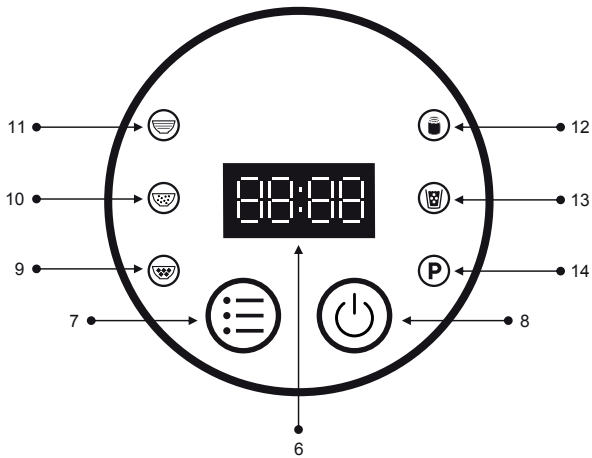
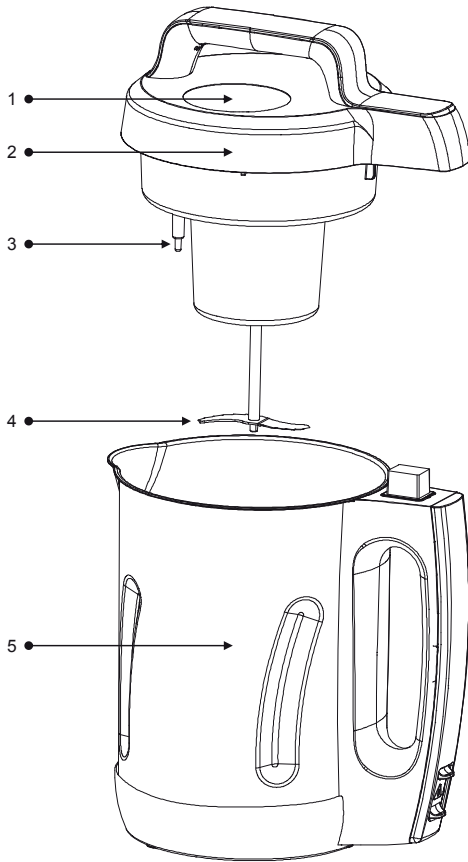




Gebraiksaanwijzing	NL
Instructions	EN
Mode d'emploi	FR
Gebrauchsanleitung	DE
Instrucciones de uso	ES



**21.4000.00.00 Classic Soup Maker**





Gebbruiksaanwijzing	NL	4
Bourgini service en garantie	NL	7
Instructions	EN	8
Bourgini service and warranty	EN	11
Mode d'emploi	FR	12
Service après-vente et garantie Bourgini	FR	16
Gebrauchsanleitung	DE	17
Bourgini Kundenservice und Garantie	DE	21
Instrucciones de uso	ES	22
Servicio postventa y garantía de Bourgini	ES	26

## VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

- ★ Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing.
- ★ Het apparaat kan worden gebruikt, gereinigd en onderhouden door kinderen vanaf 8 jaar indien ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd altijd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- ★ Het apparaat kan worden gebruikt door personen met een fysieke, zintuiglijke, mentale of motorische handicap en door personen zonder de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of instructies krijgen over

hoe het apparaat op een veilige manier te gebruiken is en indien ze de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen.

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Gebruik het apparaat en de toebehoren uitsluitend voor de beoogde doeleinden. Gebruik het apparaat en de toebehoren niet voor andere doeleinden dan beschreven in de handleiding.
- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel, toebehoren, netsnoer of stekker beschadigd of defect is. Laat een beschadigd of defect onderdeel, toebehoren, netsnoer of stekker door de leverancier of een erkend servicecentrum vervangen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van voorzieningen die water bevatten zoals badkuipen, douches en wastafels.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Als dit toch gebeurt, haal dan zo snel mogelijk de stekker uit het stopcontact. Verwijder het apparaat nooit uit water of andere vloeistoffen, voordat de stekker uit het stopcontact gehaald is. Een apparaat dat in water of andere vloeistoffen terecht is gekomen kunt u niet meer gebruiken.
- Zorg dat er geen water in de aansluitpunten van het netsnoer en het verlengsnoer kan komen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen, olie en scherpe randen.
- Controleer voor gebruik altijd of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Sluit voor extra bescherming het apparaat aan op een groep die beveiligd is door een aardlekschakelaar met een nominale aanspreekstroom van maximaal 30 mA.
- Bedien het apparaat niet door middel van een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbediensysteem.
- Wikkel het netsnoer en een eventueel verlengsnoer altijd volledig af. Zorg dat het netsnoer en een eventueel verlengsnoer niet over de rand van een werkblad hangen, dat deze niet per ongeluk verstrengeld kunnen raken en dat niemand er over kan struikelen.
- Trek niet aan netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.

- Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis. Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen. Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vlammen.
- Zorg dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat aanraakt.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat monteren of demonteren en voordat u reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat gaat uitvoeren.
- Motor apparaten: pas op voor scherpe en/of bewegende delen. Houd uw handen tijdens gebruik, reiniging en onderhoud uit de buurt van de bewegende delen.
- Verwarmingsapparaten: wacht totdat het apparaat is afgekoeld voordat u de behuizing en de onderdelen van het apparaat aanraakt.

Wees extra voorzichtig tijdens reiniging en onderhoud.

## INLEIDING

Met deze Soupmaker kunt u in een handomdraai een verse en gezonde soep maken. De Soupmaker beschikt over 6 programma's waarmee een maaltijdsoep, crème soep, heldere soep, jam/compote en diverse sappen gemaakt kunnen worden. De Soupmaker kan ook gebruikt worden als mixer. Hiervoor kan het "Pulse" programma gebruikt worden.

## DE ONDERDELEN VAN HET APPARAAT

1. Bedieningspaneel
2. Deksel
3. Overloopsensor
4. Mes
5. Behuizing/kan
6. LED display

## DISPLAY ICONEN

7. Menu
8. Aan/uit-knop "START/STOP"
9. Maaltijdsoep
10. Crème soep
11. Heldere soep
12. Jam/Compote
13. Sap/Mix
14. Pulse

## BEOOGD GEBRUIK

Het apparaat is bedoeld voor het maken van maaltijdsoepen, crème soep, heldere soep, jam/compote, sauzen en smoothies en kan ook gebruikt worden als blender.

## ALGEMENE AANWIJZINGEN

- Zet het apparaat niet aan met een lege kan (5).
- Gebruik het apparaat niet zonder dat het deksel juist op zijn plaats is geklikt.
- De RVS kan (5) wordt heet tijdens gebruik. Houd daarom altijd het kunststof handvat vast tijdens gebruik. Raak het niet aan tijdens het koken of afkoelen. Wacht tot het helemaal koud is.
- Pas op voor stoom die de kan (5) verlaat, wanneer u het deksel eraf haalt.
- Gebruik de Soupmaker niet om hard voedsel te mixen, want dit kan de messen (4) beschadigen.
- Gebruik het apparaat niet als de draaiende messen (4) beschadigd zijn.
- Het deksel schuift in de aansluiting aan de bovenkant van de kan (5).
- Zorg ervoor dat er geen water op de elektrische aansluitingen komt, als de aansluitingen nat worden, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en droog hem grondig voor gebruik.
- Zorg er altijd voor dat er voldoende ventilatie rondom het apparaat is wanneer het in gebruik is.

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Het is belangrijk om uw Soupmaker voor het eerste gebruik schoon te maken of als deze gedurende een lange periode niet is gebruikt. Dit kan met een vochtige doek.
- Wanneer u uw Soupmaker voor het eerst gebruikt, kan het zijn dat u wat rook / damp van het deksel (2) opmerkt, dit is normaal. Na een paar keer gebruiken stopt dit.
- Op de voorkant van de Soupmaker bevindt zich een "peel-off" sticker. Deze kan gemakkelijk verwijderd worden. De sticker geeft in het kort uitleg over de diverse programma's.

## IN GEBRUIK

1. Zorg ervoor dat de Soupmaker is aangesloten aan het stroomnet.
2. Verwijder het deksel (2), zorg ervoor dat u het mes (4) niet aanraakt.
3. Stop alle ingrediënten in de kan (5).
4. Voeg extra vloeistof toe. Zorg ervoor dat de hoeveelheid zich bevindt tussen de MIN en MAX markering.
5. Plaats het deksel (2) terug op de kan (5) en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats zit.
6. Steek de stekker in het stopcontact. De pictogrammen knipperen opeenvolgend.
7. Druk op de Menu-knop (7) om het programma te selecteren. Het pictogram gaat branden.
8. Druk op de AAN / UIT-knop (8). Als u klaar bent, piept de Soupmaker gedurende 60 seconden en knipperen alle pictogrammen. Haal de stekker uit het stopcontact, verwijder het deksel (2) en giet de verse soep in een kom.

## DE VERSCHILLENDE FUNCTIES

De Soupmaker heeft 3 standen om 2L soep of maaltijd (dikke) soep te maken. Er is ook een aparte handmatige mengfunctie. Snijd het voedsel in plakjes van 2 cm voordat het in de Soupmaker gaat. We raden ook aan dat je een **verhouding van 2 delen voedsel tot 3 delen water** gebruikt. Dit zal de Soupmaker helpen bij het mengen en roeren en de levensduur van uw machine bevorderen. Daarom wordt per mengcyclus maximaal 800 ml voedsel aanbevolen.

## DE PROGRAMMA'S

### MAALTIJD SOEP (9)

#### Verwarmen

Het programma "maaltijdsoep" (9) is perfect voor soepen met grotere stukken. Dit programma is zo gemaakt dat de ingrediënten langer verwarmd worden door de grotere stukken, zodat alles volledig gaar wordt. Het programma duurt ongeveer 28 minuten voordat de soep klaar is om te serveren. Voor dikke soep is er geen mengproces, alleen verwarming. Het wordt daarom aanbevolen om alle groenten in stukjes met kleine dobbelstenen te snijden. Als je soep een beetje te dik is na het koken, selecteert u de mix functie om de gewenste dikte te krijgen.

### CRÈME SOEP (10)

#### Verwarmen + mixen

Het programma "crème soep" (10) is perfect voor heerlijke soepprecepten die een soepele samenstelling vereisen, zoals tomatensoep of broccoli-crème soep. Het programma zorgt ervoor dat de ingrediënten worden gemengd met de juiste diktes en zachtjes worden gekookt op de juiste temperatuur. Het programma duurt 21 minuten. Daarna is de soep klaar om te serveren. Deze functie kan ook voor warme sauzen gebruikt worden.

### HELDERE SOEP (11)

#### Verwarmen + extra mixen

Het programma "heldere soep" (11) duurt 30 minuten voordat deze klaar is om te serveren.

### JAM/COMPOTE (12)

#### Verwarmen + mixen

Het programma "Jam/Compote" (12) is perfect voor het maken van appelmoes en het maken van jams, enzovoort. Het programma duurt 25 minuten.

### SAP/MIX (13)

#### Mixen

Het programma "Sap/Mix" (13) is ideaal voor het

maken van smoothies en milkshakes van verse ingrediënten. Het programma duurt 2 minuten voordat de smoothie/milkshake klaar is om te serveren. Dit programma verhit de ingrediënten niet, dus het is perfect voor ijskoude dranken bij warm weer. Deze functie kan ook voor koude sauzen gebruikt worden. Opmerking: plaats geen ijsblokjes in de Soupmaker.

## PULSE (14)

### Mixen of reinigen

Met de "pulse"-functie (14) kunt u de soep desgewenst verder mengen tot de gewenste dikte. Deze functie werkt zonder extra verwarming van de soep. Ook kunt u deze functie gebruiken voor het reinigen van uw Soupmaker.

Om deze functie na het koken te gebruiken, moet u uw Soupmaker loskoppelen voordat u hem opnieuw aansluit op het net. Hiermee wordt de Soupmaker gereset, zodat u de instelling Overvloeien kunt selecteren met de "menuknop". Houd de aan / uitknop (8) ingedrukt om de inhoud van de kan (5) te mengen. **Waarschuwing:** deze functie is niet geschikt voor rauw vlees. Meng geen droge ingrediënten: u moet wat vloeistof toevoegen voordat u de ingrediënten gaat mengen. Gebruik de Pulse functie (14) niet langer dan 20 seconden achter elkaar. Ga pas verder wanneer het apparaat weer afgekoeld is.

## EXTRA FUNCTIES

### GEHEUGENFUNCTIE

De Soupmaker heeft een geheugenfunctie van 2 minuten voor de programma's: maaltijdsoep (9), crème soep (10) en compote (12). De geheugenfunctie schakelt in werking wanneer u vergeten bent een ingrediënt toe te voegen aan de soep. Bij het openen van het deksel (2) en het daarna sluiten van het deksel (2), zal de Soupmaker weer verder gaan met het programma waarmee deze bezig was.

### ANNULEERFUNCTIE

Wanneer u een verkeerd programma heeft gekozen en deze wilt stoppen, hoeft u het deksel (2) niet te openen, maar kunt u op de start/stop-knop (8) drukken voor 3 sec. Het programma zal geannuleerd worden.

### GEBRUIK VAN DE PROGRAMMA'S

Het maken van een soep (maaltijdsoep, crème soep & heldere soep)

- **Let op: het veranderen van de tijd of temperatuur van een programma is niet mogelijk.**
- Hak alle ingrediënten in blokjes van 2-3 cm en voeg

deze in de kan (5) van de Soupmaker.

- **Let op: het wordt niet aanbevolen om ongekookt vlees in uw Soupmaker te gebruiken - u moet al het vlees of de vis die u wilt gebruiken voorgaren.**
- Daarnaast is het ook aanbevolen om alleen ingrediënten op kamertemperatuur toe te voegen en geen bevroren ingrediënten.
- **Voeg de gewenste vloeistof toe aan de kan (5) en zorg ervoor dat het totale volume aan ingrediënten minstens 1,2L (min. hoeveelheid) maar niet meer dan 2,0L (max. hoeveelheid) is.**
- Nadat de ingrediënten zijn toegevoegd, plaatst u het deksel (2) op de kan (5) van de Soupmaker totdat deze vastgeklikt zit. Het deksel (2) moet stevig op de bovenkant van de kan (5) worden gedrukt. Als het volume hoger is dan het MAX-niveau, laat de overloopsensor (3) een alarm horen en werkt uw Soupmaker niet. Dit om te voorkomen dat er hete vloeistof uit uw Soupmaker loopt tijdens gebruik.
- Wanneer alles correct is gepositioneerd, sluit u de Soupmaker aan op het net. Druk op de Menu-knop (7) om de functie te kiezen die u wilt gebruiken. Druk vervolgens op de AAN / UIT - knop (8).
- Om een programma te stoppen: druk 2 seconden op de ON / OFF - knop en verwijder vervolgens het deksel (2).
- **Let op:** wees altijd voorzichtig bij het verwijderen van het deksel (2). Hete stoom kan vrijkomen onder het deksel (2).
- Aan het einde van de programma's piept het apparaat en knippen de lampjes van het paneel.
- Na 1 minuut stopt het apparaat automatisch. De soep is nu klaar. De soep kan direct uit de metalen kan (5) worden gegoten.
- Zodra het apparaat is gestopt en uit het stopcontact is gehaald, kunt u een nieuwe soep bereiden in de Soupmaker. Zorg er wel voor dat het apparaat voldoende afgekoeld is voor gebruik.

## REINIGING EN ONDERHOUD

- Koppel het apparaat altijd los van het net, voordat u het schoonmaakt.
- Maak de Soupmaker niet schoon in de vaatwasser.
- Reinig het oppervlak van de Soupmaker (kan) (5) en het deksel (motoreenheid) (2) met een zachte, vochtige doek.
- U kunt de binnenkant van de kan (5) en het deksel (2) onspoelen met water om resterende soepdelen te verwijderen.
- Veeg resterend voedsel weg met een zachte doek en een mild reinigingsmiddel voordat u de Soupmaker opnieuw afspoelt met water.
- **Let op:** de messen (4) onder het deksel (2) zijn niet afneembaar en zeer scherp; uiterste

voorzichtigheid is geboden bij het schoonmaken van de binnenkant van het deksel (2). Gebruik een borsteltje om de messen (4) schoon te maken. Reinig na elk gebruik de overloopsensor (3) met de borstel onder warm kraanwater.

- De "Pulse"-functie (14) kan ook gebruikt worden voor het schoonmaken van de Soupmaker. Voeg 1,3 liter warm water in de kan (5) samen met een kleine hoeveelheid mild schoonmaakmiddel. Plaats de deksel (2) op de kan (5), totdat u klink hoort en zet de "Pulse"-functie (14) aan. Gebruik deze functie niet langer dan 20 seconden aaneengesloten achterelkaar.
- Maak de Soupmaker daarna droog met een droge doek.

## AFVALVERWIJDERING

Elektrische apparaten, accessoires en hun verpakkingen moeten op een voor het milieu verantwoorde wijze zoveel mogelijk worden hergebruikt. Gooi deze materialen dus niet bij het huisvuil. Alleen voor landen van de EU:



Volgens de Europese WEEE richtlijn 2002/96/EG voor afdanken van elektrische en elektronische oude apparaten moeten niet meer bruikbare apparaten apart worden ingezameld en op een milieuvriendelijke wijze worden gerecycled.

## BOURGINI SERVICE EN GARANTIE

Garantie wordt verleend gedurende 2 jaar vanaf de aankoop datum volgens de kassabon, welke tevens het garantiebewijs is. Voor garantie wendt u zich tot de winkelier. Geen garantie voor defecten welke het gevolg zijn van verkeerd gebruik, ondeskundige demontage, schade door vallen, stoten e.d. en schade door niet tijdig ontkalken van apparaten welke met water worden gebruikt. Indien bij een bepaald product specifieke garanti voorwaarden worden vermeld, hebben deze prioriteit boven de algemene voorwaarden. De garantie is niet van toepassing op gevolgschade. Voor vragen over het gebruik van het product kunt u onze website raadplegen [www.bourgini.com](http://www.bourgini.com)

## DISCLAIMER

Wijzigingen voorbehouden; specificaties kunnen zonder opgave van redenen worden gewijzigd.



## SAFETY INSTRUCTIONS

- ★ Read these instructions carefully before use and keep them in a safe place.
- ★ This appliance may be used, cleaned and serviced by children older than 8 years of age provided they are supervised by a person responsible for their safety. Keep the appliance and the power cord away from children younger than 8. Children are not allowed to play with the appliance. Children should always be monitored to prevent them from playing with the appliance.
- ★ The appliance may be used by persons with a physical, sensory, mental or motor disability and by persons without the necessary experience and knowledge, provided they are supervised by a person responsible for their safety, or when they are given instructions on how to safely use the appliance and if understand the dangers that come with the use of the appliance.

- This appliance is only intended for normal household use.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Only use the appliance and accessories for their intended purposes. Do not use the appliance and accessories for any other purposes than those described in the instructions.
- Do not use the appliance when a part, accessory, the power cord or plug is damaged or defective. Only let the supplier or an acknowledged service centre replace a damaged or defective part, accessory, power cord or plug.
- Do not use the appliance near facilities containing water, such as bath tubs, showers and wash basins.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid. If this nevertheless happens, unplug the appliance from the wall socket as soon as possible. Never remove the appliance from water or other liquids before unplugging it from the wall socket. You can no longer use an appliance that has been immersed in water or other liquids.
- Make sure that water cannot get into the connection points of the power cord nor the extension cord.
- Always keep the power cord away from heat sources, oil and sharp edges.
- Always check, before use, that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate of the appliance.
- For extra safety, connect the appliance to a group protected by a residential current operated circuit breaker with a nominal operating current of max. 30 mA.
- Never operate the appliance by means of an external time switch or a separate remote control system.
- Always unroll the power cord and extension cord (when applicable) fully. Make sure that the power cord and extension cord (when applicable) do not dangle over the edge of the worktop to prevent them from becoming entangled or somebody accidentally tripping over them.
- Do not unplug the appliance by pulling the power cord.
- Always unplug the appliance when not in use.
- Do not use the appliance outdoors. Place the appliance on a stable and level surface.
- Keep the appliance away from heat sources. Do not place the appliance on hot surfaces or near open flames.
- Make sure your hands are dry before you touch the appliance.
- Unplug the appliance before assembling or



disassembling it and before cleaning or servicing the unit.

- Engine driven appliances: beware of sharp and/or moving parts. Always keep your hands away from the moving parts when using, cleaning or servicing the appliance.
- Heating devices: wait until the appliance has cooled down before you touch the housing and parts of the unit.

Be extra careful during cleaning and servicing.

## INTRODUCTION

You can make a fresh and healthy soup in no time at all with this Soupmaker. The Soupmaker has 6 programmes allowing you to prepare a main-meal soup, cream soup, consommé, jam/compote and various juices. The Soupmaker can also be used as a blender. The 'Pulse' programme can be used for this.

## THE PARTS

1. Control panel
2. Lid
3. Overflow sensor
4. Blade
5. Housing/jug
6. LED display

## DISPLAY ICONS

7. Menu
8. Power button 'START/STOP'
9. Main-meal soup
10. Cream soup
11. Consommé
12. Jam/Compote
13. Juicing/Blending
14. Pulse

## OPERATION

The appliance is intended for the preparation of main-meal soup, cream soup, consommé, jam/compote, sauces and smoothies and can also be used as a blender.

## GENERAL INSTRUCTIONS

- Do not turn on the device with an empty jug (5).
- Do not use the appliance unless the lid is clicked into place properly.
- The stainless steel jug (5) becomes hot during use. You should therefore always hold the plastic handle during use. Do not touch the jug during cooking or cooling. Wait until it has fully cooled off.
- Beware of steam being released from the jug (5) when removing the lid.
- Do not use the Soupmaker to blend hard ingredients, as this may damage the blades (4).

- Do not use the appliance if the rotating blades (4) are damaged.
- The lid slides into the socket at the top of the jug (5).
- Make sure the electrical connections do not get wet. If the connections do get wet, immediately unplug the appliance and dry thoroughly before further use.
- Always ensure that there is adequate ventilation around the appliance while in use.

## BEFORE INITIAL USE

- It is important to clean your Soupmaker before using it for the first time or if it has not been used for a long period of time. This can be done with a damp cloth.
- When using your Soupmaker for the first time, you may notice some smoke/vapour coming from the lid (2). This is perfectly normal. After a few uses, this will stop.
- There is a peel-off sticker on the front of the Soupmaker. This can easily be removed. The sticker gives a brief explanation of the various programmes.

## IN OPERATION

1. Make sure the Soupmaker is connected to a power supply.
2. Remove the lid (2), taking care not to touch the blade (4).
3. Place all ingredients in the jug (5).
4. Add extra liquid. Make sure that it is filled between the MIN and MAX marks.
5. Replace the lid (2) on the jug (5) and make sure it is securely in place.
6. Insert the plug into the wall socket. The icons will flash sequentially.
7. Press the Menu button (7) to select the programme. The icon will illuminate.
8. Press the Power button (8). When the soup is ready the Soupmaker will beep for 60 seconds and all icons will flash. Remove the plug from the socket, remove the lid (2) and pour the fresh soup into a bowl.

## THE VARIOUS FUNCTIONS

The Soupmaker has 3 settings to make 2 litres of soup or a (thick) main-meal soup. There is also a separate manual blending function. Cut the ingredients into 2 cm slices before placing them in the Soupmaker. We also recommend that you use a **ratio of 2 parts food to 3 parts water**. This will help the Soupmaker with blending and stirring and will increase the service life of your machine. Therefore, a maximum of 800 ml of food per blending cycle is recommended.



## THE PROGRAMMES

### MAIN-MEAL SOUP (9)

#### Preheat

The "main-meal soup" programme (9) is perfect for soup containing larger pieces. This programme is designed to ensure that the ingredients are heated for longer so that everything is properly cooked. The programme takes about 28 minutes before the soup is ready to serve. For thick soup there is no blending process, only heating. It is therefore recommended that all vegetables are cut into small cubes. If your soup is a little too thick after cooking, select the blending function to achieve the desired thickness.

### CREAM SOUP (10)

#### Heating + blending

The "cream soup" programme (10) is perfect for delicious soup recipes that require a smooth composition, such as tomato soup or cream of broccoli soup. The programme ensures that the ingredients are blended to achieve the right thicknesses and gently cooked at the right temperature. The programme takes 21 minutes, after which the soup is ready to be served. This function can also be used for hot sauces.

### CONSOMMÉ (11)

#### Heating + extra blending

The "consommé" programme (11) takes 30 minutes before the soup is ready to eat.

### JAM/COMPOTE (12)

#### Heating + blending

The 'Jam/Compote' programme (12) is perfect for making apple sauce, jam and compote. The programme takes 25 minutes.

### JUICING/BLENDING (13)

#### Blending

The "Juicing/Blending" programme (13) is ideal for making smoothies and milkshakes from fresh ingredients. The programme takes about 2 minutes before the smoothie or milkshake is ready to serve. This programme does not heat the ingredients, so it is perfect for ice-cold drinks during hot weather. This function can also be used to make cold sauces. Note: do not place ice cubes in the Soupmaker.

### PULSE (14)

#### Blending or cleaning

With the "pulse" function (14) you can continue

to blend the soup to the desired thickness. This function works without further heating of the soup. You can also use this function to clean your Soupmaker. To use this function after cooking, you have to unplug your Soupmaker and then plug it back in. This resets the Soupmaker so that you can select the Overflow setting with the Menu button. Press and hold the Power button (8) to mix the contents of the jug (5). **Warning:** This function is not suitable for raw meat. Do not blend dry ingredients. You must add liquid before blending ingredients. Do not use the Pulse function (14) for more than 20 seconds at a time. Wait until the appliance has cooled off before continuing.

## ADDITIONAL FUNCTIONS

### MEMORY FUNCTION

The Soupmaker has a 2-minute memory function for the following programmes: main-meal soup (9), cream soup (10) and compote (12). The memory function is activated if you forget to add an ingredient to the soup. If you open the lid (2) and then close the lid (2), the Soupmaker will continue with the programme that was previously running.

### CANCEL FUNCTION

If you have chosen the wrong programme and want to stop it, there is no need to open the lid (2), but instead press the Power button (8) for 3 seconds. This will cancel the programme.

## USING THE PROGRAMMES

### Preparing soup (main-meal soup, cream soup & consomme)

- **Please note: it is not possible to change the time or temperature of a programme.**
- Chop all the ingredients into 2-3 cm cubes and add them to the jug (5) of the Soupmaker.
- **Please note that it is not recommended to use uncooked meat in your Soupmaker. You should pre-cook any meat or fish you want to use.**
- In addition, it is also recommended to only add ingredients at room temperature and no frozen ingredients.
- **Add the desired liquid to the jug (5) and make sure that the total volume of ingredients is at least 1.2 litres (min. quantity) but not more than 2.0 litres (max. quantity).**
- After the ingredients have been added, place the lid (2) on the jug (5) of the Soupmaker until it clicks into place. The lid (2) must be pressed firmly onto the top of the jug (5). If the volume is higher than

the MAX level, the overflow sensor (3) will sound an alarm and your Soupmaker will not work.

This is to prevent hot liquid from leaking out of your Soupmaker during use.

- Once everything is correctly positioned, plug in the Soupmaker. Press the Menu button (7) to select the function you want to use, then press the Power button (8).
- To stop a programme, press the Power button for 2 seconds and then remove the lid (2).
- **Note:** always be careful when removing the lid (2). Hot steam may be released from under the lid (2).
- At the end of a programme, the appliance beeps and the panel lights flash.
- After 1 minute, the appliance stops automatically. The soup is now ready. The soup can be poured directly from the metal jug (5).
- As soon as the appliance has been switched off and unplugged, you can prepare a new soup in the Soupmaker. Make sure that the appliance has cooled down sufficiently before use.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Always disconnect the appliance from the power outlet before cleaning.
- Do not clean the Soupmaker in a dishwasher.
- Clean the surface of the Soupmaker (jug) (5) and the lid (motor unit) (2) with a soft, damp cloth.
- You can rinse the inside of the jug (5) and the lid (2) with water to remove remaining morsels of food.
- Wipe off any remaining food using a soft cloth and mild detergent before rinsing the Soupmaker again with water.
- **Please note:** the blades (4) under the lid (2) are non-removable and very sharp. Extreme care should be taken when cleaning the inside of the lid (2). Use a brush to clean the blades (4). After each use, clean the overflow sensor (3) with a brush in warm tap water.
- The "Pulse" function (14) can also be used to clean the Soupmaker. Add 1.3 litres of hot water to the jug (5) together with a small amount of mild detergent.
- Place the lid (2) on the jug (5) until you hear a click and turn on the "Pulse" function (14).
- Do not use this function for more than 20 seconds consecutively.
- Then dry the Soupmaker with a dry cloth.

## WASTE DISPOSAL

Electrical appliances, accessories and their packaging must be reused as much as possible in an environmentally sound manner. Do not dispose of

these items together with your normal rubbish. Only for EU countries:



According to the European 2002/96/EG WEEE Guideline on the disposal of old electric and electronic appliances, the appliances that are no longer used must be collected and recycled in an environmentally sound manner.

## BOURGINI SERVICE AND WARRANTY

The warranty is valid for a period of 2 years from the date of purchase as stated on your purchase receipt, which also your proof of warranty. Please turn to your retailer to claim your warranty. The warranty shall not apply if the product is subjected to incorrect use, improperly disassembled, damaged by falls, impacts or similar, or if damage is caused due to failure to descale in good time products that are manufactured for use with water. Should a certain product be provided with specific warranty terms and conditions, these shall receive priority over general terms and conditions. The warranty shall not apply to indirect damages. Should you have any questions regarding the use of the product, please consult our website at [www.bourgini.com](http://www.bourgini.com)

## DISCLAIMER

Changes reserved; specifications are subject to change without stating grounds for doing so.



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- ★ Lisez attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation. Conservez le mode d'emploi.
- ★ Cet appareil peut être utilisé, nettoyé et entretenu par des enfants à partir de 8 ans sous la supervision d'un adulte responsable de leur sécurité. Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Surveillez toujours les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- ★ L'appareil peut être utilisé par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur et par des personnes ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires à condition qu'elles soient supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles reçoivent des instructions sur la façon d'utiliser cet

appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers qui vont de pair avec son utilisation.

- Cet appareil est uniquement conçu pour un usage ménager.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Utilisez l'appareil et ses accessoires uniquement pour l'usage pour lequel il est conçu. N'utilisez pas l'appareil et les accessoires pour un usage autre que ceux décrits dans le mode d'emploi.
- N'utilisez pas l'appareil lorsqu'un de ses composants, un accessoire, le cordon ou la fiche sont endommagés ou défectueux. Faites remplacer un composant, accessoire, cordon ou fiche endommagés ou défectueux par le fournisseur ou un réparateur agréé.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'éléments contenant de l'eau tels que baignoires, douches et lavabos.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Si cela se produit, débranchez immédiatement l'appareil de la prise de courant. Ne sortez jamais l'appareil hors de l'eau ou autre liquide avant d'avoir débranché la fiche de la prise de courant. Vous ne pouvez plus utiliser un appareil qui est tombé dans l'eau ou un autre liquide.
- Évitez que l'eau ne puisse pénétrer dans les points de connexion du cordon et de la rallonge.
- Tenez le cordon à l'écart de sources de chaleur, de produits huileux et de rebords coupants.
- Avant emploi, vérifiez toujours que le voltage de votre domicile correspond au voltage indiqué sur la plaque d'identification de l'appareil.
- Pour une meilleure protection, branchez l'appareil sur un groupe protégé par un disjoncteur avec une tension nominale de 30 mA maximum.
- N'alimentez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de commande à distance.
- Déroulez toujours entièrement le cordon et éventuellement la rallonge. Veillez à ce que le cordon et éventuellement la rallonge ne pendent pas sur le rebord d'un plan de travail, qu'ils ne risquent pas de s'emmêler et que personne ne risque de se prendre les pieds dedans.
- Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- Débranchez la fiche de la prise de courant

lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité d'un feu ou de flammes.
- Veillez à avoir les mains bien sèches lorsque vous touchez l'appareil.
- Débranchez la fiche de la prise de courant avant de monter ou de démonter l'appareil et avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien.
- Appareils motorisés : faites attention aux parties acérées et/ou mobiles. Pendant l'emploi, le nettoyage et l'entretien, ne touchez pas les parties mobiles.
- Appareils de chauffage : attendez que l'appareil ait refroidi avant de toucher le coffrage et les pièces.

Soyez particulièrement vigilant lors du nettoyage et de l'entretien.

## INTRODUCTION

Ce blender chauffant vous aide à préparer en un temps record des soupes fraîches et pleines de vitamines. Les 6 programmes de l'appareil vous permettent de réaliser des soupes, veloutés et consommés ainsi que des confitures/compotes et divers jus de fruits et de légumes. Le programme « Pulse » du Soupmaker peut par ailleurs être utilisé pour simplement mixer les aliments.

## LES ÉLÉMENTS DE L'APPAREIL

1. Tableau de commande
2. Couvercle
3. Capteur de débordement
4. Lames
5. Boîtier/bol
6. Affichage à diodes lumineuses (LED)

## SYMBOLES DE L'ÉCRAN D'AFFICHAGE

7. Menu
8. Touche Marche/Arrêt
9. Soupe
10. Velouté
11. Consommé
12. Confiture/Compote
13. Jus/Mélange
14. Pulse

## UTILISATION

Cet appareil a été conçu dans le but de préparer des soupes, veloutés, consommés, confitures/compotes, sauces et smoothies, et peut également être utilisé pour mixer des aliments.

## RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES :

- L'appareil ne doit pas être mis en marche lorsque le bol est vide (5).
- Le couvercle doit toujours être fixé sur l'appareil avant d'utiliser ce dernier.
- Le bol en inox (5) chauffe lorsque l'appareil est mis en marche ; veillez à le manipuler en le saisissant par sa poignée en plastique. Évitez de toucher le bol durant la cuisson des aliments ou lorsque ces derniers sont encore chauds ; patientez jusqu'à ce que le bol soit entièrement refroidi avant de le manipuler.
- Retirez le couvercle avec précaution afin d'éviter de vous brûler au contact de la vapeur qui s'échappe du bol (5).
- N'utilisez pas le Soupmaker pour mixer des aliments durs afin d'éviter d'abîmer les lames de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si les lames rotatives (4) sont endommagées.
- Le couvercle doit être glissé sur la partie supérieure du bol (5).
- Prenez soin de ne pas mouiller les raccords électriques de l'appareil : le cas échéant, débranchez immédiatement le blender et séchez-le méticuleusement avant de le mettre en marche.
- Veillez à assurer une circulation d'air suffisante autour de l'appareil lorsque ce dernier est mis en marche.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Il est important de bien nettoyer votre blender chauffant lorsque vous l'utilisez pour la première fois ou après une longue période d'inactivité. Le nettoyage peut être effectué à l'aide d'un chiffon humide.
- Lorsque vous utilisez votre appareil pour la toute première fois, il se peut que le couvercle dégage de la fumée/vapeur ; ce phénomène est tout à fait normal et devrait disparaître au bout de quelques utilisations.
- Vous trouverez sur la face avant du blender chauffant une étiquette donnant quelques explications succinctes sur les programmes de l'appareil. Cette étiquette se décolle facilement.

## UTILISATION

1. Branchez le blender chauffant.
2. Retirez le couvercle (2) en prenant soin de ne pas toucher les lames (4).
3. Versez tous les ingrédients dans le bol (5).
4. Ajoutez un liquide. Veillez à ce que le niveau se situe entre les repères MIN et MAX.
5. Remplacez le couvercle (2) sur le bol (5) en prenant soin de le fixer correctement.
6. Branchez la fiche de l'appareil dans la prise

de courant. Les symboles se mettent à clignoter successivement sur l'écran d'affichage.

7. Appuyez sur la touche Menu (7) pour sélectionner le programme. Le symbole s'illumine.
8. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt (8). Lorsque le programme est terminé, le blender émet un bip sonore pendant 60 secondes et tous les symboles se mettent à clignoter sur l'écran d'affichage. Débranchez l'appareil, retirez le couvercle (2) et versez la soupe dans un récipient.

## FONCTIONNEMENT

Le blender chauffant dispose de 3 fonctions permettant de préparer 2 L de soupe (plus ou moins épaisse) ou de consommé. Une fonction manuelle particulière vous permet de mixer vos aliments. Pour ce faire, débitez vos ingrédients en tranches de 2 cm avant de les placer dans le blender. Nous recommandons également de respecter le rapport 2 parts d'ingrédients pour 3 parts de liquide afin d'aider le Soupmaker à mixer et malaxer, et ainsi prolonger la durée de vie de votre appareil. C'est également pour cette raison que nous vous conseillons de ne pas mixer plus de 800 ml d'aliments à la fois.

## LES PROGRAMMES

### SOUPE ÉPAISSE (9)

#### Fonction chauffante

Le programme « soupe épaisse » (9) convient pour la préparation des soupes comportant de gros morceaux. Ce programme permet aux ingrédients de chauffer plus longtemps de sorte que tous les morceaux soient correctement cuits. Le programme dure environ 28 minutes à l'issue desquelles la soupe peut être directement consommée. Les soupes épaisses n'étant pas broyées mais uniquement chauffées, il est conseillé de couper les légumes en petits dés. Si la soupe s'avère un peu trop épaisse à la fin de la cuisson, vous pouvez sélectionner la fonction broyage afin de la réduire à l'épaisseur souhaitée.

### VELOUTÉ (10)

#### Fonction chauffante + broyage

Le programme « Velouté » (10) est parfait pour des recettes de soupes onctueuses telles qu'un potage de tomates ou un velouté de brocoli. Ce programme permet aux ingrédients d'être réduits à la bonne consistance et cuits à la bonne température. Il dure 21 minutes à l'issue desquelles la soupe est prête à être consommée. Cette fonction peut également être utilisée pour la préparation de sauces chaudes

### CONSOMMÉ (11)

#### Fonction chauffante + broyage supplémentaire

Le programme « Consommé » (11) dure 30 minutes, à l'issue desquelles votre soupe est prête à être consommée.

### CONFITURE/COMPOTE (12)

#### Fonction chauffante + broyage

Le programme « Confiture/Compote » (12) convient notamment à la préparation de compote de pommes et de diverses confitures. Ce programme dure 25 minutes.

### JUS/MÉLANGE (13)

#### Broyage

Le programme « Jus/Mélange (13) » ne dure que 2 minutes et vous permet de préparer des smoothies et autres milkshakes à partir d'ingrédients frais. N'impliquant pas le chauffage des ingrédients, il est idéal pour la préparation de boissons (glacées) rafraîchissantes et de sauces froides. Remarque : ne mettez pas de glaçons dans le blender chauffant.

### PULSE (14)

#### Broyage ou nettoyage

La fonction « Pulse » (14) vous permet de réduire vos soupes à l'épaisseur souhaitée. Cette fonction n'implique pas le chauffage des ingrédients et vous permet également de nettoyer votre appareil. Pour utiliser cette fonction après la cuisson de vos aliments, il est nécessaire de débrancher le blender chauffant avant de le brancher de nouveau : cette manipulation permet de réinitialiser votre blender et de sélectionner la fonction « débordement » à l'aide de la touche Menu. Il ne vous reste plus ensuite qu'à appuyer en continu sur la touche Marche/Arrêt pour mélanger le contenu du bol (5).

**MISE EN GARDE :** cette fonction ne doit pas être utilisée avec de la viande crue. Ne mélangez pas d'ingrédients secs : il est nécessaire d'ajouter de l'eau ou tout autre liquide avant de mélanger les ingrédients en question. N'utilisez pas la fonction « Pulse » plus de 20 secondes d'affilée ; laissez refroidir l'appareil quelques instants avant d'appuyer de nouveau sur la touche.

## FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### FONCTION DE MÉMORISATION

Le blender chauffant Soupmaker dispose d'une fonction de mémorisation de 2 minutes en ce qui concerne les programmes Soupe épaisse (9), Velouté (10) et Compote (12). Elle est automatiquement activée lorsque vous oubliez d'ajouter un ingrédient. À l'ouverture du couvercle

(2) puis à sa fermeture, le blender reprend le programme sélectionné.

## FUNCTION D'ANNULATION

Vous n'avez pas besoin d'ouvrir le couvercle de l'appareil si vous avez sélectionné par accident un programme inadéquat et souhaitez l'interrompre : il vous suffit d'appuyer 3 secondes sur la touche Marche/Arrêt afin d'annuler la programmation.

## UTILISATION DES PROGRAMMES

### Préparation de soupes (épaisses, veloutés et consommés)

- Attention : il n'est pas possible de modifier la durée ni la température des programmes.
- Débitez tous les ingrédients en petits dés de 2 à 3 cm et versez-les dans le bol (5) du blender chauffant.
- Attention : nous vous déconseillons d'utiliser de la viande crue dans vos préparations - il est nécessaire de précuire la viande ou le poisson avant de l'ajouter au mélange mis à chauffer dans le Soupmaker.
- Nous recommandons en outre de n'utiliser que des ingrédients à température ambiante et non surgelés.
- **Versez l'eau ou tout autre liquide de votre choix dans le bol (5) en veillant à ce que le volume total des ingrédients ne soit pas inférieur à 1,2 L (quantité minimale) ni supérieur à 2 L (quantité maximale).**
- Une fois les ingrédients en place, fixez le couvercle (2) sur le bol (5) du blender chauffant. Le couvercle (2) doit être solidement enfoncé sur la partie supérieure du bol (5) pour qu'il soit correctement maintenu en place. Si le niveau du contenu dépasse la graduation MAX, le capteur de débordement (3) émet un signal sonore et empêche la mise en marche du blender chauffant. Cette fonction permet d'éviter que le liquide brûlant déborde du Soupmaker durant sa mise en service.
- Une fois toutes les conditions de fonctionnement requises, vous pouvez brancher votre blender chauffant. Appuyez sur la touche Menu (7) pour sélectionner la fonction que vous souhaitez utiliser. Appuyez ensuite sur la touche Marche/Arrêt (8).
- Pour stopper un programme en cours : appuyez 2 secondes sur la touche Marche/Arrêt puis retirez le couvercle (2).
- **Attention :** procédez toujours avec la plus grande précaution lorsque vous retirez le couvercle (2). De la vapeur brûlante peut être

accumulée sous le couvercle (2).

- En fin des programmes, l'appareil déclenche un bip sonore et les témoins de l'affichage se mettent à clignoter.
- L'appareil s'arrête automatiquement au bout d'1 minute. La soupe est prête ! Vous pouvez verser la soupe directement avec le bol en acier (5).
- Dès que l'appareil est éteint et débranché, vous pouvez lancer la préparation d'une nouvelle soupe ! Veillez néanmoins à ce que l'appareil ait suffisamment refroidi avant de l'utiliser de nouveau.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne placez pas le blender chauffant dans le lave-vaisselle !
- Nettoyez la surface externe du bol (5) et le couvercle (2) (moteur) du Soupmaker avec un chiffon doux et humide.
- Vous pouvez rincer l'intérieur du bol (5) et le couvercle (2) sous le robinet afin d'éliminer les résidus.
- Retirez les résidus alimentaires à l'aide d'une solution savonneuse non agressive et d'un chiffon doux avant de rincer de nouveau le blender à l'eau claire.
- **Attention :** les lames (4) situées sous le couvercle (2) ne sont pas détachables et sont aiguisées - il est conseillé de procéder au nettoyage de la face interne du couvercle (2) avec la plus grande précaution. Utilisez une petite brosse pour nettoyer les lames du blender (4). Passez le capteur de débordement sous le robinet d'eau chaude et nettoyez-le avec la brosse après chaque emploi.
- La fonction « Pulse » (14) peut également être utilisée pour procéder au nettoyage du blender chauffant : versez 1,3 L d'eau chaude dans le bol (5) en ajoutant quelques gouttes de détergent non agressif. Positionnez le couvercle (2) sur le bol (5) jusqu'à ce que vous entendiez un petit « clic » et appuyez sur la touche « Pulse » (14) en veillant à ne pas utiliser cette fonction plus de 20 secondes d'affilée.
- Séchez ensuite soigneusement le Soupmaker avec un torchon sec.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ COMPLÉMENTAIRES

- Attention : le blender ne peut être utilisé que pour la préparation d'ingrédients liquides et d'aliments contenant beaucoup

d'eau tels que les légumes, les fruits, les glaçons et les sauces. Pour éviter la surchauffe de l'appareil, n'utilisez jamais un blender pour transformer des aliments secs (noix ou chocolat, par exemple).

- **Le bol verseur/mélangeur de ce blender est en verre véritable. Un matériau naturel de grande qualité et très hygiénique. Le verre est toutefois fragile. Soyez donc prudent et veillez à ne pas cogner ni à faire tomber la carafe. Vérifiez régulièrement l'absence de tout dommage sur la carafe ainsi que sous l'anneau. Enlevez régulièrement ce dernier pour nettoyer soigneusement les couteaux et contrôler la carafe. N'utilisez jamais le blender avec un bol endommagé !**
- Débrancher toujours le mixeur et retirer la fiche de la prise en cas de dysfonctionnement de l'appareil en cours d'utilisation, ou lors de son nettoyage, lors de la pose ou du retrait d'un accessoire, ou après avoir terminé le travail.
- Ne jamais utiliser cet appareil plus de 1 minute sans interruption afin d'éviter toute surchauffe. Laissez refroidir l'appareil quelques minutes avant de l'utiliser à nouveau. Ne pas oublier qu'un mixeur est efficace en tout juste quelques secondes, et non pas en quelques minutes !
- Ne jamais utiliser le mixeur dans des locaux humides.
- Utiliser le mixeur uniquement avec le couvercle posé sur la carafe.
- **Ne versez pas de liquides brûlants dans le mixeur afin d'éviter la formation de vapeur ; la pression déclenchée par cette dernière pourrait autrement entraîner l'éjection du couvercle. En revanche, vous pouvez verser des liquides tièdes dans le mixeur en prenant soin de ne le remplir qu'à moitié. Laissez refroidir les liquides brûlants au moins 5 minutes au préalable. Pendant le mixage, appuyez sur le couvercle avec un chiffon pour le maintenir en place. Le petit trou situé au milieu du bouchon de remplissage permet d'évacuer la pression : veillez à ne pas l'obstruer.**

## COLLECTE DES DÉCHETS

Les appareils et accessoires électriques ainsi que leurs emballages doivent autant que possible être recyclés en tenant compte de l'environnement. Par

conséquent, ne jetez pas ces matériaux avec les ordures ménagères. Uniquement pour les pays de l'UE :



Conformément à la directive européenne 2002/96/EG DEEE relative aux déchets d'équipements électriques ou électroniques, les appareils ne pouvant plus être utilisés doivent être collectés et soumis à un recyclage respectueux de l'environnement.

## SERVICE APRÈS-VENTE ET GARANTIE BOURGINI

Le ticket de caisse fait office de bon de garantie et vous permet de bénéficier d'une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat. Pour la garantie, veuillez vous adresser au magasin où vous avez effectué votre achat. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation et d'un démontage non effectué par un professionnel agréé. Vous ne pouvez bénéficier en outre de la garantie si vous faites tomber votre appareil ou si vous le cognez, et si vous ne détartrez pas à temps les appareils nécessitant l'utilisation d'eau. Les conditions de garantie spécifiques concernant un produit particulier prévalent sur les conditions de garantie générales. La garantie ne couvre pas les dommages indirects. Pour toute question relative à l'utilisation du produit, vous pouvez vous reporter sur notre site Web [www.bourgini.com](http://www.bourgini.com)

## AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans notification préalable.



## SICHERHEITSHINWEISE

- ★ Diese Gebrauchsanleitung vor der Benutzung des Geräts bitte sorgfältig durchlesen. Die Gebrauchsanleitung danach aufbewahren.
- ★ Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt, gereinigt und gepflegt werden, allerdings nur unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit zuständig ist. Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder immer beaufsichtigen und darauf achten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ★ Das Gerät kann von Personen mit körperlichen, sensorischen, mentalen oder motorischen Einschränkungen und von Personen ohne Vorkenntnisse und Erfahrungen benutzt werden, allerdings nur unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit zuständig ist, oder sofern sie Anweisungen zum sicheren

## Gebrauch des Gerätes erhalten und die Gefahren, die von der Benutzung ausgehen, verstehen.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
- Das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät und die Zubehörteile dürfen nur zweckgebunden benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät und die Zubehörteile niemals für andere als die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke.
- Bei Schäden an einem Element, einem Zubehörteil, am Netzkabel oder am Stecker darf das Gerät nicht benutzt werden. Beschädigte oder defekte Elemente, Zubehörteile, Netzkabel oder Stecker sollten nur vom Lieferanten oder von einem anerkannten Kundendienst ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorrichtungen, die Wasser enthalten, wie Badewannen, Duschen oder Waschbecken.
- Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Sollte dies doch einmal passieren, müssen Sie schnellstmöglich den Netzstecker ziehen. Das Gerät niemals aus dem Wasser oder aus anderen Flüssigkeiten herausnehmen, solange der Stecker noch in der Steckdose steckt. Ein Gerät, das ins Wasser oder in sonstige Flüssigkeiten gefallen ist, können Sie nicht mehr benutzen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Anschlusspunkte von Netzkabel und Verlängerungskabel gelangen kann.
- Das Netzkabel darf nicht in die Nähe von Wärmequellen, Öl oder scharfkantigen Gegenständen gelangen.
- Kontrollieren Sie vor Gebrauch immer, ob die Netzspannung der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.
- Für eine zusätzliche Sicherung sollte das Gerät an eine Gruppe angeschlossen werden, die durch einen Erdschlussschalter mit einem Ansprechstrom von maximal 30 mA gesichert ist.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mithilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung.
- Netzkabel und ein eventuelles Verlängerungskabel immer vollständig abwickeln. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel und ein eventuelles Verlängerungskabel nicht

von der Arbeitsplatte herunterhängen, sodass jemand sich darin verfangen oder darüber stolpern könnte.

- Nicht am Netzkabel ziehen, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausziehen möchten.
- Den Stecker auch aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen. Das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche stellen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen. Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen stellen und von offenem Feuer fernhalten.
- Das Gerät nur mit trockenen Händen anfassen.
- Ziehen Sie immer zuerst den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät zusammensetzen oder auseinandernehmen und wenn Sie das Gerät reinigen oder pflegen.
- Bei motorbetriebenen Geräten: Achten Sie auf scharfe und/oder bewegende Teile. Achten Sie darauf, dass Ihre Hände bei der Benutzung, Reinigung und Pflege nicht zu nah an die bewegenden Teile kommen.
- Bei Geräten, die heiß werden: Lassen Sie das Gerät immer abkühlen, ehe Sie das Gehäuse und die einzelnen Teile berühren. Lassen Sie bei Reinigung und Pflege besondere Vorsicht wachen.

## Einleitung

Mit diesem Soupmaker können Sie im Handumdrehen eine frische und gesunde Suppe zubereiten. Der Soupmaker hat 6 Programme, mit denen eine Mahlzeitsuppe, Cremesuppe, klare Suppe, Marmelade/Kompott und verschiedene Säfte zubereitet werden können. Der Soupmaker kann auch als Mixer verwendet werden. Hierfür sollte das Programm „Pulse“ gewählt werden.

## Die Bauteile des Gerätes

1. Bedienungspaneel
2. Deckel
3. Überlaufsensor
4. Messer
5. Gehäuse/Kanne
6. LED-Display

## Display-Symbole

7. Menügang
8. Ein-/Aus-Schalter „START/STOP“
9. Mahlzeitsuppe
10. Cremesuppe
11. Klare Suppe
12. Marmelade/Kompott
13. Saft/Mix
14. Pulsfunktion

## Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für die Zubereitung von Mahlzeitsuppen, Rahmsuppen, klaren Suppen, Marmeladen/Kompott, Soßen und Smoothies bestimmt und kann auch als Mixer verwendet werden.

## Allgemeine Hinweise

- Schalten Sie das Gerät nicht mit einer leeren Kanne (5) ein.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn der Deckel richtig eingerastet ist.
- Die Edelstahlkanne (5) wird während des Betriebs heiß. Halten Sie daher immer den Kunststoffgriff während des Gebrauchs fest. Berühren Sie das Gerät beim Kochen oder Kühlen nicht. Warten Sie, bis alles vollständig abgekühlt ist.
- Denken Sie daran, dass beim Abnehmen des Deckels Dampf aus der Kanne (5) austritt.
- Verwenden Sie den Soupmaker nicht zum Mixen von harten Lebensmitteln, da dies die Messer (4) beschädigen kann.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn die rotierenden Messer (4) beschädigt sind.
- Der Deckel passt in den Rand an der Oberseite der Kanne (5).
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf die elektrischen Anschlüsse gelangt. Wenn die Anschlüsse nass werden, ziehen Sie sofort den Stecker und trocknen Sie ihn vor Gebrauch gründlich.
- Achten Sie bei der Verwendung immer auf eine ausreichende Belüftung des Gerätes.

## Vor der ersten Benutzung

- Es ist wichtig, Ihren Soupmaker vor der ersten Benutzung zu reinigen, und auch dann, wenn er über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wurde. Dies kann mit einem feuchten Tuch erfolgen.
- Wenn Sie Ihren Soupmaker zum ersten Mal benutzen, können Sie etwas Rauch/Dampf am Deckel entlang (2) bemerken, das ist normal. Nach ein paar Anwendungen hört das auf.
- Auf der Vorderseite des Soupmakers befindet sich ein „Peel-off“-Aufkleber. Dieser kann leicht entfernt werden. Der Aufkleber erklärt kurz die verschiedenen Programme.

## BEDIENUNG

1. Vergewissern Sie sich, dass der Soupmaker an das Stromnetz angeschlossen ist.
2. Entfernen Sie den Deckel (2), achten Sie dabei darauf, dass Sie das Messer (4) nicht berühren.
3. Alle Zutaten in die Kanne (5) geben.
4. Zusätzliche Flüssigkeit hinzufügen. Achten Sie

darauf, dass der Pegel zwischen den Markierungen MIN und MAX liegt.

5. Den Deckel (2) der Kanne (5) wieder aufsetzen und auf richtige Positionierung achten.
6. Dann stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die Symbole blinken nacheinander.
7. Drücken Sie die Menütaste (7), um das Programm auszuwählen. Das Symbol leuchtet auf.
8. Drücken Sie auf die EIN/AUS-Taste (8). Wenn alles fertig ist, hört man 60 Sekunden lang ein Tonsignal, und alle Symbole blinken. Den Stecker aus der Steckdose ziehen, den Deckel (2) entfernen und die frische Suppe in eine Schüssel gießen.

## DIE VERSCHIEDENEN FUNKTIONEN

Der Soupmaker hat 3 Stufen, um 2 Liter Suppe oder eine (dicke) Mahlzeitsuppe zuzubereiten. Es gibt auch eine separate manuelle Mixfunktion. Die Zutaten in 2 cm dicke Scheiben schneiden, bevor sie in den Soupmaker kommen. Wir empfehlen auch, dass Sie ein **Verhältnis von 2 Teilen Lebensmittel zu 3 Teilen Wasser** verwenden. So kann der Soupmaker leicht mischen und rühren und die Lebensdauer Ihrer Maschine wird erhöht. Daher wird ein Maximum von 800 ml an Lebensmittelvolumen pro Mixzyklus empfohlen.

## DIE PROGRAMME

### MAHLZEITSUPPE (9)

#### Erwärmen

Das Programm „Mahlzeitsuppe“ (9) ist ideal für Suppen mit größeren Stücken. Dieses Programm ist so konzipiert, dass die Zutaten wegen der größeren Stücke länger erhitzt werden, sodass alles vollständig gegart wird. Das Programm benötigt etwa 28 Minuten, bis die Suppe servierfertig ist. Für dicke Suppe gibt es keinen Mixprozess, sondern nur das Erhitzen. Es wird daher empfohlen, das gesamte Gemüse in kleine Würfel zu schneiden. Wenn Ihre Suppe nach dem Kochen etwas zu dick ist, wählen Sie die Mix-Funktion, um die gewünschte Dicke zu erhalten.

### CREMESUPPE (10)

#### Erwärmen + Mixen

Das Programm „Cremesuppe“ (10) eignet sich hervorragend für köstliche Suppenrezepte, die eine gleichmäßige Zusammensetzung erfordern, wie Tomatensuppe oder Brokkoli-Cremesuppe. Das Programm stellt sicher, dass die Zutaten in der richtigen Dicke gemischt und bei der richtigen Temperatur schonend gegart werden. Das

Programm dauert 21 Minuten. Dann ist die Suppe servierfertig. Dieses Programm kann auch für heiße Soßen verwendet werden.

### KLARE SUPPE (11)

#### Erwärmen + extra mixen

Das Programm „Klare Suppe“ (11) dauert 30 Minuten, bis die Suppe gegessen werden kann.

### MARMELADE/KOMPOTT (12)

#### Erwärmen + Mixen

Das Programm „Marmelade/Kompott“ (12) ist perfekt für die Herstellung von Apfelmus und Marmelade usw. geeignet. Das Programm dauert 25 Minuten.

### SAFT/MIX (13)

#### Mixen

Das Programm „Saft/Mix“ (13) ist ideal für die Herstellung von Smoothies und Milchshakes aus frischen Zutaten. Das Programm benötigt etwa 2 Minuten, bis der Smoothie/Milkshake servierfertig ist. Dieses Programm erwärmt die Zutaten nicht und ist daher ideal für eiskalte Getränke bei heißem Wetter. Diese Funktion kann auch für kalte Soßen verwendet werden. Hinweis: Legen Sie keine Eiswürfel in den Soupmaker.

### PULSFUNKTION (14)

#### Mixen oder reinigen

Mit der „Puls“-Funktion (14) können Sie die Suppe weiter bis zur gewünschten Dicke verarbeiten. Diese Funktion funktioniert ohne zusätzliche Erwärmung der Suppe. Sie können diese Funktion auch zum Reinigen Ihres Soupmakers verwenden. Um diese Funktion nach dem Kochen zu nutzen, trennen Sie Ihren Soupmaker vom Stromnetz, bevor Sie ihn wieder anschließen. Dies stellt den Soupmaker neu ein, sodass Sie mit der „Menütaste“ die Einstellung Überlaufen auswählen können. Drücken und halten Sie die Ein-/Aus-Taste (8), um den Inhalt der Kanne (5) zu mischen. **Achtung:** Diese Funktion ist nicht für Rohfleisch geeignet. Keine trockenen Zutaten mischen: Sie sollten etwas Flüssigkeit hinzufügen, bevor Sie die Zutaten mischen. Verwenden Sie die Pulsfunktion (14) nicht länger als 20 Sekunden nacheinander. Verwenden Sie das Gerät erst wieder, nachdem es abgekühlt ist.

## ZUSATZFUNKTIONEN

### Speicherfunktion

Der Soupmaker hat eine Speicherfunktion von

2 Minuten für die Programme: Menüsuppe (9), Rahmsuppe (10) und Kompott (12). Die Speicherfunktion wird aktiviert, wenn Sie der Suppe im Nachhinein noch eine Zutat hinzuzufügen. Wenn der Deckel (2) geöffnet und dann wieder geschlossen wird, fährt der Soupmaker mit dem Programm fort, mit dem er gearbeitet hat.

### Abbrechen

Wenn Sie das falsche Programm gewählt haben und es stoppen wollen, brauchen Sie den Deckel (2) nicht zu öffnen, sondern können Sie die Ein-/Aus-Taste (8) 3 Sekunden lang drücken. Das Programm wird abgebrochen.

## VERWENDUNG DER PROGRAMME

### Zubereitung einer Suppe (Malzeitsuppe, Rahmsuppe, klare Suppe)

- **Bitte beachten Sie, dass es nicht möglich ist, die Zeit oder Temperatur eines Programms zu ändern.**
- Alle Zutaten in 2 bis 3 cm große Würfel schneiden und in die Kanne (5) des Soupmakers geben.
- Bitte beachten Sie, dass es nicht empfohlen wird, ungekochtes Fleisch im Soupmaker zu verwenden – Sie sollten das gesamte Fleisch oder den Fisch, den Sie verwenden möchten, vorkochen.
- Darüber hinaus wird empfohlen, nur Zutaten bei Raumtemperatur, also keine gefrorenen Zutaten hinzuzufügen.
- Geben Sie die gewünschte Flüssigkeit in die Kanne (5) und stellen Sie sicher, dass das Gesamtvolumen der Zutaten mindestens 1,2 Liter (Mindestmenge), aber nicht mehr als 2,0 Liter (Höchstmenge) beträgt.
- Nachdem die Zutaten hinzugefügt wurden, setzen Sie den Deckel (2) auf die Kanne (5) des Soupmakers, bis er einrastet. Der Deckel (2) muss fest auf die Oberseite der Kanne (5) gedrückt werden. Wenn das Volumen höher als das MAX-Niveau ist, gibt der Überlaufsensor (3) einen Alarm ab, und funktioniert der Soupmaker nicht. Dadurch wird verhindert, dass während des Gebrauchs heiße Flüssigkeit aus dem Soupmaker austritt.
- Wenn alles richtig positioniert ist, schließen Sie den Soupmaker an das Stromnetz an. Drücken Sie die Menütaste (7), um die gewünschte Funktion auszuwählen. Drücken Sie dann die EIN/AUS-Taste (8).
- Um ein Programm zu stoppen: Drücken Sie die EIN-/AUS-Taste 2 Sekunden lang und entfernen Sie dann den Deckel (2).

- **Hinweis:** Beim Entfernen des Deckels (2) immer vorsichtig sein. Unter dem Deckel (2) kann heißer Dampf freigesetzt werden.
- Am Ende des Programms ertönt ein Signalton und die Kontrollleuchten blinken.
- Nach 1 Minute stoppt das Gerät automatisch. Die Suppe ist jetzt fertig. Die Suppe kann direkt aus der Metallkanne (5) gegossen werden.
- Sobald das Gerät stoppt und der Stecker des Geräts aus der Steckdose gezogen wurde, können.
- Sie im Soupmaker eine neue Suppe zubereiten. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass das Gerät ausreichend abgekühlt ist.

## REINIGUNG UND PFLEGE

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung immer vom Netz.
- Reinigen Sie den Soupmaker nicht in der Spülmaschine.
- Reinigen Sie die Oberfläche des Soupmakers, (Kanne) (5) und den Deckel (Motoreinheit) (2) mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Sie können die Innenseite der Kanne (5) und den Deckel (2) mit Wasser abspülen, um die Suppenreste zu entfernen. Wischen Sie alle Lebensmittelreste mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab, bevor Sie den Soupmaker erneut mit Wasser abspülen.
- **Bitte beachten Sie,** dass die Messer (4) unter dem Deckel (2) nicht abnehmbar und sehr scharf sind; bei der Reinigung der Innenseite des Deckels (2) ist äußerste Vorsicht geboten. Die Klingen (4) mit einer Bürste reinigen. Nach jedem Gebrauch den Überlaufsensor (3) mit der Bürste unter warmem Leitungswasser reinigen.
- Die „Puls“-Funktion (14) kann auch zum Reinigen des Soupmakers verwendet werden. Geben Sie 1,3 Liter heißes Wasser in die Kanne (5), zusammen mit einer kleinen Menge mildem Spülmittel.
- Setzen Sie den Deckel (2) auf die Kanne (5), bis Sie ein Klicken hören und schalten Sie die Funktion „Pulse“ (14) ein. Verwenden Sie die Pulsfunktion nicht länger als 20 Sekunden nacheinander.
- Trocknen Sie den Soupmaker dann mit einem trockenen Tuch ab.

## ERGÄNZENDE SICHERHEITSHINWEISE

- Achtung: Ein Standmixer ist lediglich für die Verarbeitung von Flüssigkeiten und Lebensmitteln geeignet, die viel Flüssigkeit enthalten, wie zum Beispiel Gemüse, Obst,

Eiswürfel und Saucen. Verwenden Sie den Standmixer nicht ausschließlich für trockene Zutaten, wie beispielsweise Schokolade, da sich das Gerät überhitzen kann.

- **Dieser Standmixer hat eine Karaffe aus echtem Glas, ein hochwertiges, natürliches Material, das Qualität ausstrahlt und sehr hygienisch ist. Aber Glas ist natürlich zerbrechlich. Achten Sie also darauf, dass die Karaffe durch Stürze oder Stöße nicht beschädigt wird. Überprüfen Sie die Kanne des Öfteren auf Schäden, auch unter dem Schraubverschluss. Entfernen Sie diesen in regelmäßigen Abständen, damit Sie das Messerset ordentlich reinigen und die Karaffe überprüfen können. Verwenden Sie den Standmixer niemals mit einer beschädigten Karaffe!**
- Schalten Sie den Standmixer aus und ziehen Sie den Netzstecker in folgenden Fällen: Bei Störungen, wenn Sie das Gerät reinigen, ein Zubehörteil anbringen bzw. abnehmen möchten, oder den Püriervorgang abgeschlossen haben.
- Benutzen Sie den Standmixer nie länger als 1 Minute im Dauerbetrieb, damit es nicht überhitzt wird. Lassen Sie das Gerät vor dem erneuten Gebrauch einige Minuten abkühlen. Denken Sie daran, dass es beim Mixen eher um Sekunden als Minuten geht.
- Verwenden Sie den Standmixer nicht in feuchten Räumen.
- Benutzen Sie den Standmixer nur, wenn der Deckel angebracht ist.
- **Füllen Sie keine heißen Flüssigkeiten in den Standmixer, da sich dann Dampf bildet. Der dadurch entstehende Druck könnte dafür sorgen, dass sich der Deckel plötzlich löst. Lauwarme Flüssigkeiten können Sie wohl in den Standmixer einfüllen, aber immer nur bis zur Hälfte. Heiße Flüssigkeiten also immer mindestens 5 Minuten abkühlen lassen. Drücken Sie den Deckel beim Mixen mit einem Tuch an. Achten Sie dabei darauf, dass das Loch in der Mitte des Einfülldeckels nicht verdeckt wird, denn durch dieses Loch kann der Überdruck entweichen.**

## ENTSORGUNG

Elektrische Geräte, Zubehörteile und ihre Verpackungen müssen umweltschonend entsorgt und nach Möglichkeit wiederverwendet werden. Werfen Sie diese Materialien daher nicht in den Hausmüll. Nur für EU-Länder:



Gemäß der Europäischen WEEE- Richtlinie 2002/96/EG zur Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten müssen nicht mehr funktionsfähige Geräte separat eingesammelt und auf umweltfreundliche Weise recycelt werden.

## BOURGINI KUNDENSERVICE UND GARANTIE

Die Garantie wird für die Dauer von zwei Jahren ab dem auf dem Kassenbon angegebene Kaufdatum gewährt. Der Kassenbon gilt als Garantieschein. Sie können die Garantie bei dem Einzelhändler einlösen, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Die Garantie deckt keine Schäden, die durch falsche Nutzung, unsachgemäßes Auseinandernehmen, Fallenlassen, Stöße u. Ä. entstanden sind sowie Schäden an Geräten, die mit Wasser benutzt werden, die durch zu spätes Entkalken entstehen. Sofern bei einem bestimmten Produkt besondere Garantiebestimmungen angegeben werden, gelten diese vor den Allgemeinen Garantiebestimmungen. Die Garantie gilt nicht für Folgeschäden. Bei Fragen zur Anwendung des Produkts besuchen Sie bitte unsere Website: [www.bourgini.com](http://www.bourgini.com)

## HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Änderungen vorbehalten; Produktspezifikationen können ohne Angabe von Gründen geändert werden.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- ★ Lea detenidamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato. Conserve las instrucciones de uso.
- ★ El aparato puede ser utilizado, limpiado y cuidado por niños a partir de los 8 años siempre que estén supervisados por una persona responsable de su seguridad. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga siempre vigilados a los niños para evitar que jueguen con el aparato.
- ★ El aparato puede ser utilizado por personas con una discapacidad física, sensorial, mental o motora o por personas que no dispongan de la experiencia ni de los conocimientos necesarios siempre que estén supervisadas por una persona responsable de su seguridad o si instrucciones

sobre el uso seguro del aparato y entienden los peligros inherentes al uso del mismo.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico.
- No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
- Utilice el aparato y los accesorios exclusivamente para el uso previsto. No utilice el aparato ni los accesorios para ninguna otra finalidad que las descritas en el manual.
- No utilice el aparato si alguno de sus componentes, accesorios o el cable o el enchufe están dañados o son defectuosos. Si algún componente, accesorio o el cable o el enchufe están dañados o son defectuosos, deben ser sustituidos por el proveedor o por un servicio técnico autorizado.
- No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- No sumerja el aparato debajo del agua o de otros líquidos. Si esto sucediera, desconchufe el aparato de la toma de corriente tan rápidamente como sea posible. No saque nunca el aparato del agua o de otros líquidos antes de haber desconchufado el aparato. Si el aparato ha estado sumergido en agua o en otros líquidos, no podrá volver a utilizarse.
- Asegúrese de que no pueda entrar agua en los puntos de conexión del cable eléctrico y del cable alargador.
- Mantenga el cable eléctrico alejado de fuentes de calor, del aceite y de bordes afilados.
- Antes del uso, compruebe siempre que la tensión de red sea la misma que se indica en la placa de características del aparato.
- Para una protección adicional, conecte el aparato a un grupo protegido por un interruptor diferencial con una corriente residual nominal que no supere los 30 mA.
- No haga funcionar el aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Desenrolle siempre totalmente el cable eléctrico y, en su caso, el cable alargador. Asegúrese de que el cable eléctrico y, en su caso, el cable alargador no cuelguen por encima del borde de una superficie de trabajo, para evitar que puedan engancharse

accidentalmente y que alguien pueda tropezarse.

- No tire del cable eléctrico para desconectar el enchufe de la red eléctrica.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no se esté utilizando.
- No utilice el aparato en el exterior. Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Mantenga el aparato alejado de fuentes de calor. No coloque el aparato sobre superficies calientes ni cerca de llamas abiertas.
- Asegúrese de que sus manos están secas antes de tocar el aparato.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica antes del montaje o el desmontaje del aparato y antes de realizar actividades de limpieza o mantenimiento en el aparato.
- Aparatos con motor: tenga cuidado con los componentes afilados o móviles. Mantenga las manos alejadas de los componentes móviles durante el uso, la limpieza y el mantenimiento.
- Aparatos calefactores: espere hasta que el aparato se haya enfriado antes de tocar la carcasa y los componentes del aparato. Extreme la precaución durante las operaciones de limpieza y mantenimiento.

## INTRODUCCIÓN

Con este Soupmaker, podrá preparar una sopa fresca y sana en un abrir y cerrar de ojos. El Soupmaker dispone de 6 programas con los que pueden prepararse potajes, sopas cremosas, caldos, mermeladas/compotas y diferentes zumos. El Soupmaker también puede utilizarse como mezcladora. En ese caso, utilice el programa "Pulse".

## LOS COMPONENTES DEL APARATO

1. Panel de control
2. Tapadera
3. Sensor de desbordamiento
4. Cuchilla
5. Carcasa/jarra
6. Pantalla LED

## ICONOS DEL INDICADOR

7. Menú
8. Botón "ON/OFF" (encendido/apagado)
9. Potajes
10. Sopas cremosas
11. Caldos
12. Mermeladas/compotas
13. Zumos/Mezclar
14. Pulse

## UTILIZACIÓN

El aparato está destinado a la preparación de potajes, sopas cremosas, caldos, mermeladas/compotas, salsas y smoothies y también puede ser utilizado como mezcladora.

## INSTRUCCIONES GENERALES

- No ponga en marcha el aparato si la jarra está vacía (5).
- No utilice el aparato si la tapadera no está acoplada correctamente en su sitio.
- La jarra de acero inoxidable (5) se calienta cuando el aparato está en funcionamiento. Por este motivo, debe sujetar el asa de plástico cuando utilice el aparato. No toque la jarra durante la cocción o mientras se enfría. Espere hasta que se haya enfriado por completo.
- Tenga cuidado con el vapor que se escapa de la jarra (5) al quitar la tapadera.
- No utilice el Soupmaker para preparar alimentos sólidos, ya que estos pueden dañar las cuchillas (4).
- No utilice el aparato si las cuchillas rotatorias (4) están dañadas.
- La tapadera se ajusta en la intersección situada en la parte superior de la jarra (5).
- Evite que caiga agua sobre las conexiones eléctricas; si estas se mojan, desconecte el enchufe inmediatamente de la toma de corriente y séquelo a fondo antes de utilizarlo.
- Procure que siempre haya suficiente ventilación alrededor del aparato cuando lo esté utilizando.

## ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

- Es importante que limpie su Soupmaker antes de la primera utilización o si no se ha utilizado el aparato durante mucho tiempo. Puede hacerlo con un paño húmedo.
- Cuando vaya a utilizar el Soupmaker por primera vez, es posible que observe algo de humo/vapor procedente de la tapadera (2); esto es normal. Esto dejará de pasar cuando haya utilizado el aparato varias veces.
- En la parte frontal del Soupmaker hay una etiqueta removible que se puede retirar con facilidad. En la etiqueta se muestra una breve explicación de los diferentes programas.

## UTILIZACIÓN

1. Asegúrese de que el Soupmaker está conectado a la red.
2. Quite la tapadera (2), con cuidado de no tocar la cuchilla (4).
3. Introduzca todos los ingredientes dentro de la jarra (5).
4. Añada líquido adicional. Compruebe que la cantidad se encuentra entre las marcas MIN

y MAX.

- Vuelva a colocar la tapadera (2) en la jarra (5) y compruebe que está bien acoplada.
- Enchufe el conector a la toma de corriente. Los pictogramas parpadean de forma intermitente.
- Pulse el botón Menú (7) para seleccionar el programa. El pictograma se ilumina.
- Pulse el botón ON/OFF (apagado/encendido) (8). Cuando haya finalizado la cocción, el Soupmaker emitirá un pitido durante 60 segundos y todos los pictogramas parpadearán. Desenchufe el aparato, quite la tapadera (2) y vierta la sopa recién hecha en un bol.

## LAS DIFERENTES FUNCIONES

El Soupmaker tiene 3 posiciones para preparar 2 litros de sopa o potaje (sopa espesa). También dispone de una función mezcladora manual. Corte los alimentos en rodajas de 2 cm antes de introducirlos en el Soupmaker. También recomendamos que **utilice una proporción de 2 partes de alimentos y 3 partes de agua**. Esto ayudará al Soupmaker a la hora de mezclar y agitar, favoreciendo la vida útil de su máquina. Por este motivo se recomienda un máximo de 800 ml de alimentos por cada ciclo de mezclado.

## LOS PROGRAMAS

### POTAJES (9)

#### Calentar

El programa "potaje" es perfecto para sopas que contienen trozos de gran tamaño. En este programa, los ingredientes se calientan durante más tiempo gracias a los trozos de gran tamaño, garantizando así que todo se cocina por completo. El programa tiene una duración aproximada de 28 minutos antes de que la sopa esté lista para servirse. Para las sopas espesas no hay ningún proceso de mezcla, solo calentamiento. Por ello, se recomienda cortar todas las verduras en dados pequeños. Si la sopa resulta demasiado espesa tras la cocción, seleccione la función de mezclado para conseguir el espesor deseado.

### SOPAS CREMOSAS (10)

#### Calentar + mezclar

El programa "sopas cremosas" (10) es perfecto para preparar deliciosas recetas de sopas que requieren una composición flexible, como una sopa de tomate o una sopa cremosa de brócoli. El programa se encarga de mezclar los ingredientes con los espesores adecuados y de cocinarlos con ligera ebullición a la temperatura adecuada. El programa tiene una duración de 21 minutos. Una vez acabado, la sopa estará lista para servirse. Esta función también puede utilizarse para salsas calientes.

### CALDOS (11)

#### Calentar + mezclar adicionalmente

El programa "caldos" (11) tiene una duración de 30 minutos antes de que la sopa esté lista para tomarse.

### MERMELADA/COMPOTA (12)

#### Calentar + mezclar

El programa "Mermelada/Compota" (12) es perfecto para elaborar puré de manzana y preparar mermeladas, etc. El programa tiene una duración de 25 minutos.

### ZUMOS/MEZCLAR (13)

#### Mezclar

El programa "Zumos/Mezclar" (13) es ideal para hacer smoothies y batidos de ingredientes frescos. El programa tiene una duración de 2 minutos antes de que el smoothie/batido esté listo para servirse. Este programa no calienta los ingredientes, por lo que resulta perfecto para preparar bebidas heladas cuando hace calor. Esta función también puede utilizarse para elaborar salsas frías. Observación: no introduzca cubitos de hielo en el Soupmaker.

### PULSE (14)

#### Mezclar o limpiar

Con la función "Pulse" (14) también puede seguir mezclando la sopa hasta lograr el espesor deseado. En esta función no se produce el calentamiento adicional de la sopa. También puede utilizar esta función para limpiar su Soupmaker. Para utilizar esta función después de cocinar, debe desenchufar el Soupmaker y seguidamente volver a enchufarlo. De esta forma se reinicia el Soupmaker, tras lo cual puede elegir la configuración Desbordamiento con el botón "Menú". Mantenga pulsado el botón ON/OFF (8) para mezclar el contenido de la jarra (5).

**Advertencia:** esta función no es adecuada para carne cruda. No mezcle ingredientes secos: es preciso añadir algo de líquido antes de mezclar los ingredientes. No utilice la función Pulse (14) durante más de 20 segundos consecutivamente. Solo debe continuar cuando el aparato se haya enfriado de nuevo.

## FUNCIONES ADICIONALES

### Función memoria

El Soupmaker dispone de una función memoria de 2 minutos para los programas: potajes (9), sopas cremosas (10) y compotas (12). La función memoria se pone en marcha cuando usted ha olvidado añadir un ingrediente a la sopa. Al abrir la tapadera (2) y volver a cerrarla (2) el Soupmaker continuará de nuevo con el programa que ya había iniciado.



## Función anulación

Si ha elegido un programa erróneo y quiere detenerlo, no hace falta que abra la tapadera (2), solo tiene que pulsar el botón ON/OFF (8) durante 3 segundos. El programa será anulado.

## UTILIZACIÓN DE LOS PROGRAMAS

### Preparación de sopas (potajes, sopas cremosas y sopas caldosas)

- **Atención: no es posible modificar el tiempo o la temperatura de un programa.**
- Corte todos los ingredientes en daditos de 2-3 cm y viértalos en la jarra (5) del Soupmaker.
- **Atención: no se recomienda utilizar carne cruda en el Soupmaker: todas las carnes o pescados que desee utilizar tienen que estar precocinados.**
- Por otra parte, también se recomienda añadir únicamente ingredientes a temperatura ambiente y nunca ingredientes congelados.
- Añada el líquido deseado a la jarra (5) y asegúrese de que el volumen total de ingredientes sea superior a 1,2 litros (cantidad mínima) e inferior a 2 litros (cantidad máxima).
- Cuando haya añadido los ingredientes, coloque la tapadera (2) en la jarra (5) del Soupmaker hasta que quede acoplada perfectamente. La tapadera (2) debe presionarse firmemente en la parte superior de la jarra (5). Si el volumen es superior al nivel MAX, el sensor de desbordamiento (3) emitirá una alarma y el Soupmaker no funcionará. Esto ocurre para impedir que salga líquido caliente de su Soupmaker durante la utilización.
- Cuando todo esté colocado correctamente, enchufe el Soupmaker a la red. Pulse el botón Menú (7) para elegir la función que desea utilizar. Pulse seguidamente el botón ON/OFF (8). Para detener un programa: pulse 2 segundos el botón ON/OFF y a continuación retire la tapadera (2).
- **Atención:** tenga siempre mucho cuidado a la hora de retirar la tapadera (2). Puede liberarse vapor de debajo de la tapadera (2).
- Al final del programa, el aparato emitirá un pitido y las luces del panel parpadearán.
- Después de 1 minuto el aparato se detendrá automáticamente. La sopa ya está lista. La sopa puede servirse directamente desde la jarra metálica (5).
- Tan pronto el aparato se haya detenido y esté desenchufado, puede preparar una nueva sopa en el Soupmaker. Asegúrese de que el aparato se ha enfriado lo suficiente antes de utilizarlo.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe siempre el aparato antes de

limpiarlo. No lave el Soupmaker en el lavavajillas.

- Limpie la superficie del Soupmaker (jarra) (5) y tapadera (unidad del motor) (2) con un paño suave y húmedo.
- Puede enjuagar la parte interior de la jarra (5) y la tapadera (2) con agua para eliminar los restos de sopa.
- Elimine los restos de alimentos con un paño suave y un detergente delicado antes de volver a enjuagar el Soupmaker con agua.
- **Atención:** las cuchillas (4) situadas debajo de la tapadera (2) no son extraíbles y son sumamente afiladas; se recomienda un cuidado extremo a la hora de limpiar la parte interior de la tapadera (2). Utilice un cepillo pequeño para limpiar las cuchillas (4). Después de cada utilización, limpie el sensor de desbordamiento (3) con un cepillo y agua corriente a alta temperatura.
- La función "Pulse" (14) también puede utilizarse para limpiar el Soupmaker.
- Añada 1,3 litros de agua caliente a la jarra (5) junto con una pequeña cantidad de detergente delicado.
- Coloque la tapadera (2) sobre la jarra (5) hasta que oiga un "clic" y accione la función "Pulse" (14). No utilice esta función durante más de 20 minutos consecutivamente.
- A continuación, seque el Soupmaker con un paño seco.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Evite cortarse con las cuchillas de la parte inferior de la jarra, están muy afiladas.
- Asegúrese de desenchufar la batidora.
- Las cuchillas de la batidora pueden extraerse para la limpieza desenroscando el anillo de rosca en la parte inferior de la jarra. Sujete la jarra boca abajo y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj para desenroscarlo y en el sentido de las agujas del reloj para enroscarlo.
- Después de cada uso, limpie el interior de la jarra y las piezas correspondientes con un paño húmedo y un poco de detergente. Elimine cuidadosamente todos los restos de pulpa que queden en el aparato, especialmente en las cuchillas giratorias.
- Las piezas sueltas también pueden limpiarse en agua con jabón. Esto no es de aplicación al aparato en sí.
- Limpie el exterior de la batidora con un paño suave y húmedo.
- Tras la limpieza, coloque todas las piezas en el aparato y almacénelo.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

- Atención: una batidora solo es apta para tratar líquidos y alimentos con un alto grado de humedad, como verduras, fruta, cubitos de hielo y salsas. No utilice la batidora para productos principalmente secos, por ejemplo, frutos secos o chocolate, para evitar que el aparato se sobrecaliente.
- La jarra mezcladora y dosificadora de esta batidora es de cristal auténtico; un material natural de primera clase, muy higiénico y sinónimo de calidad. Pero, naturalmente, el cristal es frágil. Por tanto deberá tener cuidado de que la jarra de cristal no se dañe debido a golpes o caídas. Controle con regularidad si la jarra presenta daños, también debajo del anillo roscado. Retire este anillo frecuentemente para lavar bien las cuchillas y controlar la jarra de cristal. ¡No utilice nunca la batidora con una jarra dañada!**
- Apague y desenchufe la batidora si se produjera alguna avería durante el funcionamiento, si va a limpiar el aparato, colocar o retirar alguna pieza y cuando haya terminado de utilizarlo.
- No utilice nunca el aparato más de 1 minuto ininterrumpido, así evitará el sobrecalentamiento. Deje que el aparato se enfríe durante algunos minutos antes de utilizarlo de nuevo. ¡No olvide que una batidora funciona en segundos y no en minutos!
- No utilice la batidora en espacios húmedos.
- No utilice la batidora si la tapa no está colocada en la jarra.
- No introduzca líquidos calientes en la batidora, ya que estos pueden originar vapor, y la presión correspondiente puede provocar que la tapa salga disparada. Los líquidos tibios sí pueden introducirse en la batidora, aunque esta solo debe llenarse hasta la mitad. Por lo tanto, deje enfriar los líquidos calientes previamente durante un mínimo de 5 minutos. En este caso, sujete la tapa con un paño mientras la batidora esté en funcionamiento. Asegúrese de que el orificio en la parte central del tapón de relleno no esté obstruido, ya que el exceso de presión puede escapar a través de dicho orificio.**

## ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

Los aparatos eléctricos, accesorios y sus embalajes deben reutilizarse en la medida de lo posible de forma respetuosa con el medio ambiente. Por lo tanto, no debe eliminar estos materiales con los desechos domésticos. Solo para países miembros de la UE:



De conformidad con la directiva europea de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), 2002/96/CE, los aparatos usados que ya no puedan usarse deben recogerse por separado y reciclarse respetando el medio ambiente.

## SERVICIO POSTVENTA Y GARANTÍA DE BOURGINI

El periodo de garantía tendrá una duración de 2 años a partir de la fecha de compra según el comprobante de caja, que será asimismo el certificado de garantía. Diríjase al vendedor en relación con la garantía. Los defectos derivados de un uso indebido, de un desmontaje inadecuado, de caídas, golpes o similar o por no descalcificar a tiempo los aparatos que se utilicen con agua no estarán cubiertos por la garantía. En caso de que para un determinado producto se mencionen condiciones de garantía específicas, estas condiciones específicas prevalecerán sobre las condiciones generales. La garantía no será de aplicación a daños consecuenciales. Si tiene preguntas relacionadas con el uso del aparato, le rogamos consulte nuestra página web: [www.bourgini.com](http://www.bourgini.com)

## DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

Sujeto a cambios. Las especificaciones pueden modificarse sin previo aviso.



**THE BOURGINI COMPANY**

NL-4835 JB no 6

Breda

The Netherlands

June 2019 V1 21.4000.00.00