonctions.....	44
Réalisation de soupes	45
Tamis	45
Cuisson des œufs	46
Réchauffage de soupe	47
Préparation de purées de légumes	47
Préparation de compotes de fruits	47
Utilisation de la machine à soupe en guise de blender (pour la réalisation de milkshakes, smoothies et crèmes)	48
Retrait du bol du bloc moteur	49
Après l'utilisation	49
Entretien / nettoyage	49
Nettoyage du bol.....	49
Nettoyage du bloc moteur	50
Nettoyage des accessoires.....	50

Résolution des problèmes	51
Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut	52
Conformité	52
Informations concernant la garantie.....	53

Introduction

Nous vous remercions d'avoir acheté un produit SilverCrest.

La machine à soupe SSKE 300 A1 avec fonction mixeur, ci-après appelée la machine à soupe, peut être utilisée pour faire cuire, réduire en purée, mixer et hacher des aliments.

Utilisation prévue



Cette machine à soupe a été conçue exclusivement pour une utilisation à l'intérieur, dans des espaces clos et secs.

Cette machine à soupe est destinée à un usage domestique ou similaire, par exemple :

- dans les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres locaux commerciaux ;
- dans les entreprises agricoles ;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres structures d'hébergement ;
- dans les chambres d'hôtes.

Cette machine à soupe n'est pas destinée à un usage commercial. Elle ne doit pas être utilisée pour les substances non alimentaires.

Veillez toujours à ce que la machine à soupe repose sur une surface stable.

La machine à soupe satisfait à toutes les normes et tous les standards de conformité CE. Toute modification apportée à l'appareil et non expressément approuvée par le fabricant peut avoir pour conséquence que ces normes ne sont plus respectées.

Mauvaise utilisation prévisible

- Ne faites chauffer le bol (3) qu'en utilisant le bloc moteur (6) conçu spécialement à cet effet. Ne le placez jamais sur une cuisinière et n'utilisez pas le bloc moteur d'une autre machine à soupe.
- Le bouchon doseur (1) ne peut être ouvert que lorsque l'appareil fonctionne en mode BLEND (mixage) ou PULSE (turbo). Toutes les autres fonctions font chauffer le contenu du bol jusqu'à ébullition. Il existe alors un risque de brûlure en cas d'ouverture du bouchon doseur (1) !

- La machine à soupe n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou avec un système de commande à distance séparé.

Contenu de l'emballage

Sortez la machine à soupe et tous les accessoires de l'emballage. Retirez les matériaux d'emballage et vérifiez que tous les composants sont complets et intacts. Si un ou plusieurs composants manquent ou sont endommagés, veuillez contacter le fabricant.

A. Machine à soupe

Bloc moteur avec câble et fiche d'alimentation

Bol avec lame

Couvercle avec bouchon doseur

B. Éponge de nettoyage

C. Tamis

D. Panier à œufs

E. Brosse de nettoyage

- Ce mode d'emploi (non représenté)

Commandes

Ce manuel d'utilisation inclut une couverture dépliant. L'intérieur de la couverture comporte une illustration de la machine à soupe avec des numéros. Voici la liste des pièces auxquelles correspondent les numéros :

1	Bouchon doseur	6	Bloc moteur
2	Couvercle	7	Panneau de commande
3	Bol avec lame	8, 10 et 12 à 16	Boutons du panneau de commande (voir page 43)
4	Poignée	9	Câble d'alimentation
5	Graduations	11	Pieds antidérapants

Spécifications techniques

Fabricant :	SilverCrest
Nom du modèle :	SSKE 300 A1
Tension de fonctionnement :	220 à 240 V, 50/60 Hz
Puissance :	Fonction mixage maxi 300 W, fonction chauffe maxi 900 W
Durée de fonctionnement continu maxi* :	3 minutes
Longueur du câble d'alimentation :	env. 105 cm
Dimensions :	env. 225 x 208 x 410 mm (L x P x H)
Poids :	env. 2 705 g (sans accessoires)
Niveau de remplissage maxi :	1,7 l

* La durée de fonctionnement continu maximale est la durée pendant laquelle l'appareil peut fonctionner en continu en mode PULSE (turbo) sans risquer que le moteur électrique ne surchauffe et ne soit éventuellement endommagé. Si vous arrivez à cette durée de fonctionnement, vous devez éteindre la machine à soupe et attendre que le moteur ait refroidi jusqu'à la température ambiante.

Instructions de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement les consignes de sécurité suivantes et tenir compte de tous les avertissements, même si vous êtes habitué à manipuler des appareils électroniques. Conservez ce manuel d'utilisation en lieu sûr afin de pouvoir vous y reporter à tout moment. Si vous vendez ou cédez cet appareil à une tierce personne, veuillez à lui remettre également le manuel d'utilisation. Il fait partie du produit.

Explication des symboles

Dans ce manuel d'utilisation, les symboles suivants sont utilisés pour vous avertir des dangers éventuels. Certains de ces symboles sont

présents sur le produit lui-même afin d'informer l'utilisateur des risques potentiels.



Risque d'électrocution !

Ce symbole vous informe de risques qui, si vous n'y prenez pas garde, pourraient mettre en danger votre vie et votre intégrité physique suite à une électrocution.



Risques de brûlure !

Ce symbole indique la présence de surfaces chaudes.



Risque d'incendie !

Ce symbole vous avertit qu'un incendie pourrait démarrer si vous n'y prenez pas garde.



AVERTISSEMENT !

Ce symbole indique la présence d'informations importantes concernant l'utilisation sans risque de ce produit et la sécurité de l'utilisateur. Il vous informe de risques qui, si vous n'y prenez pas garde, pourraient mettre en danger votre vie et votre intégrité physique, causer des blessures ou des dommages matériels.



Ce symbole signale la présence d'informations supplémentaires sur le sujet.

Enfants et personnes handicapées

Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. L'appareil et son câble d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants. Cet appareil peut être utilisé par les personnes dont les capacités

physiques, sensorielles ou mentales sont réduites et/ou qui n'ont pas d'expérience ou de connaissances quant à l'utilisation de ce type d'appareil, à condition qu'elles soient supervisées, qu'elles aient reçu les instructions nécessaires pour l'utiliser en toute sécurité, et qu'elles aient compris les risques existants. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.



Risque d'étouffement !

L'emballage n'est pas un jouet. Ne laissez pas les enfants jouer avec les sacs en plastique. Ils représentent un risque d'asphyxie.



Risque de chute d'objets !

Veillez à ce que les enfants ne puissent pas faire tomber l'appareil de la surface de travail en tirant sur le câble d'alimentation. Ils pourraient se blesser.

Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.

Consignes générales de sécurité



Risque d'électrocution !

- *Le câble d'alimentation (9) ne doit pas être endommagé. Ne remplacez jamais vous-même le câble d'alimentation (9) s'il est endommagé. Contactez plutôt notre assistance téléphonique (voir « Informations concernant la garantie » à la page 53). S'il est endommagé, le câble d'alimentation (9) présente un risque d'électrocution.*

- *N'ouvrez pas le boîtier du bloc moteur (6). Il ne contient pas de pièces pouvant être réparées par l'utilisateur. L'ouverture du boîtier peut vous exposer à un risque d'électrocution.*
- *En cas de fumée, d'odeur ou de bruit inhabituel, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le de la prise murale. Si cela se produit, ne continuez pas d'utiliser l'appareil et faites-le vérifier par un expert. Ne respirez jamais la fumée provenant d'un appareil probablement en feu. Si vous avez accidentellement respiré de la fumée, consultez immédiatement un médecin. L'inhalation de fumée est dangereuse pour la santé.*
- *Veillez à ce que le câble d'alimentation (9) ne puisse pas être endommagé par des arêtes tranchantes ou des points chauds.*
- *Veillez à ce que le câble d'alimentation (9) ne puisse pas être écrasé ou aplati.*
- *L'appareil doit toujours être débranché de l'alimentation lorsqu'il est laissé sans surveillance et avant les opérations de montage, démontage ou nettoyage.*
- *Pour débrancher le câble de la prise de courant, tirez toujours sur sa fiche et jamais sur le câble lui-même.*
- *Si vous remarquez des dégâts visibles sur la machine à soupe ou le câble d'alimentation (9), débranchez la fiche de la prise de courant et contactez notre assistance*

téléphonique (voir « Informations concernant la garantie » à la page 53).

- *Ne branchez la machine à soupe que sur une prise murale correctement installée et facile d'accès dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Une fois l'appareil branché, la prise murale doit être facilement accessible afin que vous puissiez le débrancher rapidement en cas d'urgence.*
- *N'immergez jamais le bloc moteur (6), le câble d'alimentation (9) ou la fiche dans de l'eau ou d'autres liquides. Si toutefois un liquide pénètre dans le bloc moteur (6), débranchez la fiche de la prise de courant immédiatement et contactez l'assistance téléphonique (voir « Informations concernant la garantie » à la page 53).*



Risques de brûlure !

- *Ne touchez jamais le bol (3) pendant ou juste après son fonctionnement. Utilisez toujours la poignée (4) pour tenir ou déplacer le bol (3).*
- *Lorsque le contenu du bol bout, de la vapeur chaude s'échappe de ce dernier. Faites attention de ne pas vous brûler. Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil. Portez des gants de cuisine si nécessaire.*
- *Le bouchon doseur (1) ne peut être ouvert que lorsque l'appareil fonctionne en mode BLEND (mixage) ou*

PULSE (turbo). Toutes les autres fonctions font chauffer le contenu du bol jusqu'à ébullition. Il existe alors un risque de brûlure en cas d'ouverture du bouchon doseur (1) !

- *Ouvrez le couvercle (2) lentement sans vous en approcher afin que la vapeur chaude puisse s'échapper par l'arrière.*
- *Utilisez toujours la poignée (4) pour tenir ou déplacer le bol (3). Portez des gants de cuisine si nécessaire.*
- *Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de le nettoyer.*
- *Ne remplissez le bol (3) que jusqu'à la limite maximale correspondant au contenu (voir les graduations (5)). Si vous le remplissez trop, le bol (3) pourrait déborder lors de l'ébullition et causer des brûlures ou des dommages matériels.*
- *Mettez toujours le couvercle (2) et le bouchon doseur (1) lorsque vous faites bouillir des aliments. Dans le cas contraire, la machine à soupe pourrait déborder lors de l'ébullition et causer des brûlures et des dommages matériels.*
- *N'ouvrez jamais le couvercle (2) ou le bouchon doseur (1) pendant que les aliments chauffent.*



Avertissement relatif aux dommages matériels

- *Le bol (3) ne doit être utilisé qu'avec le bloc moteur (6) fourni.*

- *Placez toujours la machine à soupe sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Si la machine à soupe n'est pas placée sur une surface plane, les mouvements de son contenu en ébullition pourraient la faire se renverser, avec pour conséquence d'éventuels dommages matériels et brûlures.*
- *Ne laissez pas la machine à soupe sans surveillance lorsqu'elle est en marche afin de pouvoir réagir rapidement en cas de danger.*
- *Respectez un espace libre d'au moins 50 cm autour de l'appareil. Vous éviterez ainsi tout risque de dommage dû à la vapeur qui s'en échappe.*



Risque de surchauffe et d'incendie

- *Ne placez pas la machine à soupe sur des surfaces en tissu tels qu'une nappe.*
- *Ne placez pas la machine à soupe sur des surfaces métalliques. Elles pourraient devenir très chaudes et causer des brûlures.*
- *Ne placez jamais la machine à soupe sous ou à proximité immédiate d'éléments inflammables tels que des rideaux ou des draps.*
- *Ne faites fonctionner la machine à soupe qu'avec le bol (3) rempli. Ce dernier ne doit jamais être vide. N'oubliez pas de respecter le niveau de remplissage maximal correspondant au contenu*

(voir les graduations (5)).

- *N'utilisez pas l'appareil s'il est exposé aux rayons du soleil ou à proximité d'appareils de chauffage (radiateurs, poêle, fours, etc.).*



Risque de blessure

- *N'ouvrez jamais le couvercle (2) alors que la machine à soupe est en marche. Des morceaux d'aliments en rotation pourraient être projetés à l'extérieur avec beaucoup de force ou l'appareil pourrait se renverser sous l'effet de l'ébullition.*
- *Ne mettez jamais les mains dans le bol (3) pendant que la machine à soupe est en marche car la lame est extrêmement coupante et elle tourne vite.*
- *N'insérez jamais de couverts ou autres ustensiles mélangeurs dans le bol (3) tandis que la machine à soupe est en marche car les lames coupantes tournent très vite et pourraient causer des dommages et des blessures considérables.*

Droits d'auteur

L'ensemble du présent manuel d'utilisation est protégé par copyright et est fourni au lecteur uniquement à titre d'information. La copie des données et des informations, sans l'autorisation écrite et explicite préalable de l'auteur, est strictement interdite. Cela s'applique également à toute utilisation commerciale du contenu et des informations. Tous les textes et les illustrations sont à jour à la date d'impression.

Avant de commencer

Déballiez l'appareil. Vérifiez tout d'abord que toutes les pièces sont complètes et intactes. S'il manque des éléments ou si certains d'entre eux sont endommagés, veuillez téléphoner à notre service d'assistance téléphonique (voir « Informations concernant la garantie » à la page 53). Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et veillez à les éliminer comme il se doit.

Prise en main

Le bol (3) doit être nettoyé avant la première utilisation. Pour en savoir plus à ce propos, veuillez consulter la section « Entretien / nettoyage » à la page 49. Avant l'utilisation, assurez-vous que toutes les pièces sont totalement sèches.

Assemblage et installation de la machine à soupe



Avertissement !

- *N'utilisez l'appareil que dans espaces clos et secs. Ne l'utilisez jamais à l'extérieur.*
- *Placez toujours la machine à soupe sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Si la machine à soupe n'est pas placée sur une surface plane, les mouvements de son contenu en ébullition pourraient la faire se renverser, avec pour conséquence d'éventuels dommages matériels et brûlures.*
- *Respectez un espace libre d'au moins 50 cm autour de l'appareil. Vous éviterez ainsi tout risque de dommage dû à la vapeur qui s'en échappe.*



Risque d'incendie !

- *Ne placez pas l'appareil sur des surfaces en tissu tels qu'une nappe.*
- *Ne placez pas l'appareil sur des surfaces métalliques. Elles pourraient devenir très chaudes et causer des brûlures.*
- *Ne placez jamais l'appareil sous ou à proximité immédiate d'objets inflammables tels que, par exemple, des rideaux ou des stores.*

1. Placez le bloc moteur (6) sur une surface plane, non glissante et sèche. Ne branchez pas encore le câble d'alimentation (9) sur la prise de courant !
2. Insérez le bouchon doseur (1) dans le couvercle (2). Alignez-le de sorte que les languettes en plastique situées sur le bouchon doseur (1) s'engagent dans les encoches situées sur le couvercle (2). Ensuite, faites tourner le bouchon doseur (1) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
3. Si nécessaire, insérez le tamis (C) ou le panier à œufs (D) dans le bol (3). Le tamis (C) est bloqué en position lorsque le couvercle (2) est fermé. Le panier à œufs (D) doit être poussé à l'intérieur du bol (3) jusqu'à ce qu'il soit bloqué en position.

4. Mettez le couvercle (2) en place sur le bol (3). Pour ce faire, le couvercle (2) doit d'abord être tourné jusqu'à ce que le symbole du cadenas ouvert soit aligné avec la flèche se trouvant sur la poignée (4). Enfoncez le couvercle (2) sur le bol (3) et faites tourner le couvercle (2) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole du cadenas fermé soit aligné avec la flèche se trouvant sur la poignée (4). Le couvercle (2) sera ainsi verrouillé en position et il ne risquera pas de se desserrer en cours de cuisson.
5. Placez correctement le bol (3) sur le bloc moteur (6). Pour ce faire, alignez le bol (3) de sorte que les contacts situés sur le bol (3) puissent être enfoncés dans la fiche située sur le bloc moteur (6).



La machine à soupe ne peut être mise en marche qu'une fois que le bol (3) est bien verrouillé en position et correctement installé sur le bloc moteur (6).

Utilisation

Remplissage du bol

1. Retirez le couvercle (2) et le bouchon doseur (1) du bol (3). Pour ce faire, le couvercle (2) doit d'abord être tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche se trouvant sur la poignée (4) soit alignée avec le symbole du cadenas ouvert.
2. Ajoutez les ingrédients de votre choix dans le bol (3). Tenez compte du niveau de remplissage minimal et maximal pour chaque type d'aliment que vous souhaitez préparer. Pour cela, observez les graduations (5).
3. Mettez le couvercle (2) en place sur le bol (3). Pour ce faire, le couvercle (2) doit d'abord être tourné jusqu'à ce que le symbole du cadenas ouvert soit aligné avec la flèche se trouvant sur la poignée (4). Enfoncez le couvercle (2) sur le bol (3) et faites tourner le couvercle (2) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole du cadenas fermé soit aligné avec la flèche se trouvant sur la poignée (4).
4. Placez le bouchon doseur (1) dans l'ouverture du couvercle (2) et verrouillez le bouchon doseur (1) en position. Pour ce faire, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.

Mise en place du bol sur le bloc moteur

1. Si la fiche d'alimentation est raccordée à une prise de courant, débranchez-la.
2. Placez le bol (3) sur le bloc moteur (6) et appuyez sur le bol (3) jusqu'à ce que vous entendiez un bip.

**Avertissement !**

Veillez à ce que le câble d'alimentation n'encombre pas votre espace de travail. Dans le cas contraire, vous pourriez tirer dessus accidentellement et faire tomber la machine à soupe.

Mise en marche / sélection de la fonction

La machine à soupe ne peut être mise en marche qu'une fois que le bol (3) est bien verrouillé en position et correctement installé sur le bloc moteur (6).

1. Remplissez le bol (3) tel que décrit dans la section « Remplissage du bol » et placez-le sur le bloc moteur (6).
2. Branchez le câble d'alimentation (9) sur une prise de courant alimentée. Un bip retentit.
3. Appuyez sur le bouton ON/OFF (16) du panneau de commande (7). Vous entendez alors un bip, le témoin du bouton ON/OFF (16) s'allume et les témoins des autres boutons du panneau de commande (7) se mettent à clignoter.
4. Sur le panneau de commande (7), appuyez sur le bouton qui correspond à la fonction que vous souhaitez utiliser pour préparer les ingrédients.
5. Le témoin de la fonction sélectionnée se met alors à clignoter et tous les autres témoins s'éteignent.



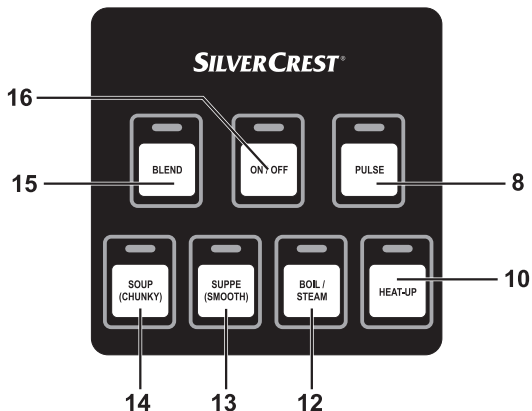
Vous pouvez annuler la fonction sélectionnée (ex : « SOUP (CHUNKY) » (soupe avec morceaux)) à n'importe quel moment. Pour ce faire, appuyez sur le bouton ON/OFF (16).

6. Une fois la préparation terminée selon la fonction sélectionnée, 10 bips retentissent et les témoins situés en bas du panneau de commande (7) se mettent à clignoter. Si vous souhaitez continuer d'utiliser l'appareil, vous devrez d'abord l'éteindre puis le rallumer.



Le témoin du bouton ON/OFF (16) est toujours allumé lorsque l'appareil est allumé. Il s'éteint lorsque vous éteignez la machine à soupe.

Description des boutons et des fonctions



BLEND (15) (Mixage)	Cette fonction sert à mixer les ingrédients sans les chauffer. Le processus se termine automatiquement au bout d'environ 3 minutes.
ON/OFF (16) (Marche/Arrêt)	Appuyez sur ce bouton pour allumer la machine à soupe. Appuyez de nouveau dessus pour éteindre la machine à soupe ou annuler la fonction sélectionnée.
PULSE (8) (Turbo)	Cette fonction sert à mixer les ingrédients sans les chauffer. Dans ce mode, la lame tourne très vite. Maintenez le bouton PULSE (8) (Turbo) enfoncé jusqu'à ce que les ingrédients aient atteint la consistance souhaitée. Le processus de mixage s'interrompt dès que vous relâchez le bouton PULSE (8) (Turbo). Tenez compte de la durée de fonctionnement continu maxi (voir données techniques à la page 33) lorsque vous utilisez la fonction PULSE (Turbo).
HEAT-UP (10) (Réchauffage)	Cette fonction sert à réchauffer les aliments préalablement cuits. Le contenu du bol est alternativement mélangé et chauffé. Le processus se termine automatiquement au bout d'environ 9,5 minutes.
BOIL/STEAM (12) (Ébullition/Vapeur)	Cette fonction sert à faire cuire les ingrédients sans les mixer. Elle est également adaptée à la cuisson des œufs. Le processus de cuisson se termine automatiquement au bout d'environ 15 minutes.
SOUP (SMOOTH) (13) (Soupe moulinée)	Cette fonction sert à préparer les soupes crémeuses qui, en théorie, ne contiennent plus de morceaux. Le contenu du bol est alternativement mélangé et chauffé. Le processus se termine automatiquement au bout d'environ 20,5 minutes.

SOUP (CHUNKY) (14) (Soupe avec morceaux)	<p>Cette fonction sert à préparer des soupes qui contiennent encore de petits morceaux d'aliments (ex : morceaux de légumes). Le contenu du bol est alternativement mélangé et chauffé.</p> <p>Le processus se termine automatiquement au bout d'environ 30,5 minutes.</p>
---	--

Réalisation de soupes

1. Coupez les ingrédients en morceaux d'environ 2 cm et mettez-les dans le bol (3).
2. Remplissez le bol (3) d'eau ou de bouillon au moins jusqu'au repère « SOUP MIN 0.5 L » (Soupe mini 0,5 L) sans jamais dépasser le repère « SOUP MAX 1.2 L » (Soupe maxi 1,2 L).



Si vous souhaitez agrémenter votre soupe en y ajoutant de l'amidon, de la farine, de la crème ou du lait, n'ajoutez ces derniers qu'une fois que le cycle de préparation est terminé. Sinon, ces ingrédients risquent de brûler. Pour pouvez ensuite mixer le contenu à nouveau brièvement en appuyant sur le bouton PULSE (8) (Turbo).

3. Placez le couvercle (2) avec le bouchon doseur (1) sur le bol (3) et verrouillez-le en position.
4. Branchez le câble d'alimentation (9) sur une prise de courant alimentée. Un bip retentit.
5. Appuyez sur le bouton ON/OFF (16) du panneau de commande (7). Un bip retentit et les témoins des boutons du panneau de commande (7) se mettent à clignoter.
6. Appuyez sur le bouton SOUP (CHUNKY) (14) (Soupe avec morceaux) ou SOUP (SMOOTH) (13) (Soupe moulinée) du panneau de commande (7) pour lancer le processus. Le témoin de la fonction sélectionnée s'allume alors.

Le contenu du bol est alternativement mélangé et chauffé. Une fois la préparation terminée, 10 bips retentissent et les témoins situés en bas du panneau de commande (7) se mettent à clignoter.



Si nécessaire, le processus de cuisson peut être interrompu plus tôt manuellement. Pour ce faire, appuyez sur le bouton ON/OFF (16) du panneau de commande (7).

7. Éteignez l'appareil et retirez le couvercle (2) avec précaution.



Risques de brûlure !

Le couvercle (2) et le bol (3) deviennent très chauds pendant le fonctionnement de la machine à soupe. Faites attention de ne pas vous brûler. Portez des gants de cuisine si nécessaire.

8. Videz le bol (3) de son contenu.

Tamis

Le tamis (C) est utilisé pour préparer des soupes ayant une double consistance : d'une part, les ingrédients se trouvant à l'intérieur du tamis (C) sont réduits en purée (texture lisse) et d'autre part, les ingrédients situés en dehors du tamis (C) ne sont pas mixés. Cela signifie, par exemple, que vous pouvez faire des soupes qui ont une texture lisse tout en contenant quelques morceaux de légumes et de viande.

1. Insérez le tamis (C) dans le bol (3). Pour ce faire, placez-le sur le centre de la lame coupante.



Le tamis (C) possède un côté plus fin et un côté plus grossier. Selon le sens dans lequel vous l'insérez, vous obtiendrez une soupe plus ou moins moulinée.

2. Coupez les ingrédients en morceaux d'environ 1 cm et mettez-les dans le bol (3). Répartissez les ingrédients de sorte qu'il y en ait une partie à l'intérieur du tamis (C) et une partie à l'extérieur.
3. Suivez les étapes 2 à 7 de la section « Réalisation de soupes » (voir page 45).
4. Débranchez le câble d'alimentation (9) de la prise de courant.
5. Retirez le tamis (C) du bol (3) et mélangez le contenu de ce dernier avec une cuillère à long manche afin que les morceaux soient uniformément répartis.
6. Videz le bol (3) de son contenu.

Cuisson des œufs

1. Remplissez le bol (3) d'eau jusqu'au repère « MIN 0.3 L » (Mini 0,3 L).
2. Insérez le panier à œufs (D) dans le bol (3).
3. Mettez les œufs dans le panier à œufs (D).



Percez délicatement les œufs dans leur partie inférieure afin d'éviter qu'ils ne se fissurent pendant la cuisson. Pour ce faire, utilisez un pique-œuf ou une aiguille.

4. Placez le couvercle (2) avec le bouchon doseur (1) sur le bol (3) et verrouillez-le en position.
5. Branchez le câble d'alimentation (9) sur une prise de courant alimentée. Un bip retentit.
6. Appuyez sur le bouton ON/OFF (16) du panneau de commande (7). Un bip retentit et les témoins des boutons du panneau de commande (7) se mettent à clignoter.
7. Appuyez sur le bouton BOIL/STEAM (12) (Ébullition/Vapeur) du panneau de commande (7) pour lancer le processus. Le témoin de la fonction sélectionnée s'allume alors.



Nous vous recommandons d'arrêter manuellement le processus de cuisson selon que vous souhaitez des œufs durs ou à la coque. Pour ce faire, appuyez sur le bouton ON/OFF (16) du panneau de commande (7) au bout de 10 minutes pour des œufs à la coque. Ou bien, pour des œufs durs, attendez que la fonction de cuisson se termine d'elle-même au bout de 15 minutes.

8. Éteignez l'appareil et retirez le couvercle (2) avec précaution.



Risques de brûlure !

Le couvercle (2), le bol (3) et le panier à œufs (D) deviennent très chauds pendant le fonctionnement de la machine à soupe. Faites attention de ne pas vous brûler. Portez des gants de cuisine si nécessaire.

9. Retirez le panier à œufs (D) et rincez les œufs sous l'eau froide.

Réchauffage de soupe

Cet appareil permet aussi de réchauffer des soupes toutes prêtes de manière très pratique.

1. Versez la soupe de votre choix dans le bol (3). Ne remplissez pas le bol (3) au-delà du repère « MAX 1.2 L » (Maxi 1,2 L).
2. Placez le couvercle (2) avec le bouchon doseur (1) sur le bol (3) et verrouillez-le en position.
3. Branchez le câble d'alimentation (9) sur une prise de courant alimentée. Un bip retentit.
4. Appuyez sur le bouton ON/OFF (16) du panneau de commande (7). Un bip retentit et les témoins des boutons du panneau de commande (7) se mettent à clignoter.
5. Appuyez sur le bouton HEAT-UP (10) (Réchauffage) du panneau de commande (7) pour lancer le processus. Le témoin de la fonction sélectionnée s'allume alors.

Le contenu du bol est alternativement mélangé et chauffé. Une fois le processus terminé, 10 bips retentissent et les témoins situés en bas du panneau de commande (7) se mettent à clignoter.



Si nécessaire, le processus de chauffe peut être interrompu plus tôt manuellement. Pour ce faire, appuyez sur le bouton ON/OFF (16) du panneau de commande (7).

6. Éteignez l'appareil et retirez le couvercle (2) avec précaution.
7. Videz le bol (3) de son contenu.

Préparation de purées de légumes

1. Coupez les légumes préalablement cuits en morceaux d'environ 2 cm et mettez-les dans le bol (3). Remplissez le bol (3) d'eau ou de bouillon. Ne dépassez pas le repère « MAX 1.7 L » (Maxi 1,7 L).
2. Placez le couvercle (2) avec le bouchon doseur (1) sur le bol (3) et verrouillez-le en position.
3. Branchez le câble d'alimentation (9) sur une prise de courant alimentée. Un bip retentit.
4. Appuyez sur le bouton ON/OFF (16) du panneau de commande (7). Un bip retentit et les témoins des boutons du panneau de commande (7) se mettent à clignoter.
5. Appuyez sur le bouton BLEND (15) (Mixage) du panneau de commande (7) pour lancer le processus. Le témoin de la fonction sélectionnée s'allume alors.

Le contenu du bol est mixé en plusieurs étapes. Une fois la préparation terminée, 10 bips retentissent et les témoins situés en bas du panneau de commande (7) se mettent à clignoter.



Si nécessaire, le processus de mixage peut être interrompu plus tôt manuellement. Pour ce faire, appuyez sur le bouton ON/OFF (16) du panneau de commande (7).

6. Éteignez l'appareil et retirez le couvercle (2).
7. Videz le bol (3) de son contenu.

Préparation de compotes de fruits

1. Épluchez les fruits et coupez-les en morceaux d'environ 2 cm. Mettez-les dans le bol (3).
2. Remplissez le bol (3) d'eau jusqu'au repère « MIN 0.3 L » (Mini 0,3 L).
3. Placez le couvercle (2) avec le bouchon doseur (1) sur le bol (3) et verrouillez-le en position.

4. Branchez le câble d'alimentation (9) sur une prise de courant alimentée. Un bip retentit.
5. Appuyez sur le bouton ON/OFF (16) du panneau de commande (7). Un bip retentit et les témoins des boutons du panneau de commande (7) se mettent à clignoter.
6. Appuyez sur le bouton SOUP (CHUNKY) (14) (Soupe avec morceaux) ou SOUP (SMOOTH) (13) (Soupe moulinée) du panneau de commande (7) pour lancer le processus. Le témoin de la fonction sélectionnée s'allume alors.



Les fonctions SOUP (CHUNKY) (14) (Soupe avec morceaux) et SOUP (SMOOTH) (13) (Soupe moulinée) permettent d'obtenir une compote de texture plus ou moins fine.

Le contenu du bol est alternativement mélangé et chauffé. Une fois la préparation terminée, 10 bips retentissent et les témoins situés en bas du panneau de commande (7) se mettent à clignoter.



Si nécessaire, le processus de cuisson peut être interrompu plus tôt manuellement. Pour ce faire, appuyez sur le bouton ON/OFF (16) du panneau de commande (7).

7. Éteignez l'appareil et retirez le couvercle (2) avec précaution.



Risques de brûlure !

Le couvercle (2) et le bol (3) deviennent très chauds pendant le fonctionnement de la machine à soupe. Faites attention de ne pas vous brûler. Portez des gants de cuisine si nécessaire.

8. Videz le bol (3) de son contenu.

Utilisation de la machine à soupe en guise de blender (pour la réalisation de milkshakes, smoothies et crèmes)

1. Ajoutez les ingrédients de votre choix dans le bol (3). Ne remplissez pas le bol (3) au-delà du repère « MAX 1.7 L » (Maxi 1,7 L).
2. Placez le couvercle (2) avec le bouchon doseur (1) sur le bol (3) et verrouillez-le en position.
3. Branchez le câble d'alimentation (9) sur une prise de courant alimentée. Un bip retentit.
4. Appuyez sur le bouton ON/OFF (16) du panneau de commande (7). Un bip retentit et les témoins des boutons du panneau de commande (7) se mettent à clignoter.
5. Appuyez sur le bouton BLEND (15) (Mixage) du panneau de commande (7) pour lancer le processus. Le témoin de la fonction sélectionnée s'allume alors.

Le contenu du bol est mixé en plusieurs étapes. Une fois la préparation terminée, 10 bips retentissent et les témoins situés en bas du panneau de commande (7) se mettent à clignoter.



Si nécessaire, le processus de mixage peut être interrompu plus tôt manuellement. Pour ce faire, appuyez sur le bouton ON/OFF (16) du panneau de commande (7).

6. Éteignez l'appareil et retirez le couvercle (2).
7. Videz le bol (3) de son contenu.

Retrait du bol du bloc moteur

1. Éteignez la machine à soupe et débranchez la fiche de la prise de courant.
2. Une fois que le moteur a cessé de fonctionner, soulevez le bol (3) verticalement pour le retirer du bloc moteur. Il n'est pas nécessaire de tourner le bol (3) pour cela.

Après l'utilisation

Après l'utilisation, nettoyez la machine à soupe en suivant les instructions de la section « Entretien / nettoyage » ci-dessous. Si des résidus d'aliments durcissent dans le bol, ils seront difficiles à éliminer. Rangez ensuite la machine à soupe dans un endroit sûr et sec à l'abri de la poussière.

Entretien / nettoyage

Il est recommandé de nettoyer la machine à soupe avant la première utilisation et juste après chaque utilisation afin qu'il ne reste pas de résidus d'aliments dans le bol (3).



Risque d'électrocution !

- *Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer le bloc moteur (6). Dans le cas contraire, vous risqueriez de vous électrocuter.*
- *Ne versez ou ne vaporisez jamais de liquides sur le bloc moteur (6) et ne l'immergez pas dans de l'eau ou d'autres liquides. Cela pourrait causer des courts-circuits entraînant un risque d'électrocution ou de brûlures.*
- *Les contacts situés sous le bol (3) ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau ou de l'humidité. Vous pourriez vous électrocuter.*
- *Ne plongez jamais le bol (3) dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Vous pourriez vous électrocuter.*



Avertissement relatif aux dommages matériels

- *N'utilisez pas de détergents abrasifs ou astringents ou d'ustensiles qui pourraient rayer la surface du bloc moteur (6) pour nettoyer ce dernier. Le boîtier du bloc moteur (6) pourrait se trouver endommagé.*

Nettoyage du bol



Risque de blessure

Les lames sont extrêmement coupantes. Nettoyez l'intérieur du bol en utilisant la brosse de nettoyage (E) fournie.

La manière la plus rapide et la plus simple de nettoyer l'intérieur du bol (3) est de le rincer brièvement sous le robinet puis de procéder comme suit :

1. Mettez environ 750 mL d'eau chaude dans le bol (3).
2. Ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle, fermez le couvercle (2) et placez le bol (3) sur le bloc moteur.
3. Branchez le câble d'alimentation (9) sur une prise de courant alimentée. Un bip retentit.
4. Appuyez sur le bouton ON/OFF (16) du panneau de commande (7). Un bip retentit et les témoins des boutons du panneau de commande (7) se mettent à clignoter.
5. Appuyez plusieurs fois de suite sur le bouton PULSE (8) (Turbo) du panneau de commande (7) pendant quelques secondes.
6. Débranchez le câble d'alimentation (9) de la prise de courant.
7. Rincez le bol (3) à l'eau claire.
8. En cas de résidus d'aliments tenaces, utilisez la brosse de nettoyage (E) et l'éponge de nettoyage (B) fournies.
9. Rincez de nouveau le bol (3) à l'eau claire.



Si, après les étapes ci-dessus, il y a toujours des résidus d'aliments dans le bol (3), procédez comme suit : remplissez le bol (3) d'eau jusqu'au repère « SOUP MIN 0.5 L » (Soupe mini 0,5 L). Ajoutez quelques gouttes de jus de citron, fermez le couvercle et lancez la fonction SOUP (CHUNKY) (Soupe avec morceaux). Enfin, rincez le bol à l'eau claire. Répétez l'opération jusqu'à qu'il n'y ait plus de résidus d'aliments.

Nettoyage du bloc moteur

Nettoyez le bloc moteur (6) et le câble d'alimentation (9) avec un chiffon sec ou humide.

Séchez soigneusement le bloc moteur (6).

Nettoyage des accessoires

Le couvercle (2), le bouchon doseur (1), le panier à œufs (D) et le tamis (C) peuvent être rincés normalement.

La brosse de nettoyage (E) fournie peut être utilisée pour nettoyer les trous du tamis (C).

Séchez toutes les pièces avec soin.

Résolution des problèmes

Si votre machine à soupe ne fonctionne pas normalement, suivez les instructions ci-dessous afin d'essayer de résoudre le problème. Si les conseils ci-dessous ne vous permettent pas de résoudre le problème, veuillez contacter notre service d'assistance téléphonique (voir « Informations concernant la garantie » à la page 53).



Risque d'électrocution !


N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil.

Problème	Causes possibles	Solution
La machine à soupe ne fonctionne pas.	La fiche d'alimentation n'est pas branchée.	Branchez la fiche d'alimentation sur une prise de courant alimentée.
	Le bol (3) n'est pas bien monté sur le bloc moteur (6)	Placez correctement le bol (3) sur le bloc moteur (6). Pour ce faire, consultez la section « Mise en place du bol sur le bloc moteur » à la page 42.
	Le couvercle (2) n'est pas bien en place sur le bol (3).	Mettez correctement le couvercle (2) en place sur le bol (3). Pour ce faire, consultez la section « Remplissage du bol » à la page 42.
Tous les témoins clignotent et un bip retentit.	La protection contre la surchauffe est activée	Débranchez le câble d'alimentation (9) de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir.
	Les contacts du bol (3) ou du bloc moteur (6) sont mouillés	Débranchez le câble d'alimentation (9) de la prise de courant et laissez l'appareil sécher.
Les aliments ont brûlé.	Le bol (3) n'était pas propre avant le processus de chauffe	Le bol (3) doit être nettoyé soigneusement avant chaque cycle de cuisson et réchauffage.
Les aliments ne sont pas bien cuits.	Vous avez mis trop d'ingrédients dans le bol (3)	Mettez moins d'ingrédients dans le bol (3) avant la cuisson.
	Certains ingrédients mettent plus de temps à cuire	Relancez le processus de cuisson.
Les aliments n'ont pas été assez mixés.	Vous n'avez pas mis assez de liquide dans le bol (3)	Ajoutez du liquide et lancez la fonction BLEND (Mixage).

Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut



Si le symbole d'une poubelle barrée figure sur un produit, ledit produit est soumis à la Directive européenne 2012/19/UE. Les appareils électriques ou électroniques usagés ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers, mais déposés dans des centres de collecte officiels.

 Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères ou dans les conteneurs pour déchets volumineux. Vous trouverez des informations sur les points de collecte et les dates de collecte auprès de votre mairie ou de l'organisme local responsable de l'élimination des déchets. Les matériaux d'emballage doivent être mis au rebut de manière respectueuse de l'environnement. Les cartons d'emballage peuvent être déposés dans des centres de recyclage du papier ou dans des points de collecte publics destinés au recyclage. Tous les films ou plastiques contenus dans l'emballage doivent être déposés dans des points de collecte publics.

Conformité



Cet appareil a été testé et certifié conforme aux exigences de base et aux autres règlements en vigueur de la directive sur la compatibilité électromagnétique 2004/108/CE, de la directive concernant les appareils basse tension 2006/95/CE, de la directive 2009/125/CE concernant les produits liés à l'énergie et de la directive RoHS 2011/65/CE concernant l'utilisation des substances dangereuses. La déclaration de conformité correspondante se trouve à la fin du présent manuel d'utilisation.

Informations concernant la garantie

Garantie de TARGA GmbH

Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 et suivants du Code de la consommation et aux articles 1641 et suivants du Code Civil.



Service technique

- FR** Téléphone : 01 - 70700853
E-Mail : service.FR@targa-online.com
- BE** Téléphone : 02 - 58 87 036
E-Mail : service.BE@targa-online.com
- LU** Téléphone : 02 02 04 223
E-Mail : service.LU@targa-online.com
- CH** Téléphone : 044 - 55 10 057
E-Mail : service.CH@targa-online.com

IAN: 114277



Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 SOEST
GERMANY

Indice

Introduzione.....	57
Utilizzo previsto	57
Contenuto della confezione	58
Comandi.....	58
Specifiche tecniche.....	59
Istruzioni di sicurezza	59
Copyright	66
Prima di iniziare... ..	66
Introduzione.....	66
Montare e impostare il soupmaker	66
Utilizzo	67
Riempire il bicchiere	67
Collegare il bicchiere al motore	68
Accendere il dispositivo/Selezionare la funzione	68
Panoramica dei comandi e dei pulsanti.....	69
Preparare una zuppa	70
Filtro.....	70
Bollire le uova	71
Riscaldare la zuppa	71
Preparare passati vegetali	72
Preparare conserve di frutta	72
Utilizzare il soupmaker come un frullatore (per frappè, frullati e creme).....	73
Staccare il bicchiere dal motore	73
Dopo l'utilizzo	74
Manutenzione/pulizia	74
Pulire il bicchiere.....	74
Pulire il motore	75
Pulire gli accessori	75

Risoluzione dei problemi	76
Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento	77
Conformità	77
Informazioni sulla garanzia	78

Introduzione

Grazie per aver scelto un prodotto SilverCrest.

L'apparecchio per zuppe SSKE 300 A1 con funzione di frullatore, d'ora in poi denominato soupmaker, può essere utilizzato per cucinare, passare, frullare e tritare il cibo.

Utilizzo previsto



Questo soupmaker è adatto esclusivamente a un uso in ambienti interni, in luoghi asciutti e chiusi.

È destinato a un impiego domestico o simile come, per esempio:

- nelle cucine per il personale di negozi, uffici o altre strutture commerciali;
- in aziende agricole;
- dai clienti di alberghi, pensioni e simili;
- nei bed and breakfast.

Questo soupmaker non è destinato a un impiego commerciale, né deve essere impiegato per lavorare materie diverse dai cibi.

Accertarsi sempre del fatto che il soupmaker poggi su una superficie stabile.

Il dispositivo è conforme a tutte le norme e gli standard in materia di Conformità CE. Ogni alterazione dell'elettrodomestico diversa da quelle consigliate dal produttore può rendere nulla la conformità a queste direttive.

Uso improprio prevedibile

- Riscaldare il bicchiere (3) utilizzando solo l'apposito motore (6). Non posizionarlo su un fornello da cucina per scaldarlo e non impiegare il motore di altri soupmaker.
- Il misurino (1) può essere aperto con il dispositivo in funzione solo in modalità BLEND o PULSE. Tutte le altre funzioni riscaldano il cibo fino al punto di ebollizione. In tali casi, l'apertura del misurino (1) esporrebbe al rischio di ustioni!
- Il soupmaker non è progettato per essere impiegato con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

Contenuto della confezione

Estrarre il dispositivo e gli accessori dall'imballaggio. Rimuovere i materiali d'imballaggio e controllare che tutti i componenti siano completi e integri. In presenza di componenti danneggiati o mancanti, contattare il produttore.

A. Soupmaker

Motore con cavo d'alimentazione e spina

Bicchiere del frullatore con lame

Coperchio con misurino

B. Spugna per la pulizia

C. Filtro

D. Portauova

E. Spazzolino per la pulizia

- Queste istruzioni operative (non rappresentate)

Comandi

Queste istruzioni sono dotate di una parte pieghevole della copertina. In essa è illustrato il dispositivo con i numeri di riferimento. Il significato dei numeri è il seguente:

1	Misurino	6	Motore
2	Coperchio	7	Pannello di controllo
3	Bicchiere del frullatore con lame	8, 10 e da 12 a 16	Pulsanti del pannello di controllo (vedere pag. 68)
4	Manico	9	Cavo d'alimentazione
5	Scala graduata	11	Piedini antiscivolo

Specifiche tecniche

Produttore:	SilverCrest
Modello:	SSKE 300 A1
Tensione di funzionamento:	220 - 240 V, 50/60 Hz
Alimentazione:	funzione frullatore max. 300 W, funzione cottura max. 900 W
Tempo massimo di utilizzo continuato*:	3 min
Lunghezza del cavo d'alimentazione:	circa 105 cm
Dimensioni:	circa 225 x 208 x 410 mm (L x P x H)
Peso:	circa 2705 g (senza accessori)
Livello massimo di riempimento:	1,7 l

* Il tempo massimo di utilizzo continuato indica per quanto tempo il dispositivo può lavorare ininterrottamente in modalità PULSE senza che il motore elettrico si surriscaldi e rischi di danneggiarsi. Trascorso questo tempo, è necessario spegnere il dispositivo e attendere che il motore si raffreddi a temperatura ambiente.

Istruzioni di sicurezza

Quando si utilizza questo dispositivo per la prima volta, leggere le seguenti note contenute in questo manuale e rispettare tutti gli avvertimenti, anche se si ha dimestichezza con i dispositivi elettronici. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro per un eventuale utilizzo futuro. In caso di vendita o cessione del dispositivo, consegnare anche il manuale per l'utente. Il manuale è parte integrante del prodotto.

Spiegazione dei simboli

In questo manuale per l'utente gli avvertimenti sono indicati nel seguente modo. Alcuni di questi simboli si trovano sul prodotto, allo scopo di avvertire l'utilizzatore dei potenziali rischi.



Rischio di scossa elettrica!

Questo simbolo mette in guardia contro i rischi che, ignorando l'avvertimento, possono mettere in pericolo la vita e/o danneggiare gli arti con scosse elettriche.



Rischio di ustioni!

Questo simbolo avverte della presenza di superfici calde.



Rischio di incendio!

Questo simbolo indica che, se l'avvertimento viene ignorato, può sussistere il rischio d'incendio.



ATTENZIONE!

Questo simbolo indica informazioni importanti per operare in sicurezza con il prodotto e per la sicurezza dell'utente. Avvisa di rischi che, se sottovalutati, potrebbero provocare danni ai materiali o ferite agli arti e pericolo di vita.



Questo simbolo indica ulteriori informazioni sull'argomento.

Bambini e disabili

Questo elettrodomestico non deve essere utilizzato dai bambini. Il dispositivo e il cavo d'alimentazione si devono trovare fuori dalla portata dei bambini. Gli elettrodomestici possono essere utilizzati da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte e/o da persone inesperte solo sotto supervisione o dopo essere stati istruiti sull'utilizzo sicuro del prodotto e aver compreso i rischi associati. Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo.



Rischio di soffocamento!

Il materiale da imballaggio non è un gioco. Non permettere ai bambini di giocare con le buste di plastica. Rischio di soffocamento!



Rischio di caduta oggetti!

Accertarsi che i bambini non facciano cadere il dispositivo dal piano di lavoro tirando il cavo d'alimentazione. Rischio di ferirsi!

Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.

Istruzioni generali di sicurezza



Rischio di scossa elettrica!

- *Il cavo d'alimentazione (9) non deve essere danneggiato. Non sostituire da soli un cavo d'alimentazione (9) danneggiato, ma contattare la nostra Hotline (vedere "Informazioni sulla garanzia" a pag. 78). Un cavo d'alimentazione (9) danneggiato mette a rischio di scosse elettriche.*
- *Non smontare il motore (6) - non contiene parti riutilizzabili. L'apertura potrebbe esporre al rischio di scosse elettriche.*
- *In presenza di fumo, rumori od odori insoliti, spegnere immediatamente il prodotto e staccare la spina dalla presa d'alimentazione. In questo caso, smettere di utilizzare il dispositivo e farlo esaminare da un esperto.*

Non inalare mai il fumo derivante da un possibile incendio del dispositivo. In caso di inalazione accidentale, consultare immediatamente un medico. L'inalazione di fumo può arrecare danni alla salute.

- *Accertarsi che il cavo d'alimentazione (9) non venga danneggiato da oggetti taglienti o caldi.*
- *Assicurarsi che il cavo d'alimentazione (9) non venga rotto o schiacciato.*
- *Quando l'elettrodomestico viene lasciato incustodito, o in caso di montaggio, smontaggio o pulizia, staccare sempre la spina dalla presa d'alimentazione.*
- *Per staccare la spina dalla presa d'alimentazione, impugnare sempre la spina stessa e non tirare il cavo d'alimentazione.*
- *Nel caso in cui si notassero danni evidenti all'apparecchio o al cavo d'alimentazione (9), spegnere il dispositivo, staccare la spina dalla presa d'alimentazione e contattare la nostra Hotline (vedere "Informazioni sulla garanzia" a pag. 78).*
- *Collegare il soupmaker solo a prese d'alimentazione installate correttamente e facilmente accessibili, con una tensione corrispondente a quella indicata sull'etichetta di classificazione. Una volta collegata l'apparecchiatura, la presa d'alimentazione deve rimanere facilmente accessibile, in modo tale da poter staccare la spina*

rapidamente in caso di emergenza.

- *Non immergere mai in acqua o altri liquidi il motore (6), il cavo d'alimentazione (9) o la spina. In caso di penetrazione di liquidi nel motore (6), staccare immediatamente la spina dalla presa d'alimentazione e contattare la nostra Hotline (vedere "Informazioni sulla garanzia" a pag. 78).*



Rischio di ustioni!

- *Non toccare mai il bicchiere (3) mentre è in funzione o subito dopo l'uso. Prendere o trasportare il bicchiere (3) unicamente dal manico (4).*
- *Quando il contenuto bolle, emette vapore caldo. Prestare attenzione a non bruciarsi. Non inclinare il dispositivo. Se necessario, indossare guanti da forno.*
- *Il misurino (1) può essere aperto con il dispositivo in funzione solo in modalità BLEND o PULSE. Tutte le altre funzioni riscaldano il cibo fino al punto di ebollizione. In tali casi, l'apertura del misurino (1) esporrebbe al rischio di ustioni!*
- *Aprire il coperchio (2) delicatamente e tenendo lontano il dispositivo, in modo che il vapore caldo possa fuoriuscire dal retro.*
- *Prendere o trasportare il bicchiere (3) unicamente dal manico (4). Se necessario, indossare guanti da forno.*

- *Pulire il dispositivo solo quando si è completamente raffreddato.*
- *Riempire il bicchiere (3) solo fino al limite massimo indicato per il contenuto in questione (vedere la scala graduata (5)). Riempire eccessivamente il bicchiere (3) può far sì che il cibo caldo trabocchi causando ustioni o danni agli oggetti.*
- *Chiudere sempre il coperchio (2) e il misurino (1) quando si utilizza il dispositivo. In caso contrario, il cibo caldo potrebbe traboccare causando ustioni o danni agli oggetti.*
- *Non aprire il coperchio (2) o il misurino (1) mentre il soupmaker sta scaldando il contenuto.*



Avvertenza relativa ai danni alla proprietà

- *Utilizzare il bicchiere (3) solo con il motore (6) in dotazione.*
- *Posizionare il dispositivo su una superficie piana, stabile e resistente al calore. Su una superficie non piana, le vibrazioni del cibo in ebollizione potrebbero far ribaltare l'apparecchiatura, causando danni agli oggetti e ustioni alle persone.*
- *Non lasciare il dispositivo incustodito durante il funzionamento, in modo da poter intervenire tempestivamente in caso di pericolo.*

- *Mantenere uno spazio vuoto di almeno 50 cm intorno all'elettrodomestico. Ciò contribuirà a prevenire eventuali danni causati dalla fuoriuscita del vapore.*



Rischio di surriscaldamento e incendio

- *Non posizionare il dispositivo su tessuti, come tovaglie.*
- *Non posizionare il dispositivo su superfici di metallo. Potrebbero surriscaldarsi e causare un incendio.*
- *Non posizionare mai il dispositivo sotto o in prossimità di oggetti infiammabili, come tende o drappaggi.*
- *Mettere in funzione il dispositivo unicamente con il bicchiere (3) pieno e mai vuoto. Prestare particolare attenzione al livello massimo di riempimento per il contenuto in questione (vedere la scala graduata (5)).*
- *Non utilizzare il dispositivo sotto la luce solare diretta o in prossimità di apparecchiature che producono calore (termosifoni, stufe, forni, ecc.).*



Rischio di danni alle persone

- *Non aprire il coperchio (2) mentre il soupmaker è in funzione. I pezzi di cibo in rotazione potrebbero schizzare fuori con forza o il contenuto bollente potrebbe traboccare.*
- *Durante il funzionamento, non toccare mai le lame, poiché sono molto affilate e ruotano velocemente.*

- *Non inserire mai posate od oggetti per mescolare nel bicchiere (3) durante il funzionamento, in quanto le lame ruotano ad alta velocità e ciò potrebbe provocare gravi danni materiali e fisici.*

Copyright

Tutti i contenuti del presente manuale per l'utente sono coperti da copyright e vengono forniti unicamente a scopo informativo. È rigorosamente vietato copiare qualsiasi dato o informazione senza precedente autorizzazione scritta ed esplicita dell'autore. Questo si applica anche a un qualsiasi uso commerciale dei contenuti e delle informazioni. Tutti i testi e le illustrazioni sono aggiornati alla data di stampa.

Prima di iniziare...

Disimballare il dispositivo. Controllare che tutti i componenti siano completi e integri. Nel caso in cui alcune parti fossero mancanti o danneggiate, contattare telefonicamente la nostra Hotline (vedere "Informazioni sulla garanzia" a pag. 78). Tenere l'imballaggio fuori dalla portata dei bambini e smaltirlo in maniera appropriata.

Introduzione

Quando si utilizza il dispositivo per la prima volta, pulire il bicchiere (3). Per maggiori informazioni in merito, fare riferimento al capitolo "Manutenzione/pulizia" a pag. 74. Prima di utilizzare l'elettrodomestico, accertarsi che tutte le parti siano ben asciutte.

Montare e impostare il soupmaker



Attenzione!

- *Il dispositivo deve essere utilizzato unicamente in ambienti asciutti e al chiuso. Non utilizzarlo mai all'aperto.*
- *Posizionare il dispositivo su una superficie piana, stabile e resistente al calore. Su una superficie non piana, le vibrazioni del cibo in ebollizione potrebbero far ribaltare l'apparecchiatura, causando danni agli oggetti e ustioni alle persone.*
- *Mantenere uno spazio vuoto di almeno 50 cm intorno all'elettrodomestico. Ciò contribuirà a prevenire eventuali danni causati dalla fuoriuscita del vapore.*



Rischio di incendio!

- *Non posizionare il dispositivo su tessuti, come tovaglie.*
 - *Non posizionare il dispositivo su superfici di metallo. Potrebbero surriscaldarsi e causare un incendio.*
 - *Non posizionare l'elettrodomestico sotto o in prossimità di oggetti infiammabili come, per es., tende.*
1. Posizionare il motore (6) su una superficie piana, asciutta e non scivolosa. Non collegare ancora la spina del cavo d'alimentazione (9) alla presa!
 2. Inserire il misurino (1) nel coperchio (2). Allinearli in modo tale che le linguette in plastica del misurino (1) entrino nei fori del coperchio (2). Ruotare quindi il misurino (1) in senso orario per bloccarlo al suo posto.
 3. Se necessario, inserire il filtro (C) o il portauova (D) nel bicchiere (3). La chiusura del coperchio (2) blocca al suo posto il filtro (C). Il portauova (D) deve essere spinto nel bicchiere (3) fino a quando non si blocca al posto.
 4. Posizionare il coperchio (2) sul bicchiere (3). A tal fine, ruotare prima il coperchio (2) in modo tale che il simbolo del lucchetto aperto risulti allineato alla freccia sul manico (4). Premere quindi il coperchio (2) sul bicchiere (3) e ruotare il coperchio (2) in senso orario, fino a quando il simbolo del lucchetto chiuso non risulta allineato alla freccia sul manico (4). Così facendo, si bloccherà il coperchio (2) al suo posto, evitando che si apra durante la cottura.
 5. Montare il bicchiere (3) sul motore (6). A questo scopo, allineare il bicchiere (3) in modo tale che i contatti sul bicchiere (3) entrino nei relativi alloggiamenti sul motore (6).



Il soupmaker può essere acceso solo quando il bicchiere (3) è bloccato in posizione e collegato correttamente al motore (6).

Utilizzo

Riempire il bicchiere

1. Rimuovere il coperchio (2) e il misurino (1) dal bicchiere (3). A tal fine, ruotare il coperchio (2) in senso antiorario fino a quando il simbolo del lucchetto aperto non risulta allineato alla freccia sul manico (4).
2. Inserire gli ingredienti desiderati nel bicchiere (3). Prestare attenzione ai livelli di riempimento minimo e massimo dei diversi tipi di cibo. Fare riferimento alla scala graduata (5).
3. Posizionare il coperchio (2) sul bicchiere (3). A tal fine, ruotare prima il coperchio (2) in modo tale che il simbolo del lucchetto aperto risulti allineato alla freccia sul manico (4). Premere quindi il

coperchio (2) sul bicchiere (3) e ruotare il coperchio (2) in senso orario, fino a quando il simbolo del lucchetto chiuso non risulta allineato alla freccia sul manico (4).

4. Posizionare il misurino (1) nella relativa apertura del coperchio (2) e bloccare il misurino (1) in posizione. A questo scopo, ruotarlo in senso orario.

Collegare il bicchiere al motore

1. Nel caso in cui la spina fosse collegata alla presa d'alimentazione, staccarla.
2. Posizionare il bicchiere (3) sul motore (6) e spingere il bicchiere (3) verso il basso fino a quando non si ode un suono.



Attenzione!

Accertarsi che il cavo d'alimentazione non si trovi nell'area di lavoro. Tirando inavvertitamente il cavo d'alimentazione, infatti, si potrebbe causare il ribaltamento del soupmaker.

Accendere il dispositivo/Selezionare la funzione



Il soupmaker può essere acceso solo quando il bicchiere (3) è bloccato in posizione e collegato correttamente al motore (6).

1. Riempire il bicchiere (3) come descritto nel capitolo "Riempire il bicchiere" e posizionarlo sul motore (6).
2. Collegare la spina del cavo d'alimentazione (9) a una presa d'alimentazione. Si udrà un suono.
3. Premere il pulsante ON/OFF (16) sul pannello di controllo (7). A questo punto si udrà un suono, l'indicatore luminoso del pulsante ON/OFF (16) si illuminerà e gli indicatori luminosi degli altri pulsanti sul pannello di controllo (7) lampeggeranno.
4. Premere il pulsante sul pannello di controllo (7) corrispondente alla funzione desiderata per la preparazione del cibo.
5. L'indicatore luminoso della funzione selezionata lampeggerà e tutti gli altri indicatori luminosi si spegneranno.



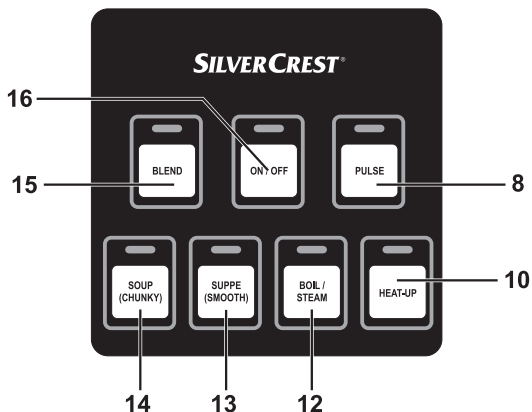
In qualsiasi momento è possibile annullare la funzione in uso (per es. "SOUP (CHUNKY)"). Per fare ciò, premere il pulsante ON/OFF (16).

6. Al termine della funzione di preparazione selezionata, si udranno 10 suoni e gli indicatori luminosi nella fila inferiore del pannello di controllo (7) lampeggeranno. Nel caso in cui si desiderasse continuare la preparazione, sarà necessario prima spegnere il dispositivo e poi riaccenderlo.



L'indicatore luminoso del pulsante ON/OFF (16) è sempre illuminato mentre l'elettrodomestico è acceso. Si spegne quando il soupmaker viene spento.

Panoramica dei comandi e dei pulsanti



BLEND (Frullatore) (15)	Questa funzione serve a frullare gli ingredienti senza riscaldarli. Il processo termina automaticamente dopo circa 3 min.
ON/OFF (Acceso/Spento) (16)	Premere questo pulsante per accendere il soupmaker. Premerlo nuovamente per spegnere il dispositivo o per annullare la funzione in uso.
PULSE (Impulso) (8)	Questa funzione serve a frullare gli ingredienti senza riscaldarli. In questa modalità le lame girano molto velocemente. Tenere premuto il pulsante PULSE (8) fino a quando gli ingredienti non raggiungono la consistenza desiderata. Questo processo termina non appena si smette di premere il pulsante PULSE (8). Quando si utilizza la funzione PULSE, tenere sempre a mente il tempo massimo di utilizzo continuato (vedere i dati tecnici a pag. 59).
HEAT-UP (Riscaldamento) (10)	Questa funzione è impiegata per riscaldare cibo precotto. Il cibo viene, alternativamente, mescolato e riscaldato. Il processo termina automaticamente dopo circa 9 min e mezzo.
BOIL/STEAM (Bollire/Vapore) (12)	Questa funzione serve a cucinare il cibo senza frullarlo. È adatta anche per bollire le uova. Il processo termina automaticamente dopo circa 15 min.
SOUP (SMOOTH) (Zuppa (passato)) (13)	Questa funzione viene utilizzata per preparare zuppe cremose che, in teoria, non contengono ingredienti a pezzi. Il cibo viene, alternativamente, mescolato e riscaldato. Il processo termina automaticamente dopo circa 20 min e mezzo.
SOUP (CHUNKY) (Zuppa (a pezzi)) (14)	Questa funzione serve a preparare zuppe contenenti piccoli pezzetti di cibo (per es. di verdure). Il cibo viene, alternativamente, mescolato e riscaldato. Il processo termina automaticamente dopo circa 30 min e mezzo.

Preparare una zuppa

1. Tagliare gli ingredienti in pezzi di circa 2 cm e metterli nel bicchiere (3).
2. Riempire il bicchiere (3) con acqua o brodo almeno fino a "SOUP MIN 0.5 L" e non oltre "SOUP MAX 1.2 L".



Se si desidera arricchire la zuppa con amido, farina, panna o latte, aggiungere tali ingredienti una volta terminato questo ciclo di lavorazione. In caso contrario, essi potrebbero bruciarsi. Sarà poi possibile mescolare ulteriormente la preparazione premendo il pulsante PULSE (8).

3. Posizionare il coperchio (2) con il misurino (1) inserito sul bicchiere (3) e bloccarlo al suo posto.
4. Collegare la spina del cavo d'alimentazione (9) a una presa d'alimentazione. Si udrà un suono.
5. Premere il pulsante ON/OFF (16) sul pannello di controllo (7). Si udrà un suono e gli indicatori luminosi sul pannello di controllo (7) lampeggeranno.
6. Premere il pulsante SOUP (CHUNKY) (14) o SOUP (SMOOTH) (13) sul pannello di controllo (7) per far partire il processo. L'indicatore luminoso della funzione selezionata si accenderà.

Gli ingredienti verranno, alternativamente, mescolati e riscaldati. Al termine della preparazione selezionata, si udranno 10 suoni e gli indicatori luminosi nella fila inferiore del pannello di controllo (7) lampeggeranno.



Se necessario, è possibile interrompere manualmente il processo di cottura prima del termine. A tale scopo, premere il pulsante ON/OFF (16) sul pannello di controllo (7).

7. Spegnerlo il dispositivo e rimuovere il coperchio (2) con la massima attenzione.



Rischio di ustioni!

Durante il funzionamento, il coperchio (2) e il bicchiere (3) diventano molto caldi. Prestare attenzione a non bruciarsi. Se necessario, indossare guanti da forno.

8. Versare la preparazione fuori dal bicchiere (3).

Filtro

Il filtro (C) viene impiegato nella preparazione di quelle zuppe con una consistenza doppia: gli ingredienti dentro al filtro (C) vengono passati, mentre quelli al di fuori del filtro (C) non vengono frullati. Ciò consente, per esempio, di preparare zuppe cremose contenenti pezzi di verdure e carne.

1. Inserire il filtro (C) nel bicchiere (3). A tale scopo, posizionarlo al centro delle lame.



Il filtro (C) presenta un lato a grana più grossa e uno a grana sottile. A seconda di come viene inserito, i pezzi di cibo nella zuppa risulteranno più o meno grandi.

2. Tagliare gli ingredienti in pezzi di circa 1 cm e metterli nel bicchiere (3). Distribuire gli ingredienti in modo tale che vadano in parte dentro al filtro (C) e in parte fuori.
3. Completare i punti da 2 a 7 del capitolo "Preparare una zuppa" (vedere pag. 70).
4. Scollegare la spina del cavo d'alimentazione (9) dalla presa d'alimentazione.

5. Rimuovere il filtro (C) dal bicchiere (3) e mescolare il contenuto con un cucchiaino dal manico lungo, per far sì che i pezzi di cibo siano distribuiti uniformemente.
6. Versare la preparazione fuori dal bicchiere (3).

Bollire le uova

1. Riempire il bicchiere (3) con acqua, fino a "MIN 0.3 L".
2. Inserire il portauova (D) nel bicchiere (3).
3. Posizionare le uova nel portauova (D).



Forare delicatamente le uova per evitare che si rompano durante la cottura. A questo scopo, impiegare l'apposito strumento o un ago.

4. Posizionare il coperchio (2) con il misurino (1) inserito sul bicchiere (3) e bloccarlo al suo posto.
5. Collegare la spina del cavo d'alimentazione (9) a una presa d'alimentazione. Si udrà un suono.
6. Premere il pulsante ON/OFF (16) sul pannello di controllo (7). Si udrà un suono e gli indicatori luminosi sul pannello di controllo (7) lampeggeranno.
7. Premere il pulsante BOIL/STEAM (12) sul pannello di controllo (7) per avviare il processo. L'indicatore luminoso della funzione selezionata si accenderà.



Si consiglia di interrompere manualmente il processo per ottenere uova sode della consistenza desiderata. Per ottenere uova sode più morbide, dopo 10 min premere il pulsante ON/OFF (16) sul pannello di controllo (7). Oppure, se si desiderano uova più sode, attendere che il processo di cottura termini automaticamente dopo 15 min.

8. Spegner il dispositivo e rimuovere il coperchio (2) con la massima attenzione.



Rischio di ustioni!

Durante il funzionamento, il coperchio (2), il bicchiere (3) e il portauova (D) diventano molto caldi. Prestare attenzione a non bruciarsi. Se necessario, indossare guanti da forno.

9. Estrarre il portauova (D) e risciacquare le uova con acqua fredda.

Riscaldare la zuppa

È possibile riscaldare zuppe preparate precedentemente.

1. Inserire la zuppa desiderata nel bicchiere (3). Riempire il bicchiere (3) fino a "MAX 1.2 L".
2. Posizionare il coperchio (2) con il misurino (1) inserito sul bicchiere (3) e bloccarlo al suo posto.
3. Collegare la spina del cavo d'alimentazione (9) a una presa d'alimentazione. Si udrà un suono.
4. Premere il pulsante ON/OFF (16) sul pannello di controllo (7). Si udrà un suono e gli indicatori luminosi sul pannello di controllo (7) lampeggeranno.
5. Premere il pulsante HEAT-UP (10) sul pannello di controllo (7) per avviare il processo. L'indicatore luminoso della funzione selezionata si accenderà.

Gli ingredienti verranno, alternativamente, mescolati e riscaldati. Al termine del procedimento, si udranno 10 suoni e gli indicatori luminosi nella fila inferiore del pannello di controllo (7) lampeggeranno.



Se necessario, è possibile interrompere manualmente il processo di riscaldamento prima del termine. A tale scopo, premere il pulsante ON/OFF (16) sul pannello di controllo (7).

6. Spegnerne il dispositivo e rimuovere il coperchio (2) con la massima attenzione.
7. Versare la preparazione fuori dal bicchiere (3).

Preparare passati vegetali

1. Tagliare le verdure precotte in pezzi di circa 2 cm e metterli nel bicchiere (3). Riempire il bicchiere (3) con acqua o brodo. Riempire il bicchiere (3) fino a "MAX 1.7 L".
2. Posizionare il coperchio (2) con il misurino (1) inserito sul bicchiere (3) e bloccarlo al suo posto.
3. Collegare la spina del cavo d'alimentazione (9) a una presa d'alimentazione. Si udrà un suono.
4. Premere il pulsante ON/OFF (16) sul pannello di controllo (7). Si udrà un suono e gli indicatori luminosi sul pannello di controllo (7) lampeggeranno.
5. Premere il pulsante BLEND (15) sul pannello di controllo (7) per avviare il processo. L'indicatore luminoso della funzione selezionata si accenderà.

Gli ingredienti verranno frullati in più fasi. Al termine della preparazione selezionata, si udranno 10 suoni e gli indicatori luminosi nella fila inferiore del pannello di controllo (7) lampeggeranno.



Se necessario, è possibile interrompere manualmente il processo prima del termine. A tale scopo, premere il pulsante ON/OFF (16) sul pannello di controllo (7).

6. Spegnerne il dispositivo e rimuovere il coperchio (2) con la massima attenzione.
7. Versare la preparazione fuori dal bicchiere (3).

Preparare conserve di frutta

1. Sbucciare la frutta e tagliarla in pezzi di circa 2 cm. Inserire la frutta nel bicchiere (3).
2. Riempire il bicchiere (3) con acqua, fino a "MIN 0.3 L".
3. Posizionare il coperchio (2) con il misurino (1) inserito sul bicchiere (3) e bloccarlo al suo posto.
4. Collegare la spina del cavo d'alimentazione (9) a una presa d'alimentazione. Si udrà un suono.
5. Premere il pulsante ON/OFF (16) sul pannello di controllo (7). Si udrà un suono e gli indicatori luminosi sul pannello di controllo (7) lampeggeranno.
6. Premere il pulsante SOUP (CHUNKY) (14) o SOUP (SMOOTH) (13) sul pannello di controllo (7) per far partire il processo. L'indicatore luminoso della funzione selezionata si accenderà.



Le funzioni dei pulsanti SOUP (CHUNKY) (14) e SOUP (SMOOTH) (13) produrranno una conserva a grana più grossa o più fine.

Gli ingredienti verranno, alternativamente, mescolati e riscaldati. Al termine della preparazione selezionata, si udranno 10 suoni e gli indicatori luminosi nella fila inferiore del pannello di controllo (7) lampeggeranno.



Se necessario, è possibile interrompere manualmente il processo di cottura prima del termine. A tale scopo, premere il pulsante ON/OFF (16) sul pannello di controllo (7).

7. Spegnere il dispositivo e rimuovere il coperchio (2) con la massima attenzione.



Rischio di ustioni!

Durante il funzionamento, il coperchio (2) e il bicchiere (3) diventano molto caldi. Prestare attenzione a non bruciarsi. Se necessario, indossare guanti da forno.

8. Versare la preparazione fuori dal bicchiere (3).

Utilizzare il soupmaker come un frullatore (per frappè, frullati e creme)

1. Inserire gli ingredienti desiderati nel bicchiere (3). Riempire il bicchiere (3) fino a "MAX 1.7 L".
2. Posizionare il coperchio (2) con il misurino (1) inserito sul bicchiere (3) e bloccarlo al suo posto.
3. Collegare la spina del cavo d'alimentazione (9) a una presa d'alimentazione. Si udrà un suono.
4. Premere il pulsante ON/OFF (16) sul pannello di controllo (7). Si udrà un suono e gli indicatori luminosi sul pannello di controllo (7) lampeggeranno.
5. Premere il pulsante BLEND (15) sul pannello di controllo (7) per avviare il processo. L'indicatore luminoso della funzione selezionata si accenderà.

Gli ingredienti verranno frullati in più fasi. Al termine della preparazione selezionata, si udranno 10 suoni e gli indicatori luminosi nella fila inferiore del pannello di controllo (7) lampeggeranno.



Se necessario, è possibile interrompere manualmente il processo prima del termine. A tale scopo, premere il pulsante ON/OFF (16) sul pannello di controllo (7).

6. Spegnere il dispositivo e rimuovere il coperchio (2) con la massima attenzione.
7. Versare la preparazione fuori dal bicchiere (3).

Staccare il bicchiere dal motore

1. Spegnere il dispositivo e scollegare la spina dalla presa d'alimentazione.
2. Quando il motore si arresta del tutto, sollevare verticalmente il bicchiere (3), separandolo dal motore. Per fare ciò non è necessario ruotare il bicchiere (3).

Dopo l'utilizzo

Dopo l'uso, pulire il soupmaker come descritto nel capitolo "Manutenzione/pulizia". Se rimanenze di cibo dovessero solidificarsi nel bicchiere, risulterebbero poi più difficili da pulire. Riporre quindi il dispositivo in un luogo sicuro, asciutto e pulito.

Manutenzione/pulizia

Si consiglia di pulire il soupmaker prima di utilizzarlo per la prima volta e immediatamente dopo ogni uso, in modo che non rimangano pezzetti di cibo nel bicchiere (3).



Rischio di scossa elettrica!

- *Staccare sempre la spina dalla presa d'alimentazione prima di pulire il motore (6). In caso contrario, sussiste il rischio di scossa elettrica.*
- *Non spruzzare o far sgocciolare liquidi sul motore (6) e non immergerlo in acqua o altri liquidi. Si potrebbero provocare dei cortocircuiti che causerebbero scosse elettriche o ustioni.*
- *I contatti sul fondo del bicchiere (3) non devono entrare in contatto con acqua o condensa. Un eventuale contatto potrebbe provocare scosse elettriche.*
- *Non immergere mai il bicchiere (3) in acqua o altri liquidi. Un eventuale contatto potrebbe provocare scosse elettriche.*



Avvertenza relativa ai danni alla proprietà

- *Non utilizzare detersivi abrasivi o caustici o strumenti che potrebbero graffiare la superficie del motore (6). Si potrebbe danneggiare il rivestimento del motore (6).*

Pulire il bicchiere



Rischio di danni alle persone

Le lame sono molto affilate. Pulire l'interno del bicchiere con lo spazzolino per la pulizia (E) in dotazione.

Il metodo più facile e veloce per pulire l'interno del bicchiere (3) consiste nel risciacquarlo sotto l'acqua corrente e poi procedere come segue:

1. Riempire il bicchiere (3) con circa 750 ml di acqua calda.
2. Aggiungere poche gocce di detersivo per piatti, chiudere il coperchio (2) e mettere il bicchiere (3) sul motore.
3. Collegare la spina del cavo d'alimentazione (9) a una presa d'alimentazione. Si udrà un suono.
4. Premere il pulsante ON/OFF (16) sul pannello di controllo (7). Si udrà un suono e gli indicatori luminosi sul pannello di controllo (7) lampeggeranno.

5. Premere più volte il pulsante PULSE (8) sul pannello di controllo (7) per pochi secondi.
6. Scollegare la spina del cavo d'alimentazione (9) dalla presa d'alimentazione.
7. Risciacquare il bicchiere del frullatore (3) con acqua.
8. Per le rimanenze di cibo incrostate, utilizzare lo spazzolino per la pulizia (E) e la spugna per la pulizia (B) in dotazione.
9. Risciacquare nuovamente il bicchiere (3) con acqua.



Nel caso in cui, effettuate tutte le operazioni precedenti, nel bicchiere (3) fossero ancora presenti rimanenze di cibo, procedere nel seguente modo: riempire il bicchiere (3) con acqua, fino a "SOUP MIN 0.5 L". Aggiungere poche gocce di succo di limone, chiudere il coperchio e avviare la funzione SOUP (CHUNKY). Risciacquare quindi il bicchiere (3) con acqua. Ripetere il procedimento fino all'eliminazione di tutte le rimanenze di cibo.

Pulire il motore

Pulire il motore (6) e il cavo d'alimentazione (9) con un panno umido o asciutto.

Asciugare bene il motore (6).

Pulire gli accessori

Il coperchio (2), il misurino (1), il portauova (D) e il filtro (C) possono essere lavati normalmente.

Lo spazzolino per la pulizia (E) in dotazione può essere utilizzato per pulire i fori del filtro (C).

Asciugare bene tutte le componenti.

Risoluzione dei problemi

In caso di malfunzionamenti del soupmaker, seguire le istruzioni successive per cercare di risolvere il problema. Nel caso in cui ciò non fosse sufficiente, contattare la nostra Hotline (vedere "Informazioni sulla garanzia" a pag. 78).

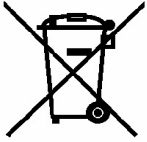


Rischio di scossa elettrica!

Non tentare mai di riparare da soli il dispositivo.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il soupmaker non funziona.	La spina non è attaccata.	Collegare la spina a una presa d'alimentazione.
	Il bicchiere (3) è stato montato in maniera errata sul motore (6).	Montare il bicchiere (3) sul motore (6) in maniera corretta. Vedere "Collegare il bicchiere al motore" a pag. 68.
	Il coperchio (2) è posizionato in modo errato sul bicchiere (3).	Posizionare il coperchio (2) sul bicchiere (3) in maniera corretta. Vedere "Riempire il bicchiere" a pag. 67.
Tutti gli indicatori luminosi lampeggiano e si ode un suono.	Protezione dal surriscaldamento attivata.	Scollegare il cavo d'alimentazione (9) dalla presa d'alimentazione e lasciare che il dispositivo si raffreddi.
	I contatti sul bicchiere (3) o sul motore (6) sono bagnati.	Scollegare il cavo d'alimentazione (9) dalla presa d'alimentazione e lasciare che il dispositivo si asciughi.
Il cibo si è bruciato.	Il bicchiere (3) non è stato pulito prima della cottura.	Il bicchiere (3) deve essere pulito attentamente prima di ogni ciclo di cottura e di riscaldamento.
Il cibo non è cotto a dovere.	Troppi ingredienti nel bicchiere (3).	Inserire una quantità inferiore di ingredienti nel bicchiere (3) prima della cottura.
	Alcuni ingredienti richiedono tempi di cottura più lunghi.	Avviare nuovamente il processo di cottura.
Il cibo non risulta tritato a sufficienza.	Il liquido nel bicchiere (3) non è sufficiente.	Aggiungere del liquido e far partire la funzione BLEND.

Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento



Se il prodotto è contrassegnato dal simbolo di un cestino sbarrato, significa che è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Tutti i dispositivi elettrici ed elettronici devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici, presso i centri di smaltimento ufficiali.

Non gettare il prodotto fra i rifiuti domestici o nella raccolta rifiuti ingombranti. È possibile ottenere informazioni sui punti e sugli orari di raccolta dall'ente locale o dall'azienda di smaltimento rifiuti.

Smaltire i materiali d'imballaggio in maniera eco-compatibile. I cartoni dell'imballaggio possono essere portati ai cassonetti per la carta o nei punti di raccolta pubblica per essere riciclati. Eventuali pellicole o plastiche contenute nell'imballaggio possono essere portate nei punti di raccolta pubblica per lo smaltimento.

Conformità



Questo dispositivo è conforme ai requisiti di base e ad altri relativi della Direttiva EMC 2004/108/CE, alla Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE, alla Direttiva ErP 2009/125/CE e alla Direttiva RoHS 2011/65/UE. La dichiarazione di conformità si trova alla fine di questo manuale.

Informazioni sulla garanzia

Garanzia di TARGA GmbH

Gentile cliente,

con questo apparecchio riceve 3 anni di garanzia a partire dalla data di acquisto. Nel caso in cui dovesse riscontrare difetti del presente prodotto, Lei gode di diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Tali diritti non sono in alcun modo limitati dalla garanzia qui di seguito riportata.

Condizioni di garanzia

Il periodo di validità della garanzia ha inizio con la data di acquisto. Conservare lo scontrino fiscale originale come prova d'acquisto. Se entro tre anni dalla data di acquisto dovessero essere riscontrati difetti di materiale o di fabbricazione, il prodotto sarà, a nostra discrezione, riparato o sostituito gratuitamente.

Durata della garanzia e diritti per difetti

La durata della presente garanzia non viene prolungata dalla garanzia legale. Ciò vale anche per i pezzi sostituiti e riparati. Eventuali danni e difetti già presenti al momento dell'acquisto devono essere notificati immediatamente dopo l'apertura della confezione. Allo scadere della garanzia le riparazioni saranno a carico del cliente.

Copertura della garanzia

L'apparecchio è stato accuratamente prodotto nel rispetto di elevati standard qualitativi e controllato scrupolosamente prima della consegna. La garanzia è valida per difetti di materiale o fabbricazione. Tale garanzia non si estende alle parti del prodotto esposte a normale usura (i cosiddetti pezzi d'usura) o al danneggiamento di pezzi fragili, ad es. interruttori, accumulatori o pezzi in vetro. La presente garanzia decade se il prodotto viene danneggiato, non utilizzato correttamente o sottoposto a manutenzione. Per un corretto utilizzo del prodotto, attenersi scrupolosamente alle istruzioni descritte nel manuale d'uso. Evitare nel modo più assoluto utilizzi e azioni sconsigliate o segnalate come pericolose nelle istruzioni d'uso. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. In caso di utilizzo improprio, scorretto o violento e in caso di interventi non eseguiti dal nostro centro di assistenza autorizzato, la garanzia è da considerarsi nulla. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Gestione in caso di garanzia

Per una rapida soddisfazione della Sua richiesta, si attenga alle seguenti istruzioni:

- Prima della messa in funzione del prodotto, leggere attentamente la documentazione allegata. Se dovesse presentarsi un problema che non si riesce a risolvere con i mezzi indicati, contattare la nostra assistenza clienti.
- Per ogni richiesta, si prega di custodire come prova d'acquisto lo scontrino fiscale e il codice articolo oppure il numero di serie, se esistente.

- Nel caso in cui non sia possibile trovare una soluzione per via telefonica, tramite la nostra assistenza clienti viene contattata una seconda assistenza, in base alla causa del difetto.



Assistenza

IT

Telefono: 0200 68 97 67

E-Mail: service.IT@targa-online.com

CH

Telefono: 044 - 55 10 057

E-Mail: service.CH@targa-online.com

MT

Telefono: 027 78 11 03

E-Mail: service.MT@targa-online.com

IAN: 114277



Produttore

Considerare che il seguente indirizzo non coincide con l'indirizzo dell'assistenza. Contattare in primo luogo il centro di assistenza sopra indicato.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 SOEST

GERMANY

Contents

Introduction	83
Intended use	83
Package contents	84
Controls	84
Technical specifications	85
Safety instructions	85
Copyright	91
Before you start	91
Getting started	92
Assembling and setting up the soupmaker	92
Use	93
Filling the blender jug.....	93
Attaching the blender jug to the motor unit	93
Switching on / selecting function	93
Overview of buttons and functions.....	94
Making soup.....	95
Strainer.....	95
Boiling eggs	96
Heating up soup	96
Preparing vegetable purées.....	97
Preparing fruit compote.....	97
Using the soupmaker as a blender (for milkshakes, smoothies and cremes)	98
Removing the blender jug from the motor unit	98
After use	99
Maintenance/cleaning	99
Cleaning the blender jug	99
Cleaning the motor unit.....	100
Cleaning the accessories	100

Troubleshooting	100
Environmental regulations and disposal information	101
Conformity	101
Warranty information	102

Introduction

Thank you for buying a SilverCrest product.

The SSKE 300 A1 soupmaker with blend function, hereinafter referred to as the soupmaker, can be used to cook, purée, blend and chop food.

Intended use



This soupmaker is suitable exclusively for use indoors, in dry, enclosed spaces.

This soupmaker is intended for domestic and similar use, for example:

- in staff kitchens in shops, offices and other commercial premises;
- in agricultural enterprises;
- by customers in hotels, motels and other accommodation facilities;
- in bed and breakfast establishments.

This soupmaker is not intended for commercial use. Non-food substances should not be processed.

Always make sure the soupmaker is on a stable surface.

The soupmaker fulfils all relevant norms and standards associated with CE Conformity. Any modifications to the appliance other than recommended changes by the manufacturer may result in these standards no longer being met.

Predictable misuse

- Only heat the blender jug (3) using the specially designed motor unit (6). Never place it on a stove to heat it and do not use the motor unit from a different soupmaker.
- The measuring cap (1) may only be open while the appliance is running in BLEND or PULSE mode. All other functions heat the contents and bring them to the boil. In such cases there is a risk of burns when opening the measuring cap (1)!
- The soupmaker is not designed for use with an external timer or a separate remote control system.

Package contents

Remove the soupmaker and all the accessories from the packaging. Remove the packaging material and check that all components are complete and undamaged. If you find anything missing or damaged, please contact the manufacturer.

A. Soupmaker

Motor unit with power cable and plug

Blender jug with cutting blade

Lid with measuring cap

B. Cleaning sponge

C. Strainer

D. Egg basket

E. Cleaning brush

- These operating instructions (no image)

Controls

These operating instructions have a fold-out cover. On the inside of the cover, the soupmaker is shown with a numbered key. The meanings of the numbers are as follows:

1	Measuring cap	6	Motor unit
2	Lid	7	Control panel
3	Blender jug with cutting blade	8, 10 and 12 to 16	Control panel buttons (see page 94)
4	Handle	9	Power cable
5	Scale	11	Non-slip feet

Technical specifications

Manufacturer:	SilverCrest
Model name:	SSKE 300 A1
Operating voltage:	220 - 240 V, 50/60 Hz
Power:	Blend function max. 300W, heating function max. 900W
SO time*:	3 minutes
Power cable length:	approx. 105cm
Dimensions:	approx. 225 x 208 x 410 mm (W x D x H)
Weight:	approx. 2705g (without accessories)
Max. fill level:	1.7 l

* The short operating time (SO time) is the maximum permitted continuous operating time in PULSE mode without the electric motor overheating and potentially being damaged. After this operating period, you must switch off the soupmaker and wait for the motor to cool down to ambient temperature.

Safety instructions

Before you use this appliance for the first time, please read the following notes in this manual and heed all warnings, even if you are familiar with handling electronic devices. Keep these operating instructions in a safe place for future reference. If you sell the appliance or give it away, pass on the user manual at the same time. It forms part of the product.

Explanation of symbols

In this user manual, warnings are used as follows. Some of these symbols are affixed to the product itself in order to alert the user to potential risks.



Risk of electric shock!

This symbol warns of risks which could, if left unheeded, cause damage to life and limb through electric shock.



Risk of burns!

This symbol warns of hot surfaces.



Risk of fire!

This symbol warns that fires could start if the warning is left unheeded.



WARNING!

This symbol denotes important information for the safe operation of the product and user safety. It warns against risks which could, if left unheeded, cause danger to life and limb, injuries or material damage.



This symbol denotes further information on the topic.

Children and persons with disabilities

This appliance is not to be used by children. The appliance and its power cable should be kept out of the reach of children. Appliances may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and/or who have no experience in, or knowledge of, using such appliances providing they are supervised or have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the associated risks. Do not allow children to play with the appliance.

**Risk of suffocation!**

Packaging material is not a toy. Do not allow children to play with plastic bags. There is a risk of suffocation.

**Risk of falling objects!**

Make sure that children cannot pull the appliance from the work surface by the power cable. There is a danger of injury.

Keep the appliance out of the reach of children.

General safety instructions**Risk of electric shock!**

- *The power cable (9) must not be damaged. Never replace a damaged power cable (9), instead contact our hotline (see "Warranty information" on page 102). There is a risk of electric shock in the case of a damaged power cable (9).*
- *Do not open the motor unit housing (6), it contains no serviceable parts. Opening the housing can expose you to the risk of electric shock.*
- *If you notice any smoke, unusual noises or strange smells, switch off the appliance immediately and remove the plug from the wall outlet. If this occurs, do not continue to use the appliance and have it checked out by an expert. Never inhale smoke from a possible appliance fire. If you do inadvertently inhale smoke, seek*

medical attention. Smoke inhalation can be damaging to your health.

- *Make sure that the power cable (9) cannot be damaged by sharp edges or hot spots.*
- *Make sure that the power cable (9) cannot become crushed or squashed.*
- *The appliance must always be disconnected from the mains when left unsupervised and before assembly, disassembly or cleaning.*
- *When disconnecting the plug from the wall outlet, always pull on the plug and never on the cable itself.*
- *If you notice visible damage to the soupmaker or the power cable (9), switch off the appliance, remove the plug from the wall outlet and contact the hotline (see "Warranty information" on page 102).*
- *Only connect the soupmaker to a properly installed, easily accessible wall outlet whose mains voltage corresponds to that on the rating plate. After connecting the appliance, the wall outlet must still be easily accessible so that you can remove the plug quickly in the event of an emergency.*
- *Never immerse the motor unit (6), the power cable (9) or the plug in water or other liquids. If liquid does penetrate the motor unit (6), disconnect the plug from the wall outlet immediately and contact the hotline (see*

"Warranty information" on page 102).



Risk of burns!

- *Never touch the blender jug (3) during or immediately after operation. Only hold or carry the blender jug (3) using the handle (4).*
- *When the contents boil, hot steam will be emitted. Be careful not to burn yourself. Do not lean over the appliance. Wear oven gloves if necessary.*
- *The measuring cap (1) may only be open while the appliance is running in BLEND or PULSE mode. All other functions heat the contents and bring them to the boil. In such cases there is a risk of burns when opening the measuring cap (1)!*
- *Open the lid (2) slowly and away from you so that the hot steam can escape to the rear.*
- *Only hold or carry the blender jug (3) using the handle (4). Wear oven gloves if necessary.*
- *Clean the appliance only after it has completely cooled down.*
- *Only fill the blender jug (3) up to the maximum limit for the relevant content (see the scale (5)). Overfilling can result in the blender jug (3) boiling over and could cause burns or damage to property.*
- *Only boil the contents with the lid (2) and measuring cap (1) closed. Otherwise the soupmaker could boil over and*

cause burns and property damage.

- *Do not open the lid (2) or measuring cap (1) while the contents are being heated.*



Warning about property damage

- *The blender jug (3) should only be used with the motor unit (6) provided.*
- *Place the soupmaker on an even, stable and heat-resistant surface only. If the soupmaker is not placed on an even surface the movement of the boiling contents could make it tip over, possibly causing damage to property and burns.*
- *Do not leave the soupmaker unattended while running so you can react quickly in the case of hazards.*
- *Maintain a clearance of at least 50 cm around the appliance. This will help prevent damage caused by escaping steam.*



Risk of overheating and fire

- *Do not place the soupmaker on textile surfaces such as a tablecloth.*
- *Do not place the soupmaker on metal surfaces. These may become very hot and cause a fire.*
- *Never place the soupmaker under or directly next to flammable items such as curtains or drapes.*
- *Only ever operate the soupmaker with the blender jug*

(3) filled and never empty. Please note the maximum fill level for the relevant content (see the scale (5)).

- *Do not use the appliance in direct sunlight or near heating appliances (heaters, stoves, ovens etc.).*



Risk of injury

- *Never open the lid (2) while the soupmaker is running. Otherwise, rotating bits of food may be thrown out with great force or the appliance may boil over.*
- *Never reach into the blender jug (3) while the soupmaker is running because the cutting blade is extremely sharp and rotates quickly.*
- *Never insert cutlery or other stirring implements into the blender jug (3) while the soupmaker is running as the cutting blades rotate very quickly and may cause considerable damage and injury.*

Copyright

All the contents of this user manual are protected by copyright and provided to the reader for information only. Copying data and information without the prior explicit written consent of the author is strictly forbidden. This also applies to any commercial use of the contents and information. All texts and diagrams are up-to-date as of the date of printing.

Before you start

Unpack the appliance. First check whether all the parts are complete and undamaged. If any items are missing or damaged, please phone our hotline (see "Warranty information" on page 102). Keep the packaging material away from children and dispose of appropriately.

Getting started

The blender jug (3) should be cleaned before first use. For more on this, please refer to the "Maintenance/cleaning" section on page 99. Before use, ensure that all parts are completely dry.

Assembling and setting up the soupmaker



Warning!

- *Only use the appliance in dry, enclosed spaces. Never use it outdoors.*
- *Place the soupmaker on an even, stable and heat-resistant surface only. If the soupmaker is not placed on an even surface the movement of the boiling contents could make it tip over, possibly causing damage to property and burns.*
- *Maintain a clearance of at least 50 cm around the appliance. This will help prevent damage caused by escaping steam.*



Risk of fire!

- *Do not place the appliance on textile surfaces such as a tablecloth.*
 - *Do not place the appliance on metal surfaces. These may become very hot and cause a fire.*
 - *Do not place the appliance under or directly next to flammable objects, e.g. curtains or blinds.*
1. Place the motor unit (6) on an even, non-slip and dry surface. Do not connect the power cable (9) plug to the wall outlet yet!
 2. Insert the measuring cap (1) into the lid (2). Align it so that the plastic tabs on the measuring cap (1) fit into the notches on the lid (2). Then rotate the measuring cap (1) clockwise to lock it into place.
 3. If required, insert the strainer (C) or the egg basket (D) into the blender jug (3). The strainer (C) is locked into place when the lid (2) is closed. The egg basket (D) must be pushed into the blender jug (3) until it locks into place.
 4. Place the lid (2) on the blender jug (3). To do so, the lid (2) must first be rotated so that the open lock symbol is aligned with the arrow on the handle (4). Press the lid (2) onto the blender jug (3) and rotate the lid (2) clockwise until the closed lock symbol is aligned with the arrow on the handle (4). This will lock the lid (2) in place and prevent it from being inadvertently loosened during cooking.
 5. Place the blender jug (3) onto the motor unit (6). To do so, align the blender jug (3) so that the contacts on the blender jug (3) can be pushed into the socket on the motor unit (6).



The soupmaker can only be switched on once the blender jug (3) is properly locked into position and correctly seated on the motor unit (6).

Use

Filling the blender jug

1. Remove the lid (2) and measuring cap (1) from the blender jug (3). To do so, rotate the lid (2) slightly anti-clockwise until the arrow on the handle (4) is aligned with the open lock symbol.
2. Add the desired ingredients to the blender jug (3). Note the minimum and maximum fill level for each food type you wish to prepare. See the scale (5).
3. Place the lid (2) back on the blender jug (3). To do so, the lid (2) must first be rotated so that the open lock symbol is aligned with the arrow on the handle (4). Press the lid (2) onto the blender jug (3) and rotate the lid (2) clockwise until the closed lock symbol is aligned with the arrow on the handle (4).
4. Place the measuring cap (1) in the opening of the lid (2) and lock the measuring cap (1) into position. To do this, turn it in a clockwise direction.

Attaching the blender jug to the motor unit

1. If the mains plug is connected to the wall outlet, remove it from the wall outlet.
2. Place the blender jug (3) on the motor unit (6) and press the blender jug (3) down until you hear a beep.



Warning!

Make sure the power cable is not in your working area. Otherwise you could pull it inadvertently and knock the soupmaker over.

Switching on / selecting function



The soupmaker can only be switched on once the blender jug (3) is properly locked into position and correctly seated on the motor unit (6).

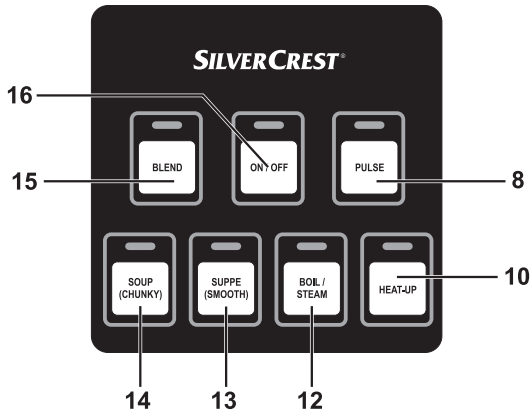
1. Fill the blender jug (3) as described in the "Filling the blender jug" section and place it on the motor unit (6).
2. Connect the power cable (9) plug to a live wall outlet. You will then hear a beep.
3. Press the ON/OFF button (16) on the control panel (7). You will then hear a beep, the ON/OFF button (16) LED will light up and the LEDs for the other control panel (7) buttons will flash.
4. Press the button on the control panel (7) that corresponds with the desired function for preparing the ingredients.
5. The LED for the selected function will then flash and all of the other LEDs will go out.

i You can cancel the current function (e.g. "SOUP (CHUNKY)") at any time. To do so, press the ON/OFF button (16).

6. Once the selected preparation function has finished, you will hear 10 beeps and the LEDs on the bottom row of the control panel (7) will flash. If you then wish to process further, you will need to first switch the appliance off and then back on again.

i The ON/OFF button (16) LED is always on when the appliance is switched on. It goes off when you turn the soupmaker off.

Overview of buttons and functions



BLEND (15)	This function is used to blend the ingredients without heating them. The process ends automatically after approx. 3 minutes.
ON/OFF (16)	Press this button to turn the soupmaker on. Press it again to turn the soupmaker off or to cancel the current function.
PULSE (8)	This function is used to blend the ingredients without heating them. In this mode, the cutting blade rotates very quickly. Hold down the PULSE button (8) until the ingredients reach the desired consistency. The blending process ends as soon as you release the PULSE button (8). Note the SO time (see technical data on page 85) when using the PULSE function.
HEAT-UP (10)	This function is used to heat up pre-cooked food. The contents are stirred and heated alternately. The process ends automatically after approx. 9.5 minutes.
BOIL/STEAM (12)	This function is used to cook the ingredients, without blending them. It is also suitable for boiling eggs. The cooking process ends automatically after approx. 15 minutes.

SOUP (SMOOTH) (13)	This function is used to prepare creamy soups which, in theory, no longer contain any lumps of food. The contents are stirred and heated alternately. The process ends automatically after approx. 20.5 minutes.
SOUP (CHUNKY) (14)	This function is used to prepare soups that still contain small lumps of food (e.g. vegetable pieces). The contents are stirred and heated alternately. The process ends automatically after approx. 30.5 minutes.

Making soup

1. Chop the ingredients into approx. 2cm sized pieces and add to the blender jug (3).
2. Fill the blender jug (3) with water or stock to at least the "SOUP MIN 0.5 L" mark and not further than the "SOUP MAX 1.2 L" mark.



If you want to enhance your soup with starch, flour, cream or milk, only add these once the actual preparation cycle has finished. Otherwise these ingredients can burn. You can then mix the contents again briefly by pressing the PULSE (8) button.

3. Place the lid (2) with the measuring cap inserted (1) on the blender jug (3) and lock into place.
4. Connect the power cable (9) of the mains plug to a live wall outlet. You will then hear a beep.
5. Press the ON/OFF button (16) on the control panel (7). A beep will now sound and the LEDs for the control panel (7) buttons will flash.
6. Press the SOUP (CHUNKY) (14) or SOUP (SMOOTH) (13) button on the control panel (7) to start the process. The LED for the selected function will now light up.

The contents are stirred and heated alternately. Once preparation has finished, 10 beeps will sound and the LEDs on the bottom row of the control panel (7) will flash.



If necessary, the cooking process can also be manually stopped early. To do so, press the ON/OFF button (16) on the control panel (7).

7. Switch the appliance off and carefully remove the lid (2).



Risk of burns!

The lid (2) and blender jug (3) get very hot during operation of the soupmaker. Be careful not to burn yourself. Wear oven gloves if necessary.

8. Pour the contents out of the blender jug (3).

Strainer

The strainer (C) is used to prepare soups with dual consistency: on the one hand, the ingredients inside the strainer (C) are puréed (i.e. smooth) and on the other, the ingredients outside the strainer (C) are not blended. This means, for example, you can make soups that are smooth but still contain some vegetable and meat pieces.

1. Insert the strainer (C) into the blender jug (3). To do so, place it onto the centre of the cutting blade.



The strainer (C) has a finer and a coarser side. How it is inserted will determine whether larger or smaller lumps make it into the soup.

2. Chop the ingredients into approx. 1 cm sized pieces and add to the blender jug (3). Distribute the ingredients so that some are inside the strainer (C) and some outside.
3. Complete steps 2 to 7 of the "Making soup" section (see page 95).
4. Disconnect the power cable (9) plug from the wall outlet.
5. Remove the strainer (C) from the blender jug (3) and stir the contents with a long spoon to ensure the pieces are evenly distributed.
6. Pour the contents out of the blender jug (3).

Boiling eggs

1. Fill the blender jug (3) with water to the "MIN 0.3 L" mark.
2. Insert the egg basket (D) in the blender jug (3).
3. Place the eggs in the egg basket (D).



Carefully pierce the eggs on the bottom to prevent them cracking while cooking. Use an egg pricker or a needle for this.

4. Place the lid (2) with the measuring cap inserted (1) on the blender jug (3) and lock into place.
5. Connect the power cable (9) of the mains plug to a live wall outlet. You will then hear a beep.
6. Press the ON/OFF button (16) on the control panel (7). A beep will now sound and the LEDs for the control panel (7) buttons will flash.
7. Press the BOIL/STEAM button (12) on the control panel (7) to start the process. The LED for the selected function will now light up.



We recommend manually stopping the cooking process to achieve harder or softer boiled eggs as desired. To do this, press the ON/OFF button (16) on the control panel (7) after 10 minutes for soft-boiled eggs. Or, wait until the cooking function finishes automatically after 15 minutes for hard-boiled eggs.

8. Switch the appliance off and carefully remove the lid (2).



Risk of burns!

The lid (2), blender jug (3) and egg basket (D) get very hot during operation of the soupmaker. Be careful not to burn yourself. Wear oven gloves if necessary.

9. Remove the egg basket (D) and rinse the eggs with cold water.

Heating up soup

Pre-prepared soups can be conveniently heated up.

1. Add the desired soup to the blender jug (3). Do not fill the blender jug (3) past the "MAX 1.2 L" mark.
2. Place the lid (2) with the measuring cap inserted (1) on the blender jug (3) and lock into place.
3. Connect the power cable (9) of the mains plug to a live wall outlet. You will then hear a beep.
4. Press the ON/OFF button (16) on the control panel (7). A beep will now sound and the LEDs for the control panel (7) buttons will flash.
5. Press the HEAT-UP button (10) on the control panel (7) to start the process. The LED for the selected function will now light up.

The contents will be stirred and heated alternately. Once the process is finished, 10 beeps will sound and the LEDs on the bottom row of the control panel (7) will flash.



If necessary, the heating process can also be manually stopped early. To do so, press the ON/OFF button (16) on the control panel (7).

6. Switch the appliance off and carefully remove the lid (2).
7. Pour the contents out of the blender jug (3).

Preparing vegetable purées

1. Chop the pre-cooked vegetables into approx. 2cm sized pieces and add to the blender jug (3). Fill the blender jug (3) with water or stock. Do not fill past the "MAX 1.7 L" mark.
2. Place the lid (2) with the measuring cap inserted (1) on the blender jug (3) and lock into place.
3. Connect the power cable (9) of the mains plug to a live wall outlet. You will then hear a beep.
4. Press the ON/OFF button (16) on the control panel (7). A beep will now sound and the LEDs for the control panel (7) buttons will flash.
5. Press the BLEND button (15) on the control panel (7) to start the process. The LED for the selected function will now light up.

The contents will be blended in multiple phases. Once preparation has finished, 10 beeps will sound and the LEDs on the bottom row of the control panel (7) will flash.



If necessary, the blending process can also be manually stopped early. To do so, press the ON/OFF button (16) on the control panel (7).

6. Switch the appliance off and remove the lid (2).
7. Pour the contents out of the blender jug (3).

Preparing fruit compote

1. Peel the fruit and chop into approx. 2cm sized pieces. Add to the blender jug (3).
2. Fill the blender jug (3) with water to the "MIN 0.3 L" mark.
3. Place the lid (2) with the measuring cap inserted (1) on the blender jug (3) and lock into place.
4. Connect the power cable (9) of the mains plug to a live wall outlet. You will then hear a beep.

5. Press the ON/OFF button (16) on the control panel (7). A beep will now sound and the LEDs for the control panel (7) buttons will flash.
6. Press the SOUP (CHUNKY) (14) or SOUP (SMOOTH) (13) button on the control panel (7) to start the process. The LED for the selected function will now light up.



The SOUP (CHUNKY) (14) and SOUP (SMOOTH) (13) button functions will produce a coarser or smoother compote as required.

The contents are stirred and heated alternately. Once preparation has finished, 10 beeps will sound and the LEDs on the bottom row of the control panel (7) will flash.



If necessary, the cooking process can also be manually stopped early. To do so, press the ON/OFF button (16) on the control panel (7).

7. Switch the appliance off and carefully remove the lid (2).



Risk of burns!

The lid (2) and blender jug (3) get very hot during operation of the soupmaker. Be careful not to burn yourself. Wear oven gloves if necessary.

8. Pour the contents out of the blender jug (3).

Using the soupmaker as a blender (for milkshakes, smoothies and cremes)

1. Add the desired ingredients to the blender jug (3). Do not fill the blender jug (3) past the "MAX 1.7 L" mark.
2. Place the lid (2) with the measuring cap inserted (1) on the blender jug (3) and lock into place.
3. Connect the power cable (9) of the mains plug to a live wall outlet. You will then hear a beep.
4. Press the ON/OFF button (16) on the control panel (7). A beep will now sound and the LEDs for the control panel (7) buttons will flash.
5. Press the BLEND button (15) on the control panel (7) to start the process. The LED for the selected function will now light up.

The contents will be blended in multiple phases. Once preparation has finished, 10 beeps will sound and the LEDs on the bottom row of the control panel (7) will flash.



If necessary, the blending process can also be manually stopped early. To do so, press the ON/OFF button (16) on the control panel (7).

6. Switch the appliance off and remove the lid (2).
7. Pour the contents out of the blender jug (3).

Removing the blender jug from the motor unit

1. Switch the soupmaker off and disconnect the plug from the wall outlet.

- Once the motor has stopped running, lift the blender jug (3) vertically off the motor unit. There is no need to rotate the blender jug (3) to do this.

After use

After use, clean the soupmaker as described in the "Maintenance/cleaning" section below. If food remnants solidify in the blender jug, they are difficult to remove. Next, store the soupmaker in a safe, dry place away from dust.

Maintenance/cleaning

It is recommended that you clean the soupmaker before first use and immediately after each use so that no remnants of food can set in the blender jug (3).



Risk of electric shock!

- Always remove the plug from the wall outlet before cleaning the motor unit (6). Failure to do so could cause an electric shock.*
- Do not pour or spray any liquids onto the motor unit (6) and do not immerse it in water or other liquids. This could cause short circuits which could cause electric shocks or burns.*
- The contacts on the bottom of the blender jug (3) must not come into contact with water or moisture. This could result in an electric shock.*
- Never immerse the blender jug (3) in water or other liquids. This could result in an electric shock.*



Warning about property damage

- Do not use abrasive or astringent detergents or tools which could scratch the surface to clean the motor unit (6). This could cause damage to the motor unit (6) housing.*

Cleaning the blender jug



Risk of injury

The cutting blades are extremely sharp. Clean the blender jug inside using the cleaning brush (E) provided.

The quickest and easiest way to clean the blender jug (3) inside is to rinse it briefly under the tap and then proceed as follows:

- Fill the blender jug (3) with approx. 750ml warm water.
- Add a few drops of washing-up liquid, close the lid (2) and place the blender jug (3) on the motor unit.
- Connect the power cable (9) plug to a live wall outlet. You will then hear a beep.

4. Press the ON/OFF button (16) on the control panel (7). A beep will now sound and the LEDs for the control panel (7) buttons will flash.
5. Press the PULSE button (8) on the control panel (7) for a few seconds several times in succession.
6. Disconnect the power cable (9) plug from the wall outlet.
7. Rinse the blender jug (3) out with plain water.
8. For stubborn food remnants, use the supplied cleaning brush (E) and cleaning sponge (B).
9. Rinse the blender jug (3) out with plain water again.



If, after performing the previous steps, there are still food remnants in the blender jug (3), proceed as follows: Fill the blender jug (3) with water to the "SOUP MIN 0.5 L" mark. Add a few drops of lemon juice, close the lid and run the SOUP (CHUNKY) function. Finally, rinse the blender jug with plain water. Repeat this process until no food remnants remain.

Cleaning the motor unit

Clean the motor unit (6) and the power cable (9) with a dry or damp cloth.

Dry the motor unit (6) well.

Cleaning the accessories

The lid (2), measuring cap (1), egg basket (D) and strainer (C) can be rinsed as normal.

The cleaning brush (E) supplied can be used to clean the holes in the strainer (C).

Dry all parts thoroughly.

Troubleshooting

If your soupmaker does not work as normal, follow the instructions below to try to solve the problem. If working through the tips below does not fix the fault, please contact our hotline (see "Warranty information" on page 102).



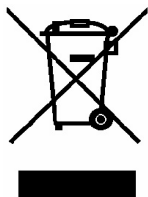
Risk of electric shock!

Never try to repair the device yourself.

Problem	Possible causes	Remedy
The soupmaker does not work.	Mains plug not connected	Connect the mains plug to a live wall outlet.
	Blender jug (3) incorrectly seated on the motor unit (6)	Place the blender jug (3) onto the motor unit (6) correctly. See "Attaching the blender jug to the motor unit" on page 93.
	Lid (2) is incorrectly fitted on	Place the lid (2) onto the blender jug (3)

	the blender jug (3)	correctly. See "Filling the blender jug" on page 93.
All LEDs are flashing and a beep is sounding.	Overheating protection enabled	Disconnect the power cable (9) from the mains and leave the appliance to cool down.
	Contacts on the blender jug (3) or motor unit (6) are wet	Disconnect the power cable (9) from the mains and allow the appliance to dry out.
Food has burned.	Blender jug (3) not cleaned prior to heating	The blender jug (3) must be cleaned thoroughly before every cooking and heating cycle.
Contents are not cooked properly.	Too many ingredients in the blender jug (3)	Add fewer ingredients to the blender jug (3) before cooking.
	Some ingredients require a longer cooking time	Start the cooking process again.
Food was insufficiently blended.	Not enough liquid in the blender jug (3)	Add some liquid and start the BLEND function.

Environmental regulations and disposal information



A symbol depicting a crossed-out rubbish bin on a product means it is subject to European Directive 2012/19/EU. All electrical and electronic devices must be disposed of separately from household waste at official disposal centres.

Do not dispose of the appliance in household waste or bulky waste collections. Information on collection points and pick-up times can be obtained from your local council or waste disposal company.

Dispose of all packaging in an environmentally friendly manner. Cardboard packaging can be taken to paper recycling centres or public collection points for recycling. Any film or plastic contained in the packaging should be taken to your public collection points for disposal.

Conformity



This appliance complies with the basic and other relevant requirements of the EMC Directive 2004/108/EC, the Low-voltage Directive 2006/95/EC, the ErP Directive 2009/125/EC and the RoHS Directive 2011/65/EU. The corresponding Declaration of Conformity can be found at the end of this User Manual.

Warranty information

Warranty of TARGA GmbH

Dear Customer,

This device is sold with three years warranty from the date of purchase. In the event of product defects, you have legal rights towards the seller. These statutory rights are not restricted by our warranty as described below.

Warranty conditions

The warranty period commences upon the date of purchase. Please keep the original receipt in a safe place as it is required as proof of purchase. If any material or manufacturing faults occur within three years of purchase of this product, we will repair or replace the product free of charge as we deem appropriate.

Warranty period and legal warranty rights

The warranty period is not extended in the event of a warranty claim. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects discovered upon purchase must be reported immediately when the product has been unpacked. Any repairs required after the warranty period will be subject to charge.

Scope of warranty

The device was carefully manufactured in compliance with stringent quality guidelines and subjected to thorough testing before it left the works. The warranty applies to material and manufacturing faults. This warranty does not cover product components which are subject to normal wear and which can therefore be regarded as wearing parts, or damage to fragile components such as switches, rechargeable batteries or components made of glass. This warranty is void if the product is damaged, incorrectly used or serviced. To ensure correct use of the product, always comply fully with all instructions contained in the user manual. The warnings and recommendations in the user manual regarding correct and incorrect use and handling of the product must always be observed and complied with. The product is solely designed for private use and is not suitable for commercial applications. The warranty is rendered void in the event of incorrect handling and misuse, if it is subjected to force, and also if any person other than our authorised service technicians interfere with the device. No new warranty period commences if the product is repaired or replaced.

Submitting warranty claims

To ensure speedy handling of your complaint, please note the following:

- Before using your product for the first time, please read the enclosed documentation carefully. Should any problems arise which cannot be solved in this way, please call our hotline.
- Always have your receipt, the product article number as well as the serial number (if available) to hand as proof of purchase.
- If it is not possible to solve the problem on the phone, our hotline support staff will initiate further servicing procedures depending on the fault.



Service

GB Phone: 020 - 70 49 04 03
E-Mail: service.GB@targa-online.com

IE Phone: 01 - 4370121
E-Mail: service.IE@targa-online.com

MT Phone: 027 78 11 03
E-Mail: service.MT@targa-online.com

CY Phone: 02 - 20 09 025
E-Mail: service.CY@targa-online.com

IAN: 114277



Manufacturer

Please note that the following address is not a service address. First contact the service point stated above.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 SOEST
GERMANY



EU Declaration of Conformity

We, **Targa GmbH, Coesterweg 45, 59494 Soest**, declare on our own responsibility that

Product: Soup Maker
Model: SSKE 300 A1
Identification number: IAN 114277

The product complies with the requirements of the following European directives:

2004/108/EC Electromagnetic Compatibility
2006/95/EC Low Voltage
2009/125/EC Energy Related Products

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer

The object of the declaration described above is in conformity with Directive **2011/65/EU** of the European Parliament and of the Council of 8 June 2011 on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment

Compliance was proved by the application of the following standards:

EMC: EN 55014-1: 2006 +A1: 2009 +A2: 2011
EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 +A2: 2008
EN 61000-3-2: 2006 +A1: 2009 + A2: 2009
EN 61000-3-3: 2008

Safety: EN 60335-1: 2012
EN 60335-2-14: 2006 + A1: 2008 + A11: 2012
EN 60335-2-15:2002/A11:2012
EN 62233: 2008

ErP: Regulation 1275/2008 with amendment
801/2013/EU

RoHS: EN 62321: 2009

Year of CE marking: 2015

Soest, 16th of August 2015

Matthias Klauke, Managing Director