



# DE Bedienungsanleitung

## Cuire à la vapeur

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

## Réchauffer

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

## Mélanger des préparations fouettées (Blender Smoothie)

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

## Impulsion (Pulse)

Utilisez le bouton PULSE pour mélanger pendant de courtes durées, appuyez et maintenez le bouton PULSE pour mélanger, relâchez le bouton pour arrêter.

## Filtre en acier inoxydable

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

## REMARQUES

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

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

## DÉPANNAGE

Problèmes	Cause et solution
L'appareil ne fonctionne pas et le signal sonore retentit	1. Le bol n'est pas correctement mis en place sur le bloc principal, appuyez sur le bouton. 2. Le couvercle n'est pas correctement mis en place, vérifiez que les repères du couvercle et du bol correspondent. 3. Il y a des fuites dues au capteur de débordement. 4. Le couvercle est mal ajusté, vérifiez que les repères du couvercle et du bol correspondent.
L'appareil s'est arrêté au milieu du programme (lors de la cuisson)	1. Le niveau de liquide est trop faible en raison de l'évaporation au cours de la cuisson, ajoutez du liquide par l'orifice de remplissage. 2. Le niveau de liquide est au delà du repère maximum, retirez du liquide. 3. Le bol est mal ajusté sur le bloc principal. Appuyez sur le bouton et le processus reprend.
Des morceaux d'aliments sont encore trop grands. Utilisez d'abord la fonction de mélange après le programme de cuisson.	1. Coupez les ingrédients en petits morceaux avant de les ajouter. 2. Une fonction erronée a été choisie : essayez-en une autre.
Les ingrédients sont durs après le cycle de cuisson (cuisson insuffisante).	3. Trop d'aliments ou d'eau, le filtre est plein : essayez à nouveau avec d'autres quantités.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La nourriture est brûlée et s'est attachée au fond.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.





# McGrp.Ru



## Сайт техники и электроники

Наш сайт [McGrp.Ru](#) при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находятся ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.