

TELEFUNKEN

BLENDER CHAUFFANT



BLC5X

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- LIRE IMPÉRATIVEMENT CE MODE D'EMPLOI ET LE CONSERVER AFIN DE POUVOIR LE CONSULTER ULTÉRIEUREMENT. IL COMPORTE DES INFORMATIONS IMPORTANTES. DANS LE CAS OÙ VOUS CÉDEZ CET APPAREIL À UN TIERS, N'OUBLIEZ PAS DE FOURNIR CETTE NOTICE AVEC L'APPAREIL.
- CET APPAREIL EST DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ DANS DES APPLICATIONS DOMESTIQUES ET ANALOGUES TELLES QUE:
 - DES COINS CUISINES RÉSERVÉS AU PERSONNEL DANS DES MAGASINS, BUREAUX ET AUTRES ENVIRONNEMENTS PROFESSIONNELS;
 - DES FERMES;
 - L'UTILISATION PAR LES CLIENTS DES HÔTELS, MOTELS ET AUTRES ENVIRONNEMENTS À CARACTÈRE RÉSIDENTIEL;
 - DES ENVIRONNEMENTS DU TYPE CHAMBRES D'HÔTES.
- CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ PAR LES ENFANTS. CONSERVER L'APPAREIL ET SON CÂBLE HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.
- CET APPAREIL PEUT ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES DONT LES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES SONT RÉDUITES OU DONT L'EXPÉRIENCE OU LES CONNAISSANCES NE SONT PAS SUFFISANTES, À CONDITION QU'ILS BÉNÉFICIENT D'UNE SURVEILLANCE OU QU'ILS AIENT REÇU DES INSTRUCTIONS QUANT À L'UTILISATION DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ ET EN COMPRENNANT BIEN LES DANGERS POTENTIELS. LES ENFANTS NE DOIVENT PAS UTILISER L'APPAREIL COMME UN JOUET. LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN PAR L'USAGER NE DOIVENT PAS ÊTRE RÉALISÉS PAR DES ENFANTS.

- TOUJOURS DÉCONNECTER L'APPAREIL DE L'ALIMENTATION SI ON LE LAISSE SANS SURVEILLANCE ET AVANT MONTAGE, DÉMONTAGE OU NETTOYAGE.
- L'APPAREIL DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT AVEC LE SOCLE FOURNI.
- AVERTISSEMENT : RISQUES DE BLESSURES EN CAS DE MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL !
- DES PRÉCAUTIONS DOIVENT ÊTRE PRISES LORS DE LA MANIPULATION DES COUTEAUX AFFÛTÉS, LORSQU'ON VIDE LE BOL ET LORS DU NETTOYAGE.
- METTRE L'APPAREIL Á L'ARRÊT ET LE DÉCONNECTER DE L'ALIMENTATION AVANT DE CHANGER LES ACCESSOIRES OU D'APPROCHER LES PARTIES QUI SONT MOBILES LORS DU FONCTIONNEMENT.
- MISE EN GARDE: ÉVITER TOUT DEBORDEMENT SUR LE CONNECTEUR.
- SOYEZ PRUDENT SI DU LIQUIDE CHAUD EST VERSE DANS LE ROBOT MULTIFONCTIONS OU BLENDER CAR IL PEUT ETRE EJECTE DE L'APPAREIL EN RAISON D'UN BRUSQUE DEGAGEMENT DE VAPEUR D'EAU.



ATTENTION SURFACE CHAUDE !

- LES SURFACES SONT DE NATURE Á CHAUFFER PENDANT L'UTILISATION.
- LA TEMPÉRATURE DES SURFACES EST ÉLEVÉE PENDANT LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL, CE QUI PEUT PROVOQUER DES BRÛLURES. NE TOUCHEZ PAS LES SURFACES CHAUDES DE L'APPAREIL.
- L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE IMMERGÉ.

- SI LE CÂBLE D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ, IL DOIT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT, SON SERVICE APRÈS-VENTE OU DES PERSONNES COMPÉTENTES DE QUALIFICATION SIMILAIRE AFIN D'ÉVITER TOUT DANGER.
- EN CE QUI CONCERNE LES DURÉES DE FONCTIONNEMENT ET LES RÉGLAGES DE VITESSE POUR LES ACCESSOIRES, RÉFÉREZ-VOUS AU PARAGRAPHE CI-APRÈS DE LA NOTICE DONNÉE DANS LA SECTION « **MISE EN SERVICE ET UTILISATION** ».

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ CONCERNANT LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN

- AVANT TOUTE OPÉRATION DE NETTOYAGE OU D'ENTRETIEN, DÉBRANCHEZ L'APPAREIL POUR COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.
- AVANT TOUTE OPÉRATION DE NETTOYAGE, DÉBRANCHEZ ET LAISSEZ REFROIDIR L'APPAREIL COMPLÈTEMENT.
- NE JAMAIS PLONGER L'APPAREIL, SON FIL ÉLECTRIQUE ET SA PRISE DE COURANT DANS L'EAU OU AUTRE LIQUIDE.
- IL EST CONSEILLÉ D'EXAMINER RÉGULIÈREMENT LE CÂBLE D'ALIMENTATION POUR DÉCELER TOUT SIGNE DE DÉTÉRIORATION ÉVENTUELLE.
- EN CE QUI CONCERNE LES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR LA MANIÈRE DE NETTOYER LES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS, RÉFÉREZ-VOUS AU PARAGRAPHE CI-APRÈS DE LA NOTICE DONNÉE DANS LA SECTION « **NETTOYAGE ET ENTRETIEN** ».

MISE EN GARDE

- APRÈS AVOIR DEBALLÉ VOTRE APPAREIL, ASSUREZ-VOUS D'ABORD QU'IL N'A PAS ÉTÉ ABIMÉ. SI VOUS AVEZ UN DOUTE,

N'UTILISEZ PAS VOTRE APPAREIL, ET CONSULTEZ UNE PERSONNE COMPÉTENTE.

- N'UTILISEZ JAMAIS D'ACCESSOIRES OU DE PIÈCES D'UN AUTRE FABRICANT. L'UTILISATION DE CE TYPE D'ACCESSOIRES OU DE PIÈCES ENTRAÎNE L'ANNULATION DE LA GARANTIE.
- L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ S'IL A CHUTÉ, S'IL PRÉSENTE DES DOMMAGES APPARENTS, S'IL FUIT OU PRÉSENTE DES ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT.
- DÉBRANCHEZ TOUJOURS LE PRODUIT EN CAS DE LONGUE PÉRIODE SANS UTILISATION.
- ENLEVEZ BIEN TOUS LES ÉLÉMENTS DE L'EMBALLAGE, ET NE LAISSEZ PAS LES ÉLÉMENTS TELS QUE LES SACS PLASTIQUES, DU POLYSTYRÈNE OU DES ÉLASTIQUES À PORTÉE DES ENFANTS. CES ÉLÉMENTS POURRAIENT ÊTRE DANGEREUX POUR EUX.
- APRÈS DÉBALLAGE DE L'APPAREIL, ASSUREZ-VOUS DE POSER L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PLANE ET STABLE NE CRAIGNANT PAS LA CHALEUR. VÉRIFIEZ QUE VOUS LAISSEZ UNE LIBRE CIRCULATION DE L'AIR TOUT AUTOUR DE VOTRE APPAREIL. RESPECTEZ ENTRE L'APPAREIL ET TOUT PLAN MURAL, UNE DISTANCE DE 50CM VERS LE HAUT ET DE 20CM SUR LES COTÉS.
- CET APPAREIL DOIT ÊTRE CONNECTÉ Á UNE PRISE RELIÉE Á LA TERRE.
- PRENEZ TOUTES LES PRÉCAUTIONS NÉCESSAIRES POUR ÉVITER QU'UNE PERSONNE NE SE PRENNE LES PIEDS DANS LE CÂBLE.
- NE PAS UTILISER DE RALLONGE POUR CONNECTER L'APPAREIL AU RESEAU.
- NE LE METTEZ PAS SUR D'AUTRES APPAREILS.
- POUR VOTRE SECURITÉ, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE NE JAMAIS LAISSER VOTRE APPAREIL DANS UN ENDROIT EXPOSÉ AUX INTEMPÉRIES ET A L'HUMIDITÉ.

- NE LAISSEZ PAS VOTRE APPAREIL BRANCHÉ SANS L'UTILISER.
- NE BRANCHEZ PAS LE PRODUIT ET N'APPUYEZ PAS SUR LES BOUTONS DU PANNEAU DE COMMANDE SI VOS MAINS SONT MOUILLÉES. N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL LES PIEDS NUS OU MOUILLÉS.
- PENDANT SON FONCTIONNEMENT, ÉVITEZ DE DÉPLACER L'APPAREIL.

NORMES DE SÉCURITÉ

CET APPAREIL EST CONFORME AUX DIRECTIVES ET NORMES EN VIGUEURS.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ CONCERNANT LA MISE AU REBUT DE VOTRE APPAREIL



La directive européenne sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

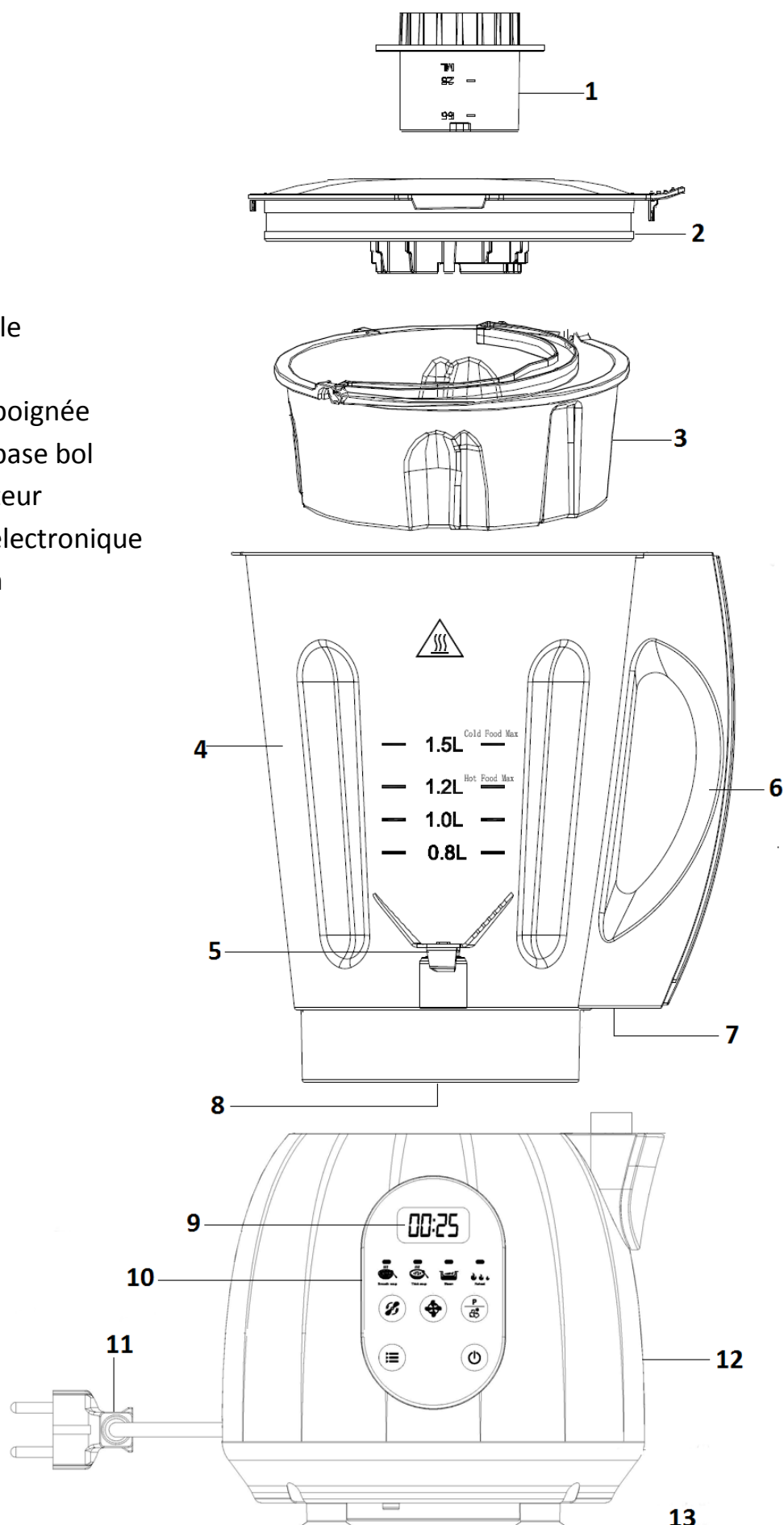
Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères mais déposez-le dans un centre de collecte agréé afin qu'il puisse être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.

SOMMAIRE

DESCRIPTION.....	1
MISE EN SERVICE ET UTILISATION.....	2
Avant toute première utilisation	2
Montage et démontage de l'appareil	3
Descriptif du panneau de contrôle et des programmes automatiques.....	4
Utiliser votre appareil	6
ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT	8
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	9
INFORMATION TECHNIQUE	10

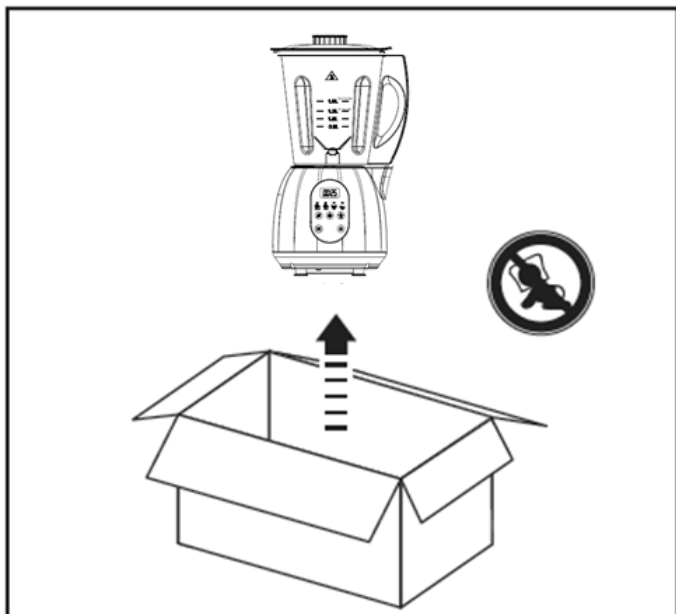
DESCRIPTION

1. Gobelet doseur
2. Couvercle du bol
3. Panier vapeur
4. Bol blender en inox
5. Lame en acier inoxydable
6. Poignée
7. Connecteur électrique poignée
8. Connecteur électrique base bol
9. Ecran d'affichage minuteur
10. Panneau de contrôle électronique
11. Cordon d'alimentation
12. Corps de l'appareil
13. Pieds anti-dérapants



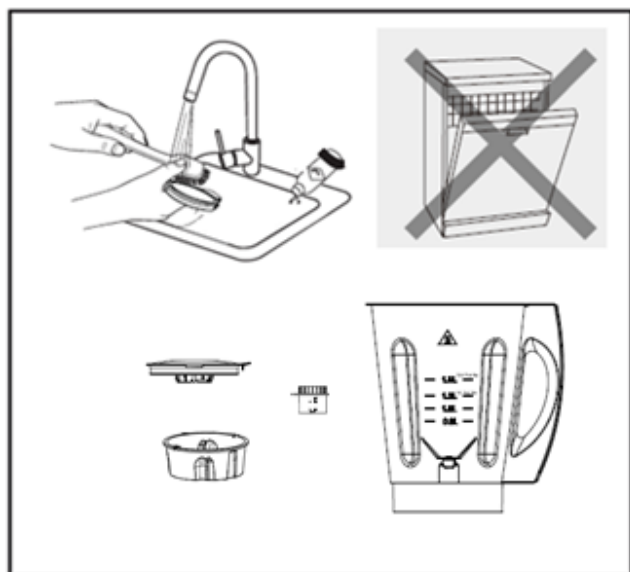
MISE EN SERVICE ET UTILISATION

Avant toute première utilisation



Déballez l'appareil et les accessoires de son emballage, assurez-vous que l'appareil n'a subi aucun dommage et qu'il ne soit pas abîmé.

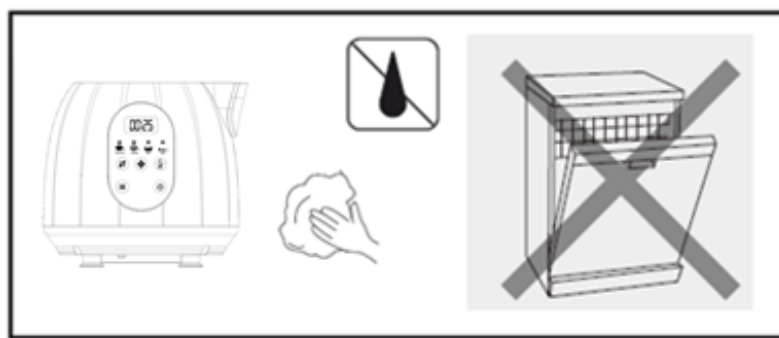
Enlevez bien tous les éléments de l'emballage, et ne laissez pas les éléments tels que les sacs plastiques, du polystyrène ou des élastiques à portée des enfants. Ces éléments pourraient être dangereux pour eux.



Lavez tous les accessoires avec une éponge imbibée de produits liquides puis rincez-les à l'eau chaude avant de les sécher avec un torchon propre.

Ne jamais mettre les accessoires au lave-vaisselle.

Mise en garde: éviter tout débordement sur les connecteurs électriques du bol blender.



Nettoyer le corps de l'appareil avec un chiffon sec et doux.

Ne jamais immerger le corps de l'appareil.

Ne jamais mettre au lave-vaisselle le corps de l'appareil.

Montage et démontage de l'appareil

1. Abaissez le bol sur le bloc moteur et appuyez vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche à sa place (il y a une seule position d'ajustement).

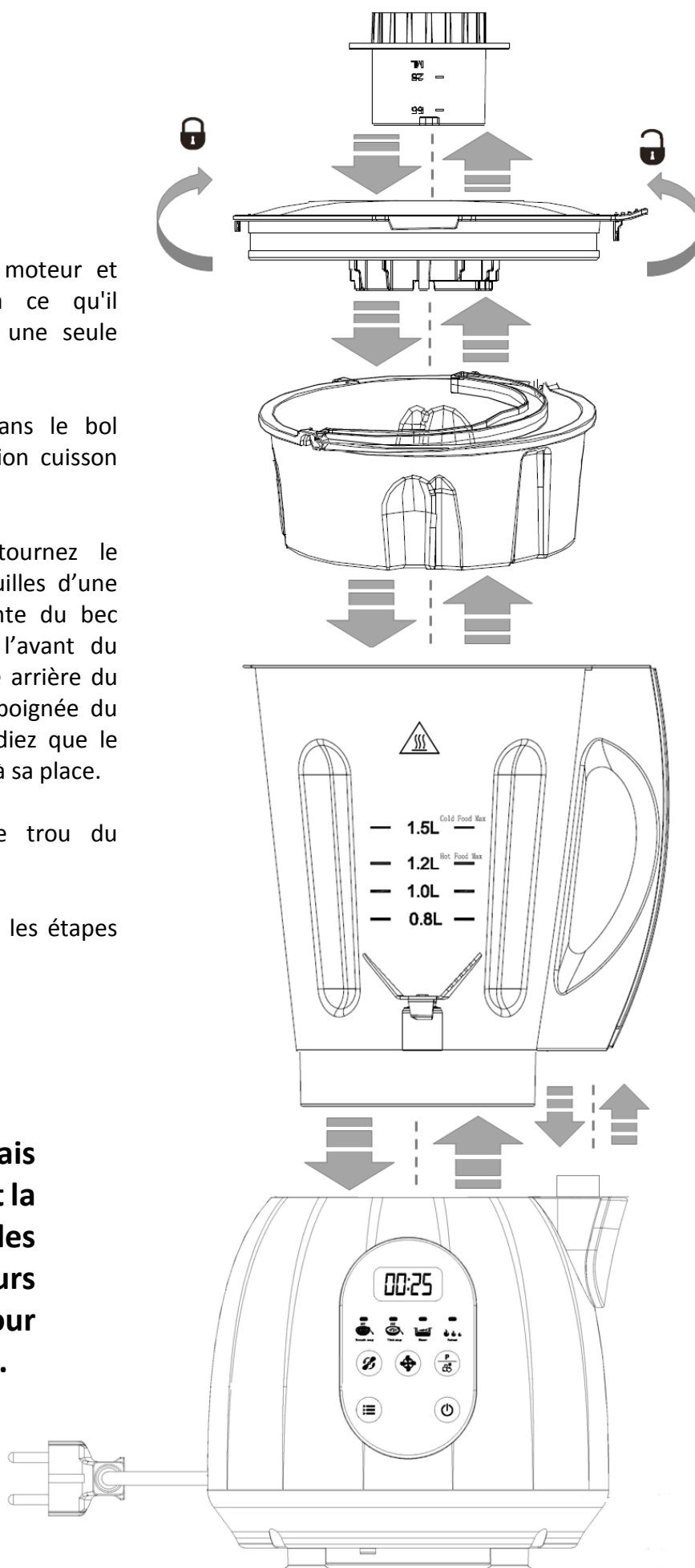
2. Insérez le panier vapeur dans le bol blender si vous utilisez la fonction cuisson vapeur.

3. Pour fixer le couvercle, tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre et faites glisser la pointe du bec verseur dans l'espace situé à l'avant du couvercle. Puis poussez la partie arrière du couvercle vers l'encoche de la poignée du bol, jusqu'à ce que vous entendiez que le verrou du couvercle s'enclenche à sa place.

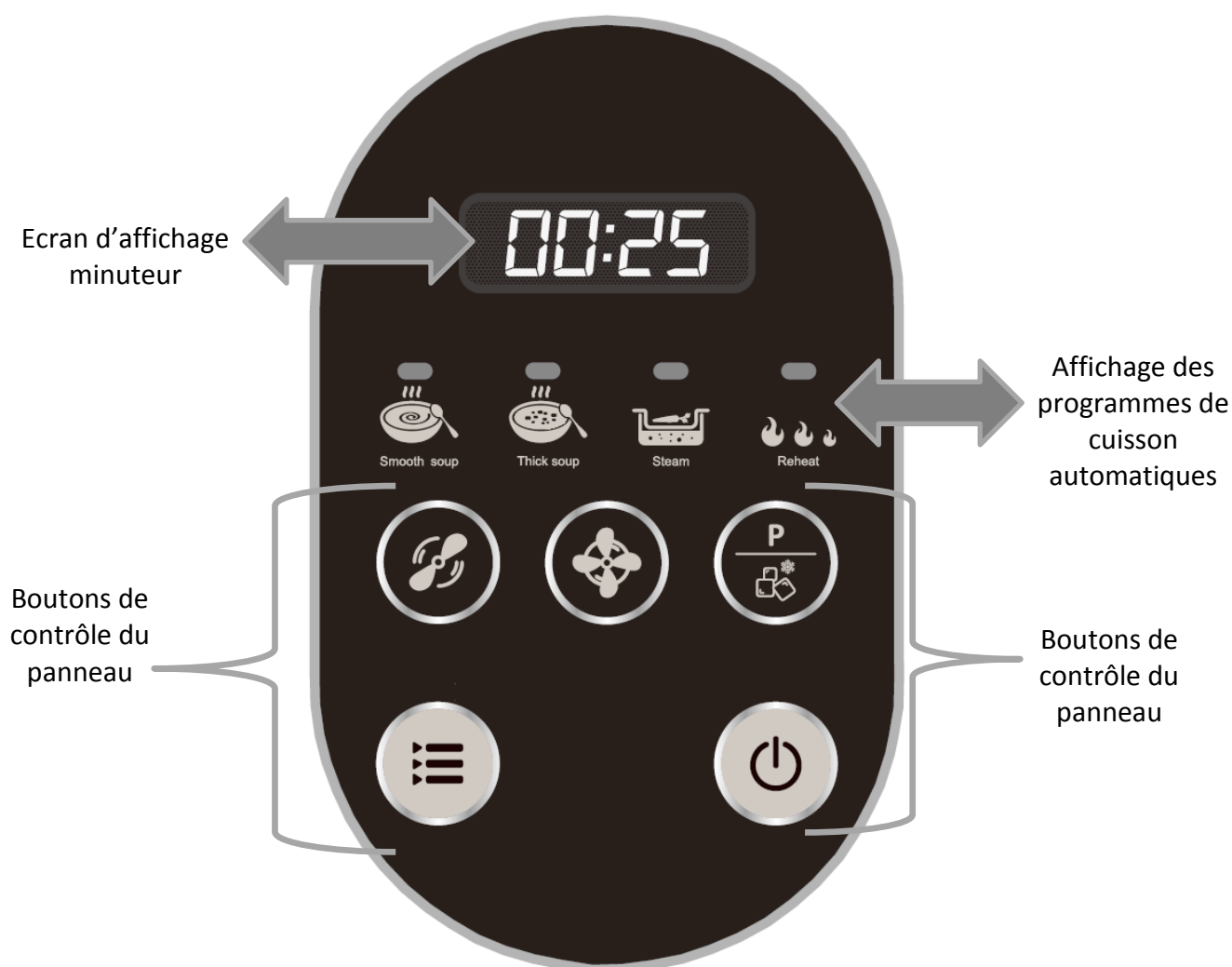
4. Insérez le gobelet dans le trou du couvercle.

Pour démonter l'appareil, suivez les étapes en sens inverse.

Avertissement : Ne jamais brancher l'appareil avant la mise en place des accessoires. Et toujours débrancher l'appareil pour le retrait des accessoires.



Descriptif du panneau de contrôle et des programmes automatiques



Description des boutons de contrôle du panneau électronique

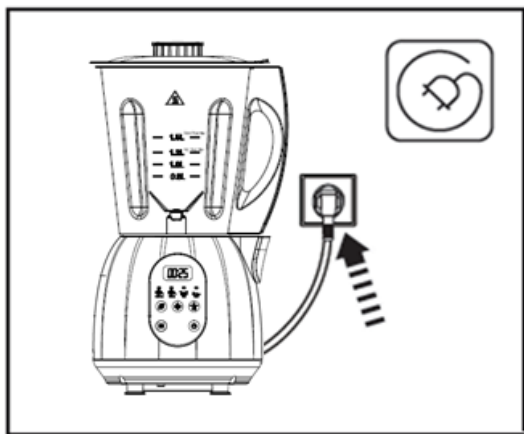
	Bouton « Marche / Arrêt » : après avoir branché votre appareil, ce dernier est automatiquement mis en mode veille et émettra un bip. Le bouton « Marche / Arrêt » clignotera pour vous indiquer que l'appareil est en mode veille. Après avoir sélectionné votre programme, appuyez sur ce bouton « Marche / Arrêt » pour démarrer le mixage et/ou la cuisson de vos préparations. A la fin de votre utilisation, l'appareil émet 3 bips et l'écran d'affichage minuteur indique « OFF ». Appuyez une fois sur le bouton « Marche / Arrêt », l'appareil se mettra en veille (moteur éteint, élément chauffant éteint).
	Bouton « Menu » : ce bouton vous permet de sélectionner un des 4 programmes automatiques. Il vous suffit d'appuyer sur ce bouton pour sélectionner votre programme. A noter : le programme de cuisson automatique clignotera sur le panneau de contrôle lorsqu'il est sélectionné et reste illuminé lors de son fonctionnement.
	Bouton « Mixage à basse vitesse » : appuyez une fois sur ce bouton pour sélectionner le mixage à basse vitesse puis appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour démarrer le mixage. Ré-appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour arrêter le mixage. En fin de mixage, l'appareil émet 3 bips et l'écran d'affichage minuteur indique « OFF ». Appuyez une fois sur le bouton « Marche / Arrêt », l'appareil se mettra en veille. A noter : le programme clignotera sur le panneau de contrôle lorsqu'il est sélectionné et reste illuminé lors de son fonctionnement. Fonctionnement : mixage pendant 3 minute jusqu'à 7000 tours/min.

	Bouton « Mixage à grande vitesse » : appuyez une fois sur ce bouton pour sélectionner le mixage à grande vitesse puis appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour démarrer le mixage. Ré-appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour arrêter le mixage. En fin de mixage, l'appareil émet 3 bips et l'écran d'affichage minuteur indique « OFF ». Appuyez une fois sur le bouton « Marche / Arrêt », l'appareil se mettra en veille. A noter : le programme clignotera sur le panneau de contrôle lorsqu'il est sélectionné et reste illuminé lors de son fonctionnement. Fonctionnement : mixage pendant 3 minutes à 15000 tours/min.
	Bouton « Pulse / Broyage de glaçons » : appuyez une fois sur ce bouton pour sélectionner le mixage Pulse / Broyage de glaçons, le programme démarre automatiquement. Ré-appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour arrêter le mixage. En fin de mixage, l'appareil émet 3 bips et l'écran d'affichage minuteur indique « OFF ». Appuyez une fois sur le bouton « Marche / Arrêt », l'appareil se mettra en veille. A noter : le programme s'illuminera sur le panneau de contrôle et reste illuminé lors de son fonctionnement. Fonctionnement : mixage pendant 10 secondes à 15000 tours/min.

Description des 4 programmes de cuisson automatiques

 Smooth soup	Programme « Smooth soup » : cuisson automatique des potages veloutés. Sélectionnez ce programme en appuyant sur le bouton « Menu » puis démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton « Marche / Arrêt ». Ré-appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour arrêter le programme automatique. En fin de cuisson, l'appareil émet 3 bips et l'écran d'affichage minuteur indique « OFF ». Appuyez une fois sur le bouton « Marche / Arrêt », l'appareil se mettra en veille. Fonctionnement : durée totale de 30 minutes avec alternance phase de chauffe (max. 100°C) et phase de mixage de la préparation.
 Thick soup	Programme « Thick soup » : cuisson automatique des potages avec morceaux. Sélectionnez ce programme en appuyant sur le bouton « Menu » puis démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton « Marche / Arrêt ». Ré-appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour arrêter le programme automatique. En fin de cuisson, l'appareil émet 3 bips et l'écran d'affichage minuteur indique « OFF ». Appuyez une fois sur le bouton « Marche / Arrêt », l'appareil se mettra en veille. Fonctionnement : durée totale de 30 minutes avec uniquement phase de chauffe (max. 100°C).
 Steam	Programme « Steam » : programme automatique de cuisson à la vapeur. Sélectionnez ce programme en appuyant sur le bouton « Menu » puis démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton « Marche / Arrêt ». Ré-appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour arrêter le programme automatique. En fin de cuisson, l'appareil émet 3 bips et l'écran d'affichage minuteur indique « OFF ». Appuyez une fois sur le bouton « Marche / Arrêt », l'appareil se mettra en veille. Fonctionnement : durée totale de 30 minutes avec uniquement phase de chauffe (max. 100°C).
 Reheat	Programme « Reheat » : programme automatique de réchauffage. Sélectionnez ce programme en appuyant sur le bouton « Menu » puis démarrez le programme en appuyant sur le bouton « Marche / Arrêt ». Ré-appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour arrêter le programme automatique. En fin de cuisson, l'appareil émet 3 bips et l'écran d'affichage minuteur indique « OFF ». Appuyez une fois sur le bouton « Marche / Arrêt », l'appareil se mettra en veille. Fonctionnement : durée totale de 40 minutes avec uniquement phase de chauffe (75°C – 85°C).

Utiliser votre appareil



1. Placez votre appareil sur un plan de travail stable and plate.
2. Mettez l'ensemble des ingrédients de votre préparation dans le bol blender et/ou panier vapeur.
3. Après avoir assemblé votre appareil et vérifié que l'ensemble des accessoires soient bien montés sur l'appareil.
4. Branchez votre appareil à une prise murale. Après avoir branché votre appareil, ce dernier est automatiquement mis en mode veille et émettra un bip. Le bouton « Marche / Arrêt » clignotera pour vous indiquer que l'appareil est en mode veille.

Cuisiner avec les 4 programmes automatiques :

1. Après avoir mis vos ingrédients dans le bol blender et fini le montage de l'appareil. Vérifiez que votre appareil est branché et est en mode veille.
2. Appuyez une fois sur le bouton « Menu » pour sélectionner l'un des 4 programmes automatiques de cuisson et appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour mettre en marche le programme automatique.
3. En fin de cuisson, l'appareil émet 3 bips et l'écran d'affichage minuteur indique « OFF ». Appuyez une fois sur le bouton « Marche / Arrêt », l'appareil se mettra en veille.

Mixer avec les 2 programmes de mixages (basse vitesse/grande vitesse) :

1. Après avoir mis vos ingrédients dans le bol blender et fini le montage de l'appareil. Vérifiez que votre appareil est branché et est en mode veille.
2. Sélectionnez l'un des 2 programmes de mixage et appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour mettre en marche le programme automatique.
3. A la fin du cycle de mixage, l'appareil émet 3 bips et l'écran d'affichage minuteur indique « OFF ». Appuyez une fois sur le bouton « Marche / Arrêt », l'appareil se mettra en veille.

Mixer avec le programme Pulse/Broyage de glaçons :

1. Après avoir mis vos ingrédients dans le bol blender et fini le montage de l'appareil. Vérifiez que votre appareil est branché et est en mode veille.
2. Appuyez une fois sur ce bouton pour sélectionner le mixage Pulse / Broyage de glaçons, le programme démarre automatiquement. Ré-appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour arrêter le mixage si besoin.
3. En fin de mixage, l'appareil émet 3 bips et l'écran d'affichage minuteur indique « OFF ». Appuyez une fois sur le bouton « Marche / Arrêt », l'appareil se mettra en veille.

Avertissement :

- **Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.**
- **Mise en garde: éviter tout débordement sur le connecteur.**
- **Ne jamais dépasser le niveau maximal dans le bol blender pour éviter tout risque de blessures :**
 - **1.5L MAX. pour les préparations froides.**
 - **1.2L MAX. pour les préparations chaudes.**
- **Ne jamais insérer votre main ou autres objets dans le trou du couvercle.**
- **Ne jamais enlever le couvercle et gobelet doseur lors du fonctionnement de l'appareil.**
- **Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide pendant plus de 30 secondes après sa mise en marche.**
- **S'assurer que les différents blocs de l'appareil soient bien montés.**

- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne jamais déplacer l'appareil pendant qu'il est en marche.

Idées recettes :

Recettes	Programmes	Ingrédients	Préparation
Potage de légumes marocain	 Thick soup	1 oignon rouge pelé et haché 1 poireau lavé et haché 1 poivron rouge épépiné et haché 1 branche de céleri hachée 1 poivron vert, épépiné et haché 2 gousses d'ail, pelées et hachées 1 cuillère à café d'épices ras el hanout 400 g de tomates hachées 1 cuillère à soupe de purée de tomates 1 cube de bouillon (légumes) 250ml d'eau Sel et poivre	Mettez tous les ingrédients dans le bol blender. Fermez le bol. Sélectionnez le programme automatique « Thick soup » et appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour mettre en marche le programme automatique.
Velouté de potiron	 Smooth soup	500g de potiron, épépiné et haché 2 petites pommes de terre, pelé et haché 1 oignon, pelé et haché 60cl d'eau 1 cube de bouillon de volaille 20cl de crème fraîche Sel et poivre du moulin	Mettez tous les ingrédients dans le bol blender. Fermez le bol. Sélectionnez le programme automatique « Smooth soup » et appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour mettre en marche le programme automatique.
Gaspacho	 + P	1 oignon pelé et haché 1/2 poivron rouge épépiné et haché 1/2 poivron vert, épépiné et haché 1/2 concombre coupé en morceaux 1 gousse d'ail, pelée et hachée 500 g de tomates hachées 1 cuillère à soupe vinaigre 1 tranche de pain de mie 2 cuillères à soupe d'huile d'olive Basilic Sel et poivre du moulin	Placez les légumes, l'ail et l'oignon dans le bol. Sélectionnez la fonction « Mixage à basse vitesse ». Ajoutez le pain de mie grossièrement coupé en dés et appuyez à quelques reprises sur le bouton Pulse. Assaisonnez, ajoutez l'huile d'olive, le basilic et le vinaigre. Mixez à nouveau à quelques reprises sur Pulse. Laissez reposer au moins 2 heures au frais avant de servir.
Glace pilée	 P	200g de glaçons	Mettez les glaçons dans le bol blender. Fermez le bol. Sélectionnez le programme automatique Pulse.
Purée de pommes de terre	 Steam + 	800g de pommes de terre, pelés et coupés en dés 1 oignon, pelé et haché 1 gousse d'ail, pelée et hachée 25cl d'eau 25cl de crème fraîche 1 pincée de noix de muscade Sel et poivre du moulin	Placez les pommes de terres coupés en dés dans le panier vapeur. Versez de l'eau dans le bol jusqu'au marquage 1.0L, placez le panier dans le bol et fermez le couvercle. Sélectionnez la fonction vapeur. En fin de cuisson, sortez le panier vapeur, videz l'eau de cuisson et versez les pommes de terre cuites dans le bol. Ajoutez le reste des ingrédients dans le bol, refermez le couvercle et sélectionnez le programme « Mixage à grande vitesse ».

Réchauffage	 Reheat	Préparation froide	Mettez votre préparation dans le bol blender. Fermez le bol. Sélectionnez le programme automatique « Reheat » et appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour mettre en marche le programme automatique.
Milkshake anti-stress		4 bananes épluchées 125ml de lait 3 cuillères à soupe de crème fraîche 1 boule de glace à la vanille	Mettez votre préparation dans le bol blender. Refermez le bol et sélectionnez le programme « Mixage à grande vitesse ».
Mango lassi		1 mangue, pelée, dénoyautée et hachée 20cl de lait 20cl de yogourt nature 2 cuillère à café de miel	Mettez votre préparation dans le bol blender. Refermez le bol et sélectionnez le programme « Mixage à basse vitesse ».
Œufs mollets	 Steam	4 Œufs	Placez les oeufs en dés dans le panier vapeur. Versez de l'eau dans le bol jusqu'au marquage 1.0L, placez le panier dans le bol et fermez le couvercle. Sélectionnez la fonction vapeur, laissez cuire pendant 6 minutes à compter de la phase d'ébullition. Appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour arrêter le programme automatique.

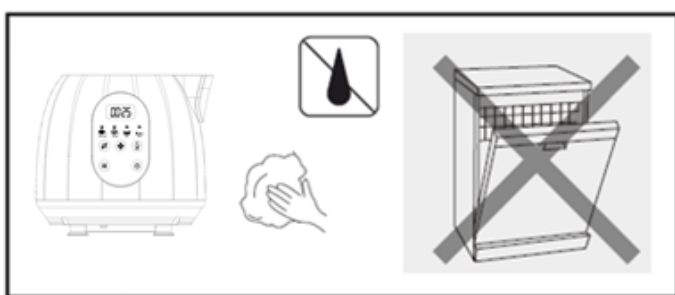
ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Anomalies	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas après branchement.	1. Mauvais montage des accessoires. 2. Le couvercle est mal mis.	1. Démonter et remonter les accessoires. 2. Débranchez l'appareil et remettez le couvercle.
Bruit pendant le fonctionnement.	1. Bruits de grincement/craquement. 2. Vibration du moteur, des accessoires.	Ceci est normal : ces sons indiquent que les ingrédients sont en train d'être mixés.
Bruits ou vibrations anormaux.	1. Les accessoires sont mal assemblés. 2. L'appareil n'est pas posé sur une surface plane et stable.	1. Débranchez l'appareil et remontez correctement les accessoires. 2. Débranchez l'appareil et placez-le sur une surface plane et stable.
Les aliments sont brûlés et collés au fond de l'appareil.	1. Les ingrédients ont des très hautes teneurs en amidon et/ou sucre. 2. Trop d'aliments et pas assez de liquide dans la recette.	1. Modifier la recette pour la prochaine fois. 2. Rajoutez du liquide.
Les ingrédients ne sont pas assez cuits à la fin du programme.	1. Les ingrédients ont été coupés trop grossièrement. 2. Trop d'eau ou d'aliments. 3. Certains ingrédients nécessitent une cuisson plus longue.	1. Refaites un autre cycle de cuisson. Pensez à couper plus petits vos ingrédients (2-3cm). 2. Enlevez l'excédent d'eau ou d'aliments. 3. Refaites un autre cycle de cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

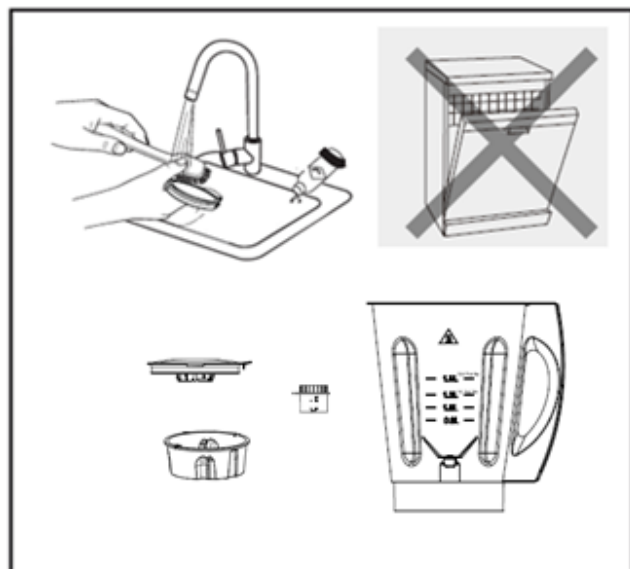
1. A la fin de votre utilisation, éteignez votre appareil en appuyant sur le bouton « Marche / Arrêt ».
2. Débranchez le câble d'alimentation de la prise secteur.
- 3. Assurez-vous de toujours débrancher l'appareil avant toute opération de nettoyage. Ne placez pas le corps de l'appareil dans le lave-vaisselle et n'immergez pas l'appareil dans l'eau.**

Nettoyer le corps de l'appareil :



Utilisez un chiffon doux pour nettoyer les surfaces de l'appareil.

Nettoyer les accessoires :



Lavez les accessoires avec une éponge imbibée de liquide vaisselle, les rincez à l'eau chaude puis les séchez avec un chiffon doux.

Ne jamais mettre les accessoires au lave-vaisselle.

Mise en garde: éviter tout débordement sur les connecteurs électriques du bol blender.

⚠ N'utilisez pas de produits tranchants, toxiques et agressifs tel que alcools à brûler, décapants industriels, solvants pour nettoyer votre appareil car ces derniers risquent de l'endommager.
Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau.

INFORMATION TECHNIQUE

Modèle	BLC5X
Tension d'alimentation	220-240V ~ 50Hz
Puissance moteur	350W
Puissance cuisson	700-900W
Capacité max. pour préparation froide	1.5L MAX.
Capacité max. pour préparation chaude	1.2L MAX.

TELEFUNKEN

HEATING BLENDER



BLC5X

SAFETY WARNINGS

- READ CAREFULLY THE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING AND USING THIS APPLIANCE. IT CONTAINS IMPORTANT INFORMATIONS. IN THE CASE YOU RESELL THIS APPLIANCE, PLEASE MAKE SURE TO PROVIDE THIS INSTRUCTION MANUAL TO YOUR BUYER.
- THIS APPLIANCE IS INTENDED TO BE USED IN HOUSEHOLD AND SIMILAR APPLICATIONS SUCH AS:
 - STAFF KITCHEN AREAS IN SHOPS, OFFICES AND OTHER WORKING ENVIRONMENTS;
 - FARM HOUSES;
 - BY CLIENTS IN HOTELS, MOTELS AND OTHER RESIDENTIAL TYPE ENVIRONMENTS;
 - BED AND BREAKFAST TYPE ENVIRONMENTS.
- THIS APPLIANCE SHALL NOT BE USED BY CHILDREN. KEEP THE APPLIANCE AND ITS CORD OUT OF REACH OF CHILDREN.
- THIS APPLIANCE CAN BE USED BY PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE IF THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE IN A SAFE WAY AND IF THEY UNDERSTAND THE HAZARDS INVOLVED. CHILDREN SHALL NOT PLAY WITH THE APPLIANCE. CLEANING AND MAINTENANCE SHALL NOT BE MADE BY CHILDREN.
- ALWAYS DISCONNECT THE APPLIANCE FROM THE SUPPLY IF IT IS LEFT UNATTENDED AND BEFORE ASSEMBLING, DISASSEMBLING OR CLEANING.
- WARNING: POTENTIAL INJURY FROM MISUSE.
- WARNING: AVOID SPILLAGE ON THE CONNECTOR.
- EXTRA CARE SHALL BE TAKEN WHEN HANDLING THE SHARP

CUTTING BLADES, EMPTYING THE BOWL AND DURING CLEANING.

- BE CAREFUL IF HOT LIQUID IS POURED INTO THE FOOD PROCESSOR OR BLENDER AS IT CAN BE EJECTED OUT OF THE APPLIANCE DUE TO A SUDDEN STEAMING.
- SWITCH OFF THE APPLIANCE AND DISCONNECT FROM SUPPLY BEFORE CHANGING ACCESSORIES OR APPROACHING PARTS THAT MOVE IN USE.
- THIS APPLIANCE CAN ONLY BE USED WITH ITS PROVIDED STAND.



SURFACES ARE LIABLE TO GET HOT DURING USE.

- DURING USE, THIS APPLIANCE MAY REACH VERY HIGH TEMPERATURE AND CAUSE BURNS.
- SOME PARTS OF THIS PRODUCT CAN BECOME VERY HOT AND CAUSE BURNS. PARTICULAR ATTENTION HAS TO BE GIVEN WHERE CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE ARE PRESENT.
- THE APPLIANCE MUST NOT BE IMMERSED.
- IF THE SUPPLY CORD IS DAMAGED, IT MUST BE REPLACED BY THE MANUFACTURER, ITS SERVICE AGENT OR SIMILARLY QUALIFIED PERSONS IN ORDER TO AVOID A HAZARD.
- REGARDING THE INFORMATION FOR OPERATING TIMES AND ACCESSORIES SETTING, THANKS TO REFER TO THE BELOW PARAGRAPH OF THE MANUAL.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR CLEANING AND MAINTENANCE

- ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE AND LET IT COOL DOWN COMPLETELY BEFORE ANY CLEANING OPERATION.
- NEVER IMMERSE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID THIS APPLIANCE, ITS ELECTRIC PLUG AND CORD.

- THE SUPPLY CORD SHOULD BE REGULARLY EXAMINED FOR SIGNS OF DAMAGE AND THE APPLIANCE IS NOT TO BE USED IF THE CORD IS DAMAGED.
- FOR THE DETAILS ON HOW TO CLEAN SURFACES IN CONTACT WITH FOOD, PLEASE SEE SECTION "CLEANING AND MAINTENANCE".

SAFETY CAUTIONS

- AFTER UNPACKING THE APPLIANCE, MAKE SURE IT IS NOT DAMAGED. IN CASE OF DOUBT, DO NOT USE THE APPLIANCE AND CONTACT YOUR SUPPLIER OR A QUALIFIED TECHNICIAN.
- THE USE OF ACCESSORY AND ATTACHMENTS NOT RECOMMENDED BY THE MANUFACTURER MAY CAUSE INJURIES.
- THE APPLIANCE MUST NOT BE USED IF IT HAS BEEN DROPPED, IF IT HAS ANY VISIBLE DAMAGE, IF IT LEAKS OR IF IT FUNCTIONS ABNORMALLY IN ANY WAY.
- ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE IF NOT USING IT FOR A PERIOD OF TIME.
- REMOVE ALL PACKAGING AND DO NOT LEAVE THE PACKAGING MATERIAL SUCH AS PLASTIC BAGS, POLYSTYRENE AND ELASTIC BANDS IN EASY REACH OF CHILDREN AS THEY MAY CAUSE SERIOUS INJURIES.
- AFTER UNPACKING YOUR APPLIANCE, MAKE SURE YOU HAVE PUT IT ON A FLAT, STABLE AND HEAT-RESISTANT SURFACE. CHECK YOU HAD LEAVE ENOUGH SPACE BETWEEN YOUR APPLIANCE AND SURROUNDING WALL TO LET THE AIR CIRCULATE AROUND. THERE SHOULD BE AT LEAST 50CM ON THE TOP AND 20CM ON SIDES APART FROM THE APPLIANCE.
- THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.
- CHECK THAT YOUR ELECTRICAL INSTALLATION IS SUFFICIENT

FOR SUPPLYING THIS APPLIANCE.

- TAKE ALL NECESSARY MEASURE WITH CORDS AND EXTENSIONS TO AVOID ANY INJURIES WHILE IN USE.
- FOR YOUR OWN SAFETY, WE RECOMMEND YOU NEVER LEAVE THE APPLIANCE IN A PLACE THAT IS EXPOSED TO HUMIDITY OR INCLEMENT WEATHER CONDITION.
- DO NOT PUT THIS APPLIANCE ON TOP OF OTHERS.
- NEVER LEAVE APPLIANCE PLUGGED IN WHEN NOT IN USE.
- NEVER MOVE THE APPLIANCE WHEN IN USE.
- NEVER PLUG THE APPLIANCE AND TOUCH THE THERMOSTAT WITH WET HANDS. NEVER USE THE APPLIANCE WITH BARE OR WET FEET.
- NEVER UNPLUG THE APPLIANCE BY PULLING THE POWER CABLE. ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE FROM THE MAIN SOCKET.

STANDARDS

THIS APPLIANCE IS CONFORMED TO CURRENT DIRECTIVES AND STANDARDS.

SAFETY INSTRUCTIONS ON RECYCLING



The European Directive on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

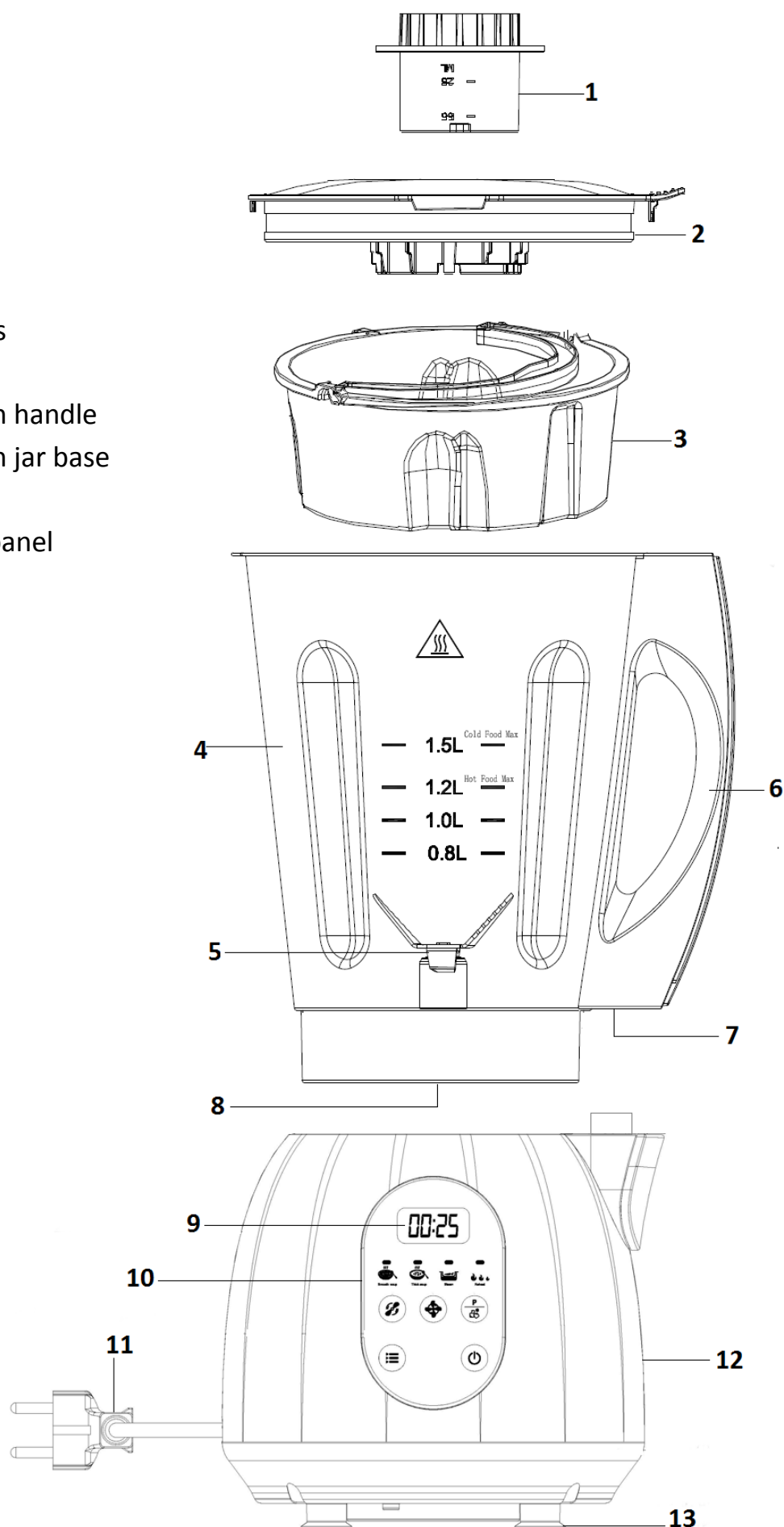
Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

TABLE OF CONTENTS

DESCRIPTION.....	1
SET UP AND USE.....	2
Before first use.....	2
Assembling and disassembling the appliance.....	3
Description of the control panel and the automatic program..	4
Using your appliance.....	6
TROUBLESHOOTING.....	8
CLEANING AND MAINTENANCE	9
TECHNICAL INFORMATION	10

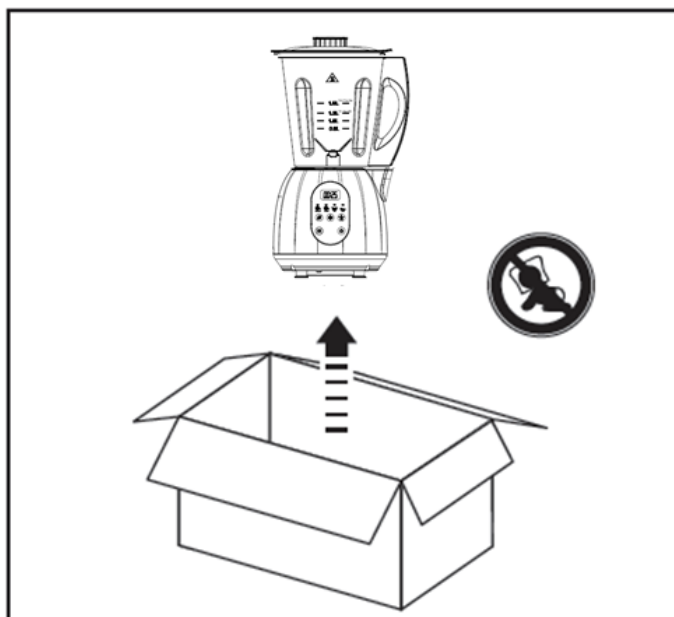
DESCRIPTION

1. Measuring cup
2. Cover lid
3. Steam basket
4. Stainless steel jar
5. Stainless steel blades
6. Jar handle
7. Electric connector on handle
8. Electric connector on jar base
9. Timer display
10. Electronic control panel
11. Power cord
12. Main body
13. Anti-slip feet

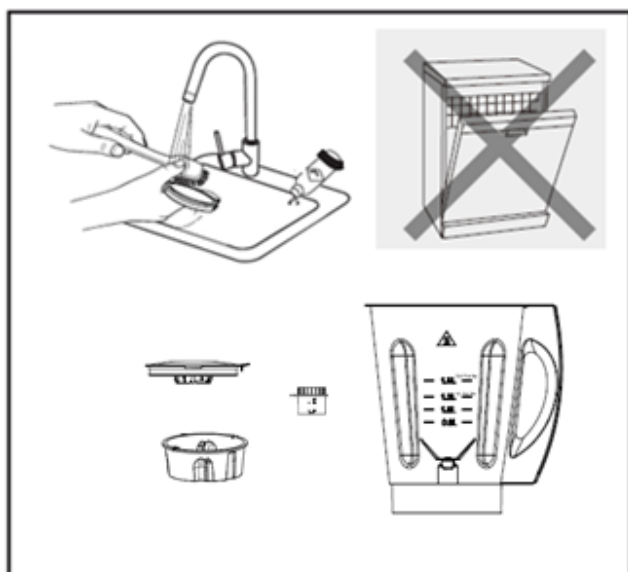


SET UP AND USE

Before first use



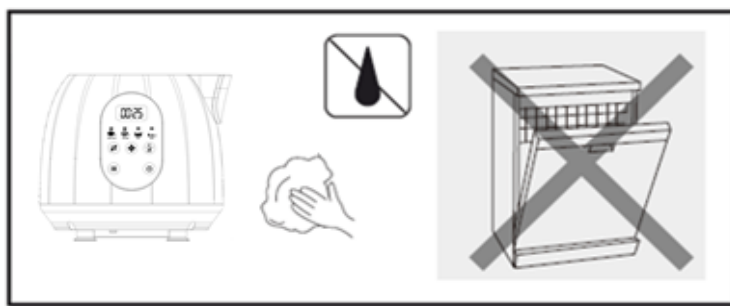
Remove all packaging and do not leave the packaging material such as plastic bags, polystyrene and elastic bands in easy reach of children as they may cause serious injuries.



Wash all accessories with a sponge damped with dishwashing liquid. Rinse thoroughly and dry them with a clean cloth.

Never put the accessories into a dishwasher.

Warning: Avoid spillage on the jar electric connectors.



Clean the outer body with a dry clean cloth.

Do not immerse the appliance into water.

Do not put the appliance into a dishwasher.

Assembling and disassembling the appliance

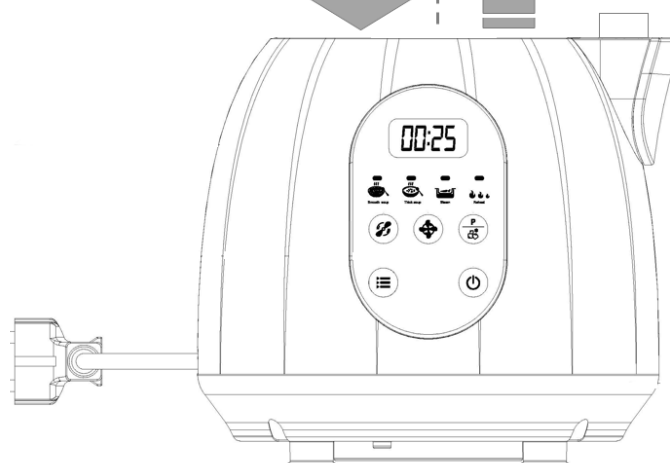
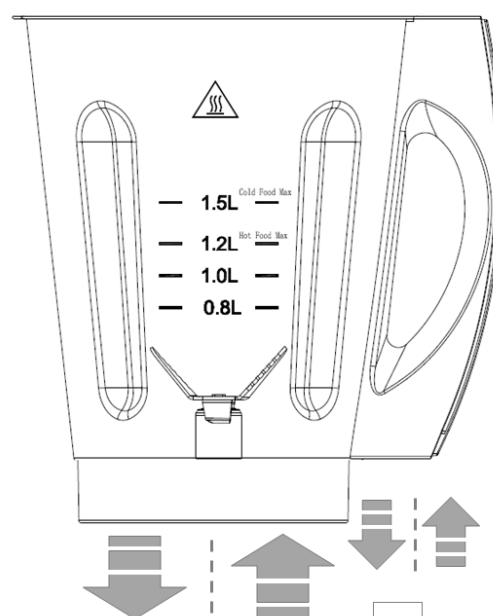
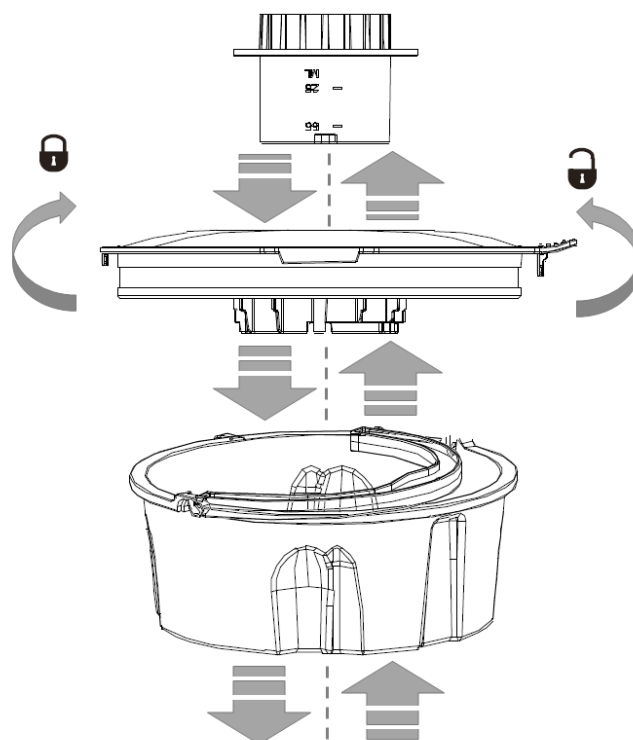
1. Lower the jar on to the motor unit, and press down till it clicks into place (it will only fit one way).

2. Insert the steam basket into the jar if you decide to use the steam function.

3. To fit the lid, turn clockwise the cover lid and slide the tip of the spout into the space at the front of the lid. Then push the back rear of the cover towards the notch on top of the handle till you hear the lid lock click into place.

4. Insert the measuring cup into the hole of the cover lid.

To disassemble the appliance, proceed to reverse steps.

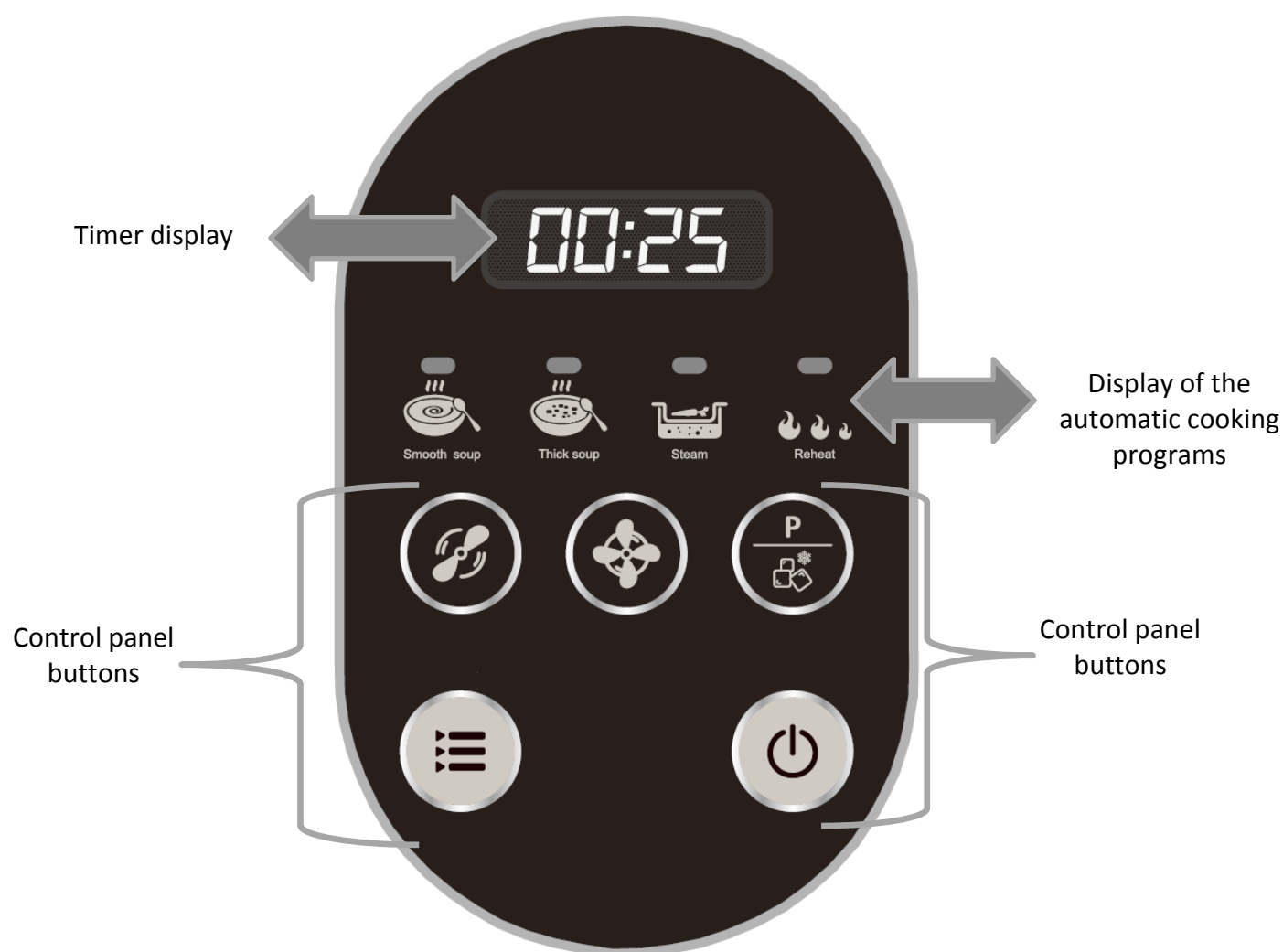


Warning:

Never plug in the appliance before assembling the accessories. Always plug out when disassembling the appliance.

Ensure that all accessories are well assembled before switching on the appliance. If not the case, the appliance will not work.

Description of the control panel and the automatic program



Control panel buttons description

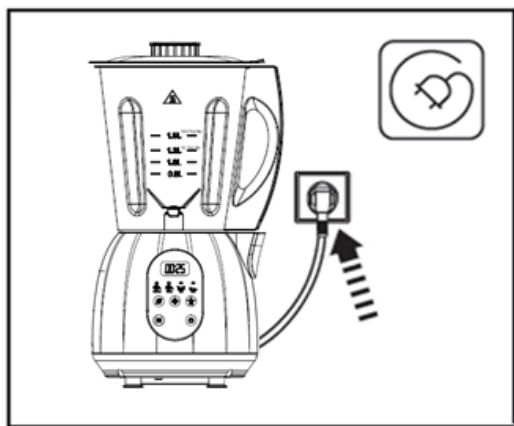
	« ON/OFF » button: after the appliance is plugged in, the buzzer will beep and the power lamp will flash to enter into standby status. After selecting your program, press on the « ON/OFF » button to start the blending and/or cooking of your dish. At the end of your program, the blender will produce 3 bips sound and the timer display will show "OFF". Press one time on the button « ON/OFF » to enter standby mode (motor off, heating element off).
	« Menu » button: this button allow you to select one of the 4 automatic cooking programs. Press this button until you have selected your program. Note: the auto program selected will flash on the panel and remain light on during functioning.
	«Blending at low speed» button: press this button one time to select the blending at low speed then press on the « ON/OFF » button to start the blending. Press again the « ON/OFF » button to stop the blending. At the end of your program, the blender will produce 3 bips sound and the timer display will show "OFF". Press one time on the button « ON/OFF » to enter standby mode. Note: the program selected will flash on the panel and remain light on during functioning. Operating mode: blending for 3 minutes up to 7000rpm.
	«Blending at high speed» button: press this button one time to select the blending at high speed then press on the « ON/OFF » button to start the blending. Press again the « ON/OFF » button to stop the blending. At the end of your program, the blender will produce 3 bips sound and the timer display will show "OFF". Press one time on the button « ON/OFF » to enter standby mode. Note: the program selected will flash on the panel and remain light on during functioning. Operating mode: blending for 3 minutes up to 15000rpm.

	«Pulse/Ice crush» button: press this button one time to select the Pulse/Ice crush program, the program will start automatically. Press again the « ON/OFF » button to stop the blending. At the end of your program, the blender will produce 3 bips sound and the timer display will show “OFF”. Press one time on the button « ON/OFF » to enter standby mode. Note: the program selected will light on the panel and remain light on during functioning. Operating mode: blending for 10 seconds up to 15000rpm.
---	---

Description of the 4 automatic cooking programs

 Smooth soup	« Smooth soup » program: automatic cooking program for smooth soup. Select this program by pressing on the « Menu » button then press on the « ON/OFF » button to start the blending and/or cooking of your dish. At the end of your program, the blender will produce 3 bips sound and the timer display will show “OFF”. Press one time on the button « ON/OFF » to enter standby mode (motor off, heating element off). Operating mode: total working time of 30 minutes alternating between heating phase (max. 100°C) and blending phase.
 Thick soup	« Thick soup » program: automatic cooking program for chunky soup. Select this program by pressing on the « Menu » button then press on the « ON/OFF » button to start the cooking of your dish. At the end of your program, the blender will produce 3 bips sound and the timer display will show “OFF”. Press one time on the button « ON/OFF » to enter standby mode (motor off, heating element off). Operating mode: total working time of 30 minutes with only heating phase (max. 100°C).
 Steam	« Steam » program: automatic program for steam cooking. Select this program by pressing on the « Menu » button then press on the « ON/OFF » button to start the cooking of your dish. At the end of your program, the blender will produce 3 bips sound and the timer display will show “OFF”. Press one time on the button « ON/OFF » to enter standby mode (motor off, heating element off). Operating mode: total working time of 30 minutes with only heating phase (max. 100°C).
 Reheat	« Reheat » program: automatic program for reheat. Select this program by pressing on the « Menu » button then press on the « ON/OFF » button to start the cooking of your dish. At the end of your program, the blender will produce 3 bips sound and the timer display will show “OFF”. Press one time on the button « ON/OFF » to enter standby mode (motor off, heating element off). Operating mode: total working time of 40 minutes with only heating phase (75°C – 85°C).

Using your appliance



1. Place your appliance on a flat and stable surface.
 2. Place all the ingredients inside the blender jar and/or steam basket.
 3. Ensure that all accessories are well assembled before switching on the appliance.
 4. Plug the appliance to a power socket.
- After the appliance is plugged in, the buzzer will beep and the power lamp will flash to enter into standby status.

Cooking with the 4 automatic cooking programs:

1. After adding your ingredients into the blender and finish assembling the appliance. Ensure that your appliance is plugged in and is on standby mode.
2. Press one time on the « Menu » button to select one of the 4 auto cooking program then press on the « ON/OFF » button to start the program.
3. At the end of your program, the blender will produce 3 bips sound and the timer display will show “OFF”. Press one time on the button « ON/OFF » to enter standby mode.

Blending with the 2 blending programs:

1. After adding your ingredients into the blender and finish assembling the appliance. Ensure that your appliance is plugged in and is on standby mode.
2. Select one of the 2 blending programs by pressing one time on it then press on the « ON/OFF » button to start the program.
3. At the end of your program, the blender will produce 3 bips sound and the timer display will show “OFF”. Press one time on the button « ON/OFF » to enter standby mode.

Blending with the Pulse/Ice crush program:

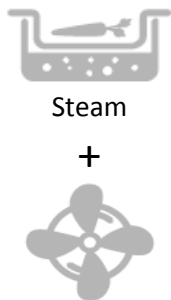
1. After adding your ingredients into the blender and finish assembling the appliance. Ensure that your appliance is plugged in and is on standby mode.
2. Press one time the Pulse/Ice crush button, the program will start automatically. Press again the « ON/OFF » button to stop the blending if necessary.
3. At the end of your program, the blender will produce 3 bips sound and the timer display will show “OFF”. Press one time on the button « ON/OFF » to enter standby mode.

Warning:

- **Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.**
- **Warning: avoid spillage on the electric connector.**
- **Never exceed the maximal level marked on the jar to avoid any injuries:**
 - **1.5L MAX. for cold dishes.**
 - **1.2L MAX. for hot dishes.**
- **Never insert your hands or any objects into the hole of the cover.**
- **Do not open the cover lid and measuring cup during use.**
- **Do not let the appliance work for more than 30 seconds without any food or water.**
- **Always ensure all the accessories are well assembled.**

- **Never use the appliance with wet hands.**
- **Do not move the appliance when in use.**

Recipes:

Recipes	Programs	Ingredients	Preparation
Moroccan vegetables soup	 Thick soup	1 red onion peeled and chopped 1 leek washed and chopped 1 red pepper deseeded and chopped 1 stick celeri chopped 1 green pepper deseeded and chopped 2 garlics peeled and chopped 1 coffee spoon of ras el hanout spices 400 g chopped tomatoes 1 tablespoon of tomato purée 1 stock cube (vegetables) 250ml water Salt and pepper	Put all ingredients into the jar blender. Close the jar blender with its lid. Select the « Thick soup » programm and press on the « ON/OFF » button to start the program.
Creamy pumpkin soup	 Smooth soup	500g pumpkin deseeded and chopped 2 small potatoes peeled and chopped 1 onion peeled and chopped 60cl water 1 chicken stock cube 20cl fresh cream Salt and pepper	Put all ingredients into the jar blender. Close the jar blender with its lid. Select the « Smooth soup » program and press on the « ON/OFF » button to start the program.
Gaspacho		1 onion peeled and chopped 1/2 red pepper peeled and chopped 1/2 green pepper deseeded and chopped 1/2 cucumber chopped 1 garlic peeled and chopped 500 g chopped tomatoes 1 tablespoon of vinegar 1 slice of sandwich loaf Basil leaves 2 tablespoon of olive oil Salt and pepper	Place the vegetables, garlic and onion into the blender. Select the program « Blending at high speed ». At the end of the program, add the chopped sandwich load and press Pulse. Season, add the oilive oil, basil leaves and vinegar. Press again on Pulse button. Let the preparation rest inside the fridge for 2 hours.
Crushed ice		200g ice cubes	Put the ice cubes into the blender, close it. Press on the « Pulse/Ice crush » button.
Mash potatoes		800g potatoes peeled and cut in cubes 1 onion peeled and chopped 1 garlic peeled and chopped 25cl water 25cl fresh cream 1 pinch a nutmeg Salt and pepper	Put the cut potatoes into the steam basket. Pour water into the blender up to 1.0L marking, put the steam basket inside the blender and close it. Select the steam auto cooking program. At the end of the steaming, take out the steam basket, pour out the remaining water and place the cooked potatoes inside the blender. Add the remaining ingredients into the blender, close the lid and press on « Blending at high speed » button.

Reheat	 Reheat	Cold dishes	Put all ingredients into the jar blender. Close the jar blender with its lid. Select the auto program « Reheat » press on the « ON/OFF » button to start the program
Anti-stress milkshake		4 peeled bananas 125ml milk 3 tablespoon of fresh cream 1 scoop of vanilla ice cream	Add the ingredients into the blender, close the lid and press on « Blending at high speed » button.
Mango lassi		1 mango peeled, stoned and chopped 20cl milk 20cl yoghurt 2 coffee spoons honey	Add the ingredients into the blender, close the lid and press on « Blending at low speed » button.
Mollets eggs	 Steam	4 eggs	Put the eggs into the steam basket. Pour water into the blender up to 1.0L marking, put the steam basket inside the blender and close it. Select the steam auto cooking program, let the eggs cook for 6 minutes after the start of water boiling. Press on the « ON/OFF » button to stop the program.

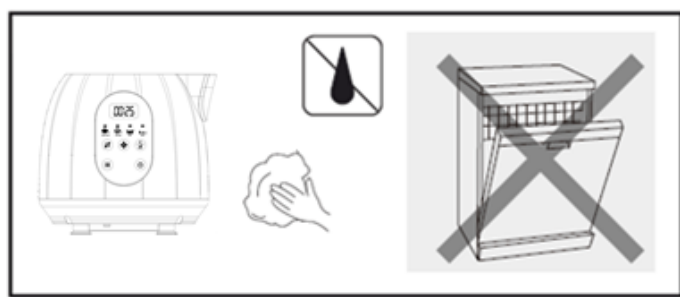
TROUBLESHOOTING

Problems	Causes	Solutions
The appliance is not working after plugged in.	1. Wrong assembling of accessories. 2. The cover is not well assembled.	1. Disassemble and assemble again all accessories. 2. Switch off the appliance and replace correctly the cover.
Noise during operation.	1. Squeaking/cracking noises. 2. Vibration of motor/accessories.	This is normal: these noises indicate your machine is extracting the juice.
Abnormal noises or vibrations.	1. Accessories are not well assembled. 2. The appliance is not placed on a flat and stable surface.	1. Switch off the appliance, disassemble and assemble again the accessories 2. Switch off the appliance and place the appliance on a flat and stable surface.
Ingredients are burned and stucked at the bottom of the jar.	1. The ingredients have high volume of starch and/or sugar. 2. Too much ingredients and not enough water.	1. Change your recipe for next time. 2. Add liquids to your preparation.
Ingredients are not cooked enough at the end of the program.	1. Ingredients are too big. 2. Too much water or ingredients. 3. Some ingredients need longer cooking time.	1. Repeat the cooking program. Ensure to cut your ingredients smaller (2-3cm). 2. Take out the excess of water or ingredients. 3. Repeat the cooking program.

CLEANING AND MAINTENANCE

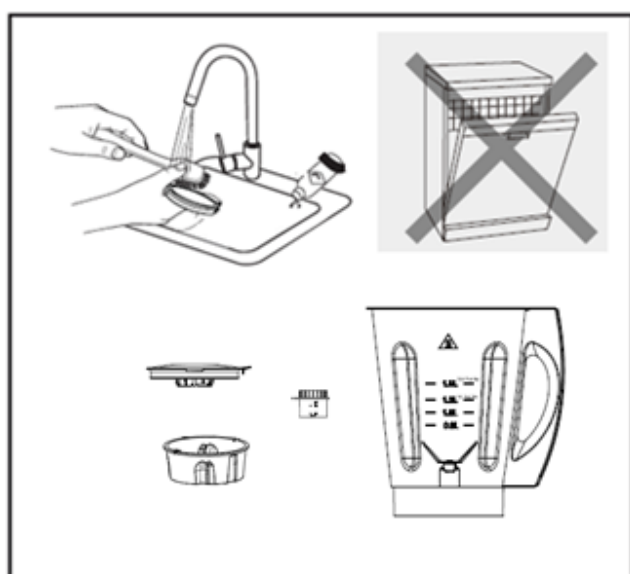
1. At the end of the program, switch off your appliance by pressing the button "ON/OFF".
2. Unplug your appliance from the power socket.
3. **Ensure to always unplug your appliance before any cleaning operation. Never put the motor unit into the dishwashing or under the water.**

Cleaning the body motor unit:



Clean the outer surface with a soft cloth (or sponge) on the surfaces of the appliance.

Cleaning the accessories:



Wash the accessories with a sponge and dishwashing liquid and rinse them.

Do not put the appliance into a dishwasher.

Warning: avoid spillage on the electric connectors of the blender.

⚠ Do not use a hard brush or any others cleaners to avoid scratching or damaging the appliance. Never immerse the appliance.

TECHNICAL INFORMATION

Model	BLC5X
Voltage	220-240V ~ 50Hz
Motor power	350W
Heating power	700-900W
Max. Capacity for cold dishes	1.5L MAX.
Max. Capacity for hot dishes	1.2L MAX.

TELEFUNKEN

CLIMATIZADA BLENDER



BLC5X

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- LEA OBLIGATORIAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES Y CONSÉRVELO PARA CONSULTAS POSTERIORES. CONTIENE INFORMACIONES IMPORTANTES. RECUERDE ENTREGAR ESTA RESEÑA BREVE CON EL APARATO EN CASO DE DEJARLO EN MANOS DE UN TERCERO.
- ESTE APARATO ESTÁ DISEÑADO PARA SER UTILIZADO EN APLICACIONES DOMÉSTICAS Y ANÁLOGAS TALES COMO:
 - COCINAS RESERVADAS PARA EL PERSONAL DE TIENDAS, OFICINAS Y OTRAS ÁREAS PROFESIONALES;
 - GRANJAS;
 - EL USO POR PARTE DE CLIENTES DE HOTELES Y MOTELES, ASÍ COMO DE OTROS ENTORNOS DE CARÁCTER RESIDENCIAL;
 - ESTABLECIMIENTOS DE TIPO HOTELERO.
- ESTE APARATO NO DEBE SER UTILIZADO POR NIÑOS. MANTENGA EL APARATO Y SU CABLE FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.
- LAS PERSONAS CON FACULTADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS O SIN EXPERIENCIA O CON CONOCIMIENTOS INSUFICIENTES PODRÁN UTILIZAR ESTE APARATO SIEMPRE Y CUANDO CUENTEN CON SUPERVISIÓN O HAYAN RECIBIDO LAS INSTRUCCIONES PERTINENTES CORRESPONDIENTES A LA UTILIZACIÓN SEGURA DEL APARATO Y QUE COMPRENDAN BIEN LOS RIESGOS POTENCIALES. LOS NIÑOS NO DEBEN UTILIZAR ESTE APARATO COMO UN JUGUETE. LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO POR PARTE DEL USUARIO NO DEBEN SER REALIZADOS POR NIÑOS.
- DESCONECTE SIEMPRE EL APARATO DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE SU MONTAJE, DESMONTAJE Y

LIMPIEZA, O SI LO VA A DEJAR SIN SUPERVISIÓN.

- UTILICE EL APARATO ÚNICAMENTE CON LA BASE SUMINISTRADA.
- ADVERTENCIA: ¡LA UTILIZACIÓN INAPROPIADA DEL APARATO CONLLEVA EL RIESGO DE LESIONES PERSONALES!
- TOME LAS PRECAUCIONES DEBIDAS AL UTILIZAR CUCHILLOS AFILADOS MIENTRAS VACIA EL BOL Y DURANTE LA LIMPIEZA.
- ADVERTENCIAS: EVITE CUALQUIER DERRAMAMIENTO SOBRE EL CONECTOR.
- LA SUPERFICIE DEL ELEMENTO CALENTADOR TEENDRÁ CALOR RESIDUAL DESPUÉS DE UTILIZARLO.



¡ATENCIÓN, SUPERFICIE CALIENTE!

- LAS SUPERFICIES SON SUSCEPTIBLES DE CALENTARSE DURANTE EL USO.
- LA TEMPERATURA DE LAS SUPERFICIES AUMENTA DURANTE EL FUNCIONAMIENTO DEL APARATO, LO QUE PUEDE PROVOCAR QUEMADURAS. NO TOQUE LAS SUPERFICIES CALIENTES DEL APARATO.
- EL APARATO NO DEBE SUMERGIRSE.
- APAGUE EL APARATO Y DESCONÉCTELO DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE CAMBIAR LOS ACCESORIOS O DE ENTRAR EN CONTACTO CON LAS PIEZAS MÓVILES.
- SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN SE ENCUENTRA DAÑADO, ESTE DEBE SER REEMPLAZADO POR EL FABRICANTE, SU SERVICIO POSVENTA O POR UNA PERSONA COMPETENTE CON CUALIFICACIÓN SIMILAR PARA EVITAR CUALQUIER DAÑO.
- PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE LA DURACIÓN DE FUNCIONAMIENTO Y LOS AJUSTES DE VELOCIDAD PARA LOS ACCESORIOS, CONSULTE EL PÁRRAFO SIGUIENTE DE LA

RESEÑA BREVE INCLUIDA EN LA SECCIÓN "PUESTA EN MARCHA Y UTILIZACIÓN"

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD RELATIVAS A LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO

- ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN DE LIMPIEZA O DE MANTENIMIENTO, DESENCHUFE EL APARATO PARA CORTAR LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.
- ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN DE LIMPIEZA, DESENCHUFE Y DEJE ENFRIAR COMPLETAMENTE EL APARATO.
- NUNCA SUMERJA EL APARATO, SU CABLE Y SU TOMA DE CORRIENTE EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.
- ES ACONSEJABLE REVISAR EL CABLE DE ALIMENTACIÓN REGULARMENTE A FIN DE DETECTAR CUALQUIER SEÑAL DE UN EVENTUAL DETERIORO.
- EN LO QUE RESPECTA A LAS INFORMACIONES DETALLADAS RELATIVAS A LA FORMA DE LIMPIAR LAS SUPERFICIES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS, CONSULTE EN EL PÁRRAFO SIGUIENTE LA RESEÑA BREVE INCLUIDA EN LA SECCIÓN "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".

ADVERTENCIAS

- DESPUÉS DE DESEMBALAR EL APARATO, COMPRUEBE INMEDIATAMENTE QUE NO SE ENCUENTRA DAÑADO. EN CASO DE DUDA, NO UTILICE EL APARATO Y CONSULTE A UNA PERSONA COMPETENTE.
- NUNCA UTILICE ACCESORIOS O PIEZAS DE OTRO FABRICANTE. EL USO DE ESTE TIPO DE ACCESORIOS O PIEZAS IMPLICA LA ANULACIÓN DE LA GARANTÍA.

- NO DEBE UTILIZAR EL APARATO SI SE HA CAÍDO, SI PRESENTA DAÑOS APARENTES, SI TIENE FUGAS O PRESENTA ANOMALÍAS EN EL FUNCIONAMIENTO.
- DESENCHUFE SIEMPRE EL PRODUCTO EN CASO DE UN LARGO PERÍODO DE INUTILIZACIÓN.
- RETIRE CORRECTAMENTE TODOS LOS ELEMENTOS DEL EMBALAJE Y NO DEJE DICHS ELEMENTOS TALES COMO BOLSAS DE PLÁSTICO, POLIESTIRENO O ELÁSTICOS AL ALCANCE DE LOS NIÑOS. DICHS ELEMENTOS PODRÍAN RESULTAR PELIGROSOS PARA ELLOS.
- TRAS DESEMBALAR EL APARATO, ASEGÚRESE DE COLOCARLO SOBRE UNA SUPERFICIE PLANA, ESTABLE Y RESISTENTE AL CALOR. ASEGÚRESE DE QUE EL AIRE CIRCULE LIBREMENTE ALREDEDOR DE SU APARATO. RESPETE UNA DISTANCIA MÍNIMA, ENTRE EL APARATO Y CUALQUIER ELEMENTO ARQUITECTÓNICO, DE 50 CM RESPECTO A LA VERTICAL Y DE 20 CM RESPECTO A LOS LADOS.
- ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A UN ENCHUFE CON TOMA DE TIERRA.
- TOME TODAS LAS PRECAUCIONES NECESARIAS PARA EVITAR QUE ALGUIEN PISE EL CABLE.
- NO UTILICE ALARGADORES PARA CONECTAR EL APARATO A LA RED ELÉCTRICA.
- NO LO COLOQUE ENCIMA DE OTROS APARATOS.
- POR SU SEGURIDAD, LE RECOMENDAMOS QUE NUNCA DEJE EL APARATO EN UN LUGAR EXPUESTO A LA INTEMPERIE Y LA HUMEDAD.
- NO DEJE EL APARATO ENCHUFADO SI NO LO VA A UTILIZAR.
- NO ENCHUFE EL APARATO NI PULSE LOS BOTONES DEL PANEL DE CONTROL SI TIENE LAS MANOS HÚMEDAS. NO UTILICE EL APARATO CON LOS PIES DESCALZOS O HÚMEDOS.

- DURANTE SU FUNCIONAMIENTO, EVITE MOVER EL APARATO.

NORMAS DE SEGURIDAD

ESTE APARATO SE AJUSTA A LAS DIRECTIVAS Y NORMAS VIGENTES.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA DESECHAR SU APARATO



La directiva europea sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), exige que los aparatos domésticos utilizados no sean desechados mediante el flujo normal de residuos municipales. Los aparatos utilizados deberán ser recogidos de manera separada para optimizar la tasa de recuperación y el reciclaje de los materiales que lo componen y reducir el impacto sobre la salud humana y el medio ambiente.

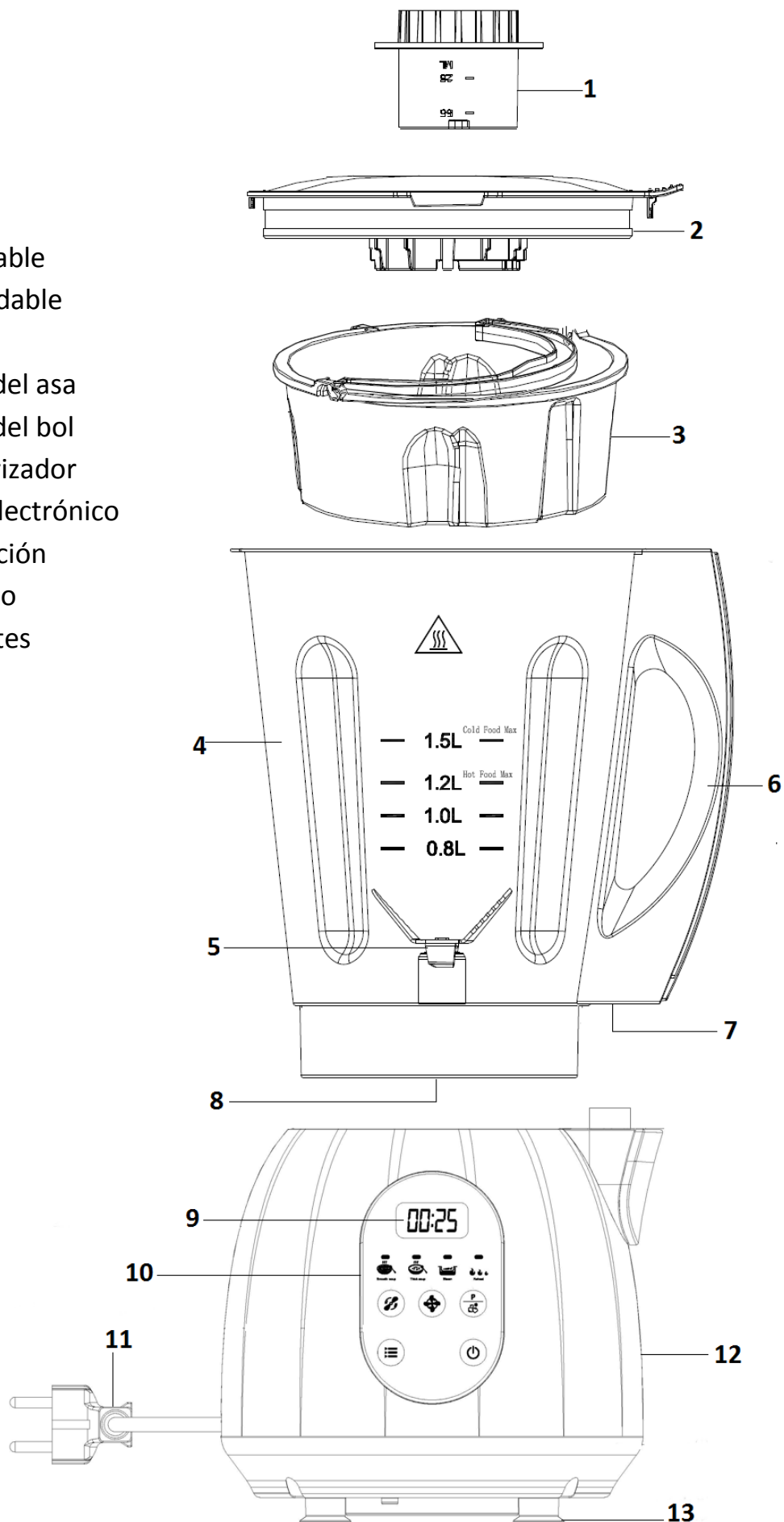
Cuando deje de funcionar, no lo deseche como basura doméstica y deposítelo en un centro de recogida autorizado para que pueda ser reciclado. De esta manera contribuirá a la protección del medio ambiente.

RESUMEN

DESCRIPCIÓN.....	1
PUESTA EN MARCHA Y UTILIZACIÓN	2
Antes de utilizar por primera vez.....	2
Montaje y desmontaje del aparato	3
Descriptivo del panel de control y de los programas automáticos	4
Utilización de su aparato	6
ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO	9
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	9
INFORMACIÓN TÉCNICA	10

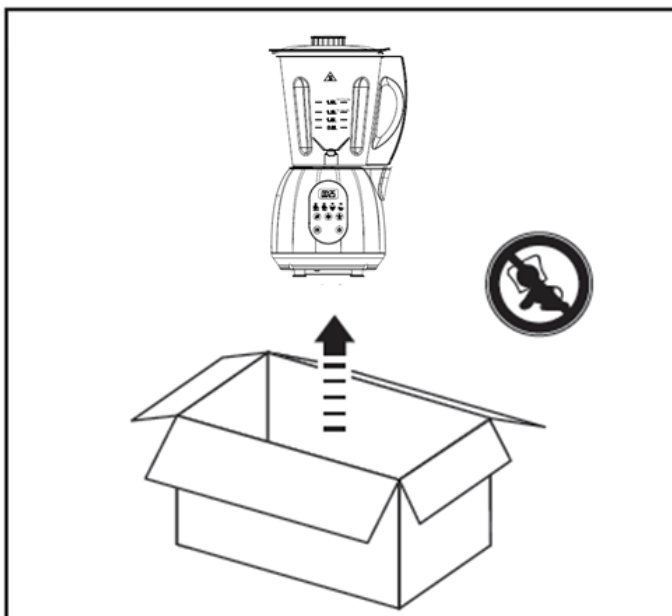
DESCRIPCIÓN

1. Taza de medir
2. Tapa
3. Cesta de vapor
4. Bol de acero inoxidable
5. Hoja de acero inoxidable
6. Asa
7. Conector eléctrico del asa
8. Conector eléctrico del bol
9. Pantalla del temporizador
10. Panel de control electrónico
11. Cable de alimentación
12. Carcasa del aparato
13. Patas antideslizantes



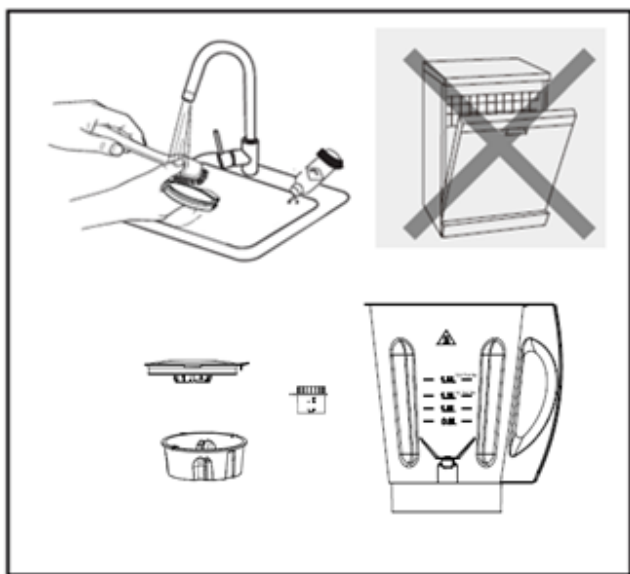
PUESTA EN MARCHA Y UTILIZACIÓN

Antes de utilizar por primera vez



Desembale el aparato y los accesorios y asegúrese de que el aparato no haya sufrido ningún daño y que esté en buen estado.

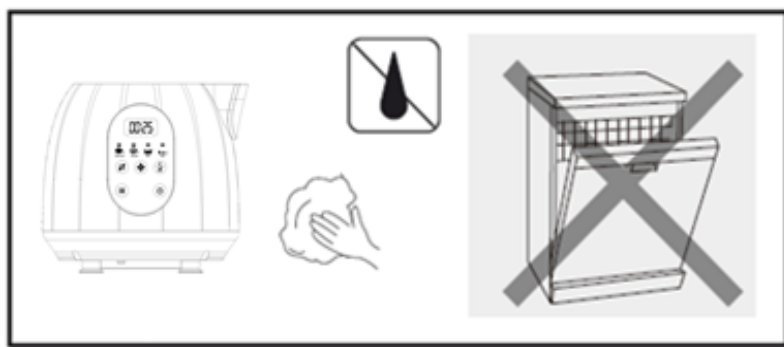
Retire correctamente todos los elementos del embalaje y no deje dichos elementos tales como bolsas de plástico, poliestireno o elásticos al alcance de los niños. Dichos elementos podrían resultar peligrosos para ellos.



Lave todos los accesorios con una esponja empapada de un producto líquido y, luego, enjuáguelos con agua caliente y séquelos con un paño limpio.

No introduzca nunca el aparato en el lavavajillas.

Advertencias: evite cualquier derramamiento sobre el conector del bol.



Limpie la carcasa del aparato con un paño suave y seco.

No sumerja nunca la carcasa del aparato.

No introduzca nunca la carcasa del aparato en el lavavajillas.

Montaje y desmontaje del aparato

1. Coloque la jarra sobre la unidad motora y empújela hacia abajo hasta que encaje en su sitio con un clic (solo encaja en una posición).

2. Coloque el cesta de vapor en el interior del bol si está utilizando la función de vapor.

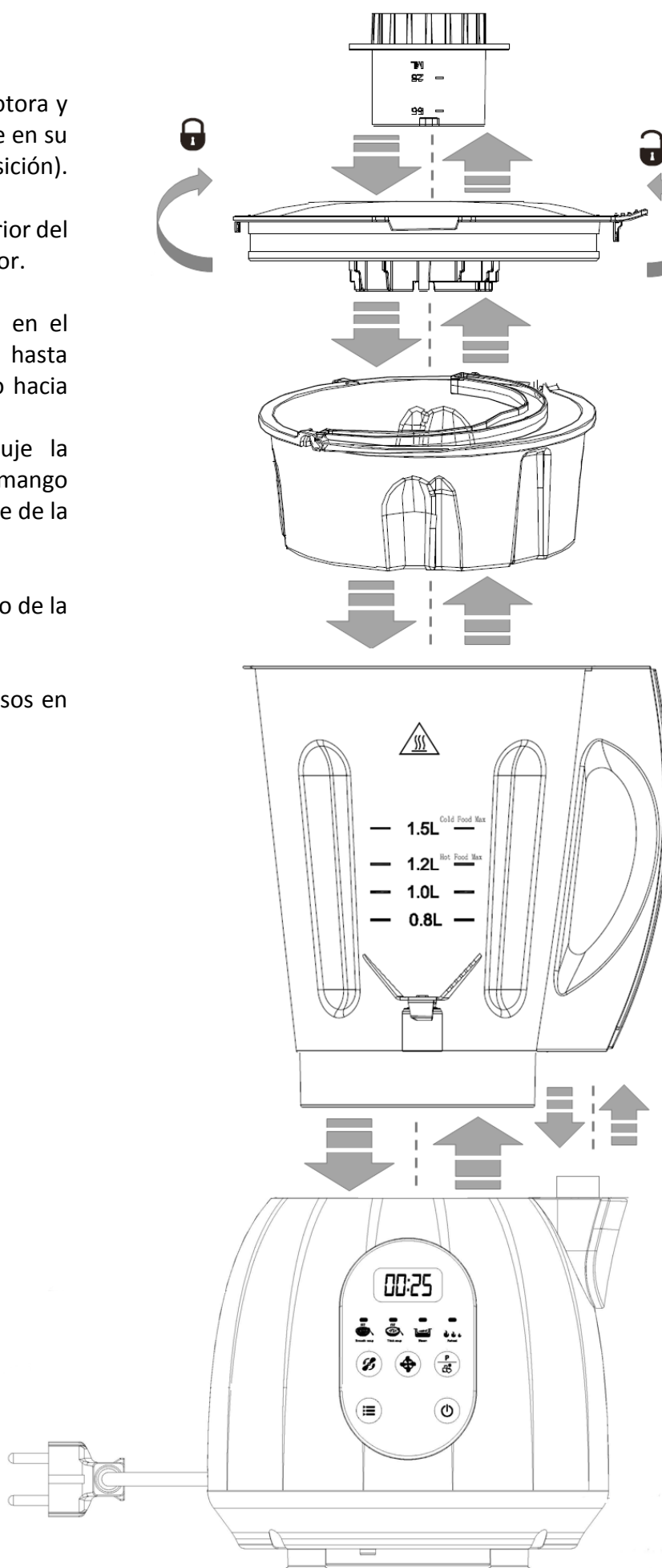
3. Para acoplar la tapa, gire el tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta bloquearlo y deslice la punta del pico hacia dentro del espacio situado en la parte delantera de la tapa. Luego, empuje la cubierta posterior a las ranuras en el mango de la taza hasta que sienta que el cierre de la tapa encaja en su sitio con un clic.

4. Inserte la taza de medir en el agujero de la tapa.

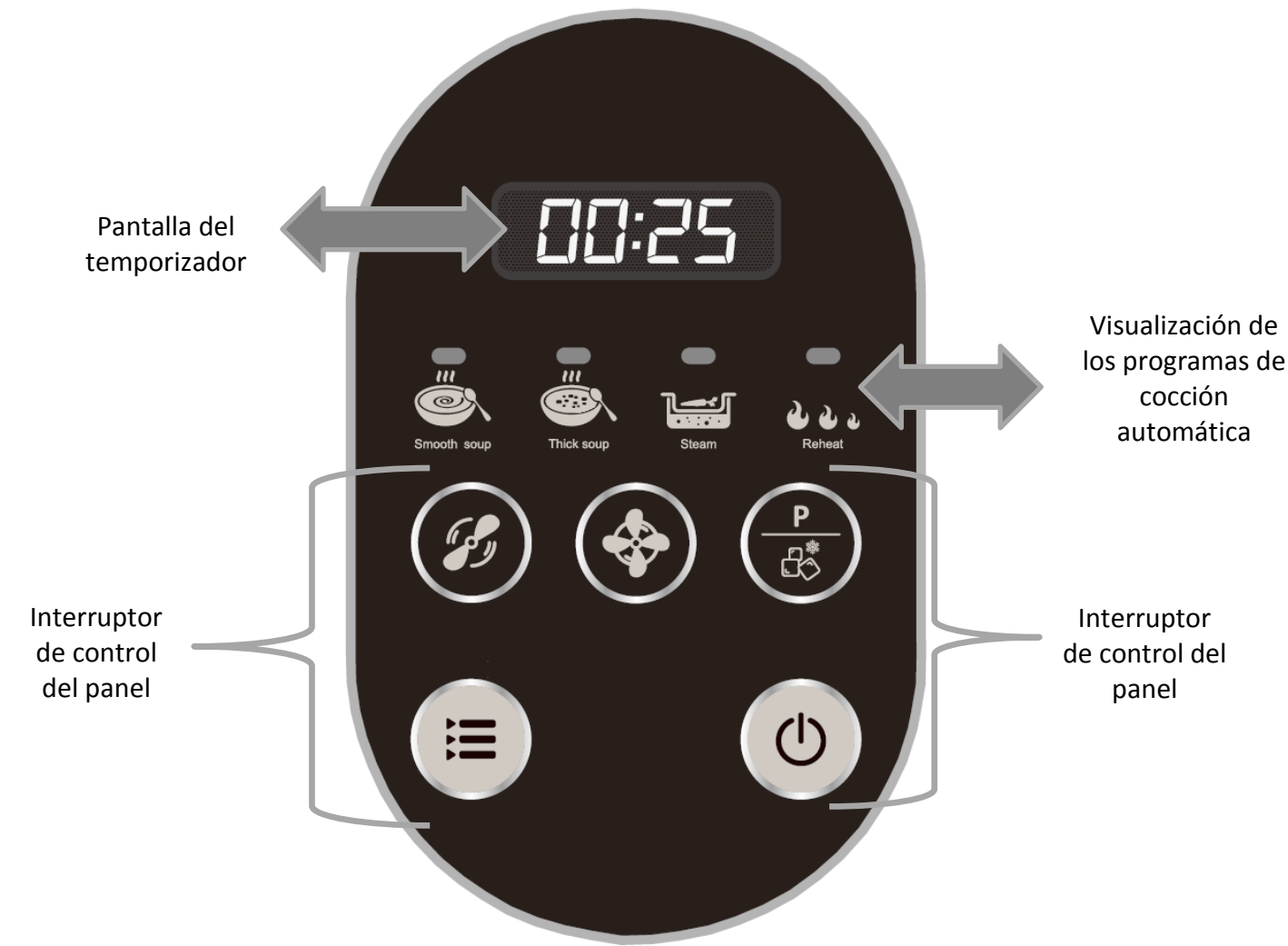
Para desmontar la unidad, siga los pasos en orden inverso.

Advertencia: Nunca conecte el aparato antes de haber instalado los accesorios. Desenchufe siempre el aparato antes de extraer los accesorios.

Atención: Compruebe que todos los elementos estén bien montados en el aparato. Si el montaje es incorrecto, el aparato no funcionará.



Descriptivo del panel de control y de los programas automáticos



Descripción de los interruptores de control del panel

	Interruptor de "Encendido/Apagado": después de enchufar su aparato, este se pone en modo pausa automáticamente y emite un pitido. El interruptor de encendido/apagado parpadeará para indicarle que el aparato está en modo pausa. Una vez seleccionado su programa automático, pulse una vez este interruptor para iniciar la mezcladora y/o cocción de su preparación. Cuando termine de utilizar el aparato, el blender emitirá 3 pitidos y el reloj indicará « OFF » en la pantalla. Pulse una vez el interruptor de "Encendido/Apagado", el aparato se pondrá en modo de espera automáticamente (motor apagado, calentador apagado).
	Interruptor "Menú": este interruptor le permite seleccionar uno de los cuatro programas de cocción automática. Solo tiene que pulsar este interruptor para seleccionar su programa. Nota: el programa automático parpadeará cuando esté seleccionado y permanece iluminado durante el funcionamiento.
	Interruptor de "Mezcla de baja de velocidad": pulse una vez seleccionar la mezcladora de baja velocidad y pulse el interruptor de "Encendido/Apagado" para iniciar la mezcladora de su preparación. Vuelva a pulsar el interruptor de "Encendido/Apagado" para detener el programa automático. Cuando termine de utilizar el aparato, el blender emitirá 3 pitidos y el reloj indicará « OFF » en la pantalla. Pulse una vez el interruptor de "Encendido/Apagado", el aparato se pondrá en modo de espera automáticamente Nota: el programa automático parpadeará cuando esté seleccionado y permanece iluminado durante el funcionamiento. Modo de funcionamiento: mezclar durante 3 min hasta 7000rpm.

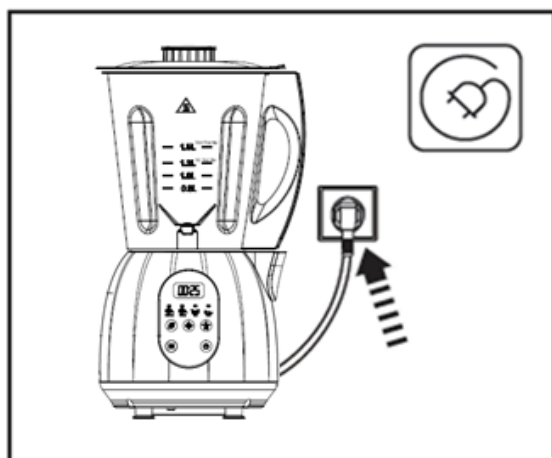
	Interruptor de "Mezcla de alta de velocidad": pulse una vez seleccionar la mezcladora de alta velocidad y pulse el interruptor de "Encendido/Apagado" para iniciar la mezcladora de su preparación. Vuelva a pulsar el interruptor de "Encendido/Apagado" para detener el programa automático. Cuando termine de utilizar el aparato, el blender emitirá 3 pitidos y el reloj indicará « OFF » en la pantalla. Pulse una vez el interruptor de "Encendido/Apagado", el aparato se pondrá en modo de espera automáticamente. Nota: el programa automático parpadeará cuando esté seleccionado y permanece iluminado durante el funcionamiento. Modo de funcionamiento: mezclar durante 3 min hasta 15000rpm.
P 	Interruptor de "Pulse/Ice crush": pulse una vez el botón "Pulse/Ice crush" para iniciar la mezcladora de su preparación. Vuelva a pulsar el interruptor de "Encendido/Apagado" para detener el programa automático. Cuando termine de utilizar el aparato, el blender emitirá 3 pitidos y el reloj indicará « OFF » en la pantalla. Pulse una vez el interruptor de "Encendido/Apagado", el aparato se pondrá en modo de espera automáticamente. Nota: el programa automático iluminará cuando esté seleccionado y permanece iluminado durante el funcionamiento. Modo de funcionamiento: mezclar durante 10 segundo hasta 15000rpm.

Descripción de los 4 programas de cocción automática

 Smooth soup	Programa de « Smooth soup »: programa de cocción automática para sopa suave. Seleccione el programa de cocción deseado pulsando el botón « Menu » y pulse el interruptor de "Encendido/Apagado" para iniciar la cocción de su preparación. Vuelva a pulsar el interruptor de "Encendido/Apagado" para detener el programa automático. Cuando termine de utilizar el aparato, el blender emitirá 3 pitidos y el reloj indicará « OFF » en la pantalla. Pulse una vez el interruptor de "Encendido/Apagado", el aparato se pondrá en modo de espera automáticamente. Modo de funcionamiento: el tiempo total de operación de 30 minutos alternando entre la fase de calentamiento (máximo 100 ° C) y la fase de mezcla
 Thick soup	Programa de « Thick soup »: programa de cocción automática para sopa de tropezones. Seleccione el programa de cocción deseado pulsando el botón « Menu » y pulse el interruptor de "Encendido/Apagado" para iniciar la cocción de su preparación. Vuelva a pulsar el interruptor de "Encendido/Apagado" para detener el programa automático. Cuando termine de utilizar el aparato, el blender emitirá 3 pitidos y el reloj indicará « OFF » en la pantalla. Pulse una vez el interruptor de "Encendido/Apagado", el aparato se pondrá en modo de espera automáticamente. Modo de funcionamiento: el tiempo total de operación de 30 minutos con solamente fase de calentamiento (máximo 100 ° C).
 Steam	Programa de « Steam »: programa de cocción automática para la cocción el vapor. Seleccione el programa de cocción deseado pulsando el botón « Menu » y pulse el interruptor de "Encendido/Apagado" para iniciar la cocción de su preparación. Vuelva a pulsar el interruptor de "Encendido/Apagado" para detener el programa automático. Cuando termine de utilizar el aparato, el blender emitirá 3 pitidos y el reloj indicará « OFF » en la pantalla. Pulse una vez el interruptor de "Encendido/Apagado", el aparato se pondrá en modo de espera automáticamente. Modo de funcionamiento: el tiempo total de operación de 30 minutos con solamente fase de calentamiento (máximo 100 ° C).

 Reheat	Programa de « Reheat » : programa automático para recalentar sus platos. Seleccione el programa de cocción deseado pulsando el botón « Menu » y pulse el interruptor de "Encendido/Apagado" para iniciar la cocción de su preparación. Vuelva a pulsar el interruptor de "Encendido/Apagado" para detener el programa automático. Cuando termine de utilizar el aparato, el blender emitirá 3 pitidos y el reloj indicará « OFF » en la pantalla. Pulse una vez el interruptor de "Encendido/Apagado", el aparato se pondrá en modo de espera automáticamente. Modo de funcionamiento: el tiempo total de operación de 40 minutos con solamente fase de calentamiento (75°C – 85°C).
---	---

Utilización de su aparato



1. Coloque su aparato en una encimera estable y plana.
2. Coloque todos los ingredientes en el bol y / o en la cesta de vapor.
3. Podrá utilizar su aparato una vez que lo haya montado y después de comprobar que todos los accesorios estén bien montados en dicho aparato.
4. Enchufe el aparato a una toma de corriente de pared. Después de enchufar su aparato, este se pone en modo pausa automáticamente y emite un pitido. El interruptor de encendido/apagado parpadeará para indicarle que el aparato está en modo pausa.

Cocinar con los 4 programas de cocción automática:

1. Después de coloque los ingredientes en el bol y finalizar la instalación del dispositivo. Asegúrese de que su dispositivo está conectado y se encuentra en modo de espera.
2. Pulse una vez el botón « Menu » para seleccionar uno de los cuatro programas de cocción automática y pulse el interruptor de "Encendido/Apagado" para iniciar la cocción de su preparación.
3. Cuando termine de utilizar el aparato, el blender emitirá 3 pitidos y el reloj indicará « OFF » en la pantalla. Pulse una vez el interruptor de "Encendido/Apagado", el aparato se pondrá en modo de espera automáticamente.

Mezclar con los 2 programas de mezcla (baja velocidad/alta velocidad):

1. Después de coloque los ingredientes en el bol y finalizar la instalación del dispositivo. Asegúrese de que su dispositivo está conectado y se encuentra en modo de espera.
2. Seleccione uno de los dos programas de mezcla automática y pulse el interruptor de "Encendido/Apagado" para detener el programa automático.
3. Cuando termine de utilizar el aparato, el blender emitirá 3 pitidos y el reloj indicará « OFF » en la pantalla. Pulse una vez el interruptor de "Encendido/Apagado", el aparato se pondrá en modo de espera automáticamente.

Mezclar con el programa de Pulse/Ice crush:

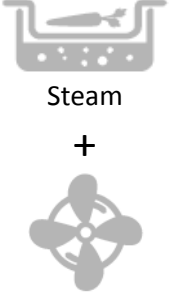
1. Después de coloque los ingredientes en el bol y finalizar la instalación del dispositivo. Asegúrese de que su dispositivo está conectado y se encuentra en modo de espera.
2. Pulse una vez el botón "Pulse/Ice crush" para iniciar la mezcladora de su preparación. Vuelva a pulsar el interruptor de "Encendido/Apagado" para detener el programa automático.
3. Cuando termine de utilizar el aparato, el blender emitirá 3 pitidos y el reloj indicará « OFF » en la pantalla. Pulse una vez el interruptor de "Encendido/Apagado", el aparato se pondrá en modo de espera automáticamente.

Advertencia:

- Desconecte siempre el aparato de la fuente de alimentación antes de su montaje, desmontaje y limpieza, o si lo va a dejar sin supervisión.
- Advertencias: evite cualquier derramamiento sobre el conector.
- Nunca exceda el nivel máximo en el para evitar el riesgo de lesiones:
 - 1.5L MAX. para los platos fríos.
 - 1.2L MAX. para los platos calientes.
- No introduzca nunca su mano ni otros objetos en la abertura del aparato.
- No abra la tapa con abertura ni desmonte el bol cuando el aparato esté en funcionamiento.
- No haga funcionar el aparato en vacío durante más de 30 segundos después de ponerlo en funcionamiento.
- Asegúrese de que todos los elementos del aparato estén bien montados.
- No utilice nunca el aparato con las manos mojadas.
- No desplace nunca el aparato cuando esté funcionamiento.

Ideas de recetas:

Recetas	Programas	Ingredientes	Preparación
Sopa de verduras al estilo marroquí	 Thick soup	1 cebolla roja, pelada y picada 1 puerro, lavado y picado 1 pimiento rojo, sin pepitas y picado 1 tallo de apio, picado 1 pimiento verde, sin pepitas y picado 2 dientes de ajo, pelados y picados 1 cucharadita de mezcla de especias ras el hanut 400 g de pulpa de tomate picada 1 cucharada de puré de tomate 1 cubito de caldo (verduras) 250ml del agua Sal y pimienta	Coloque todos los ingredientes en el bol. Cierre la tapa de la unidad. Seleccione el programa de cocción de « Thick soup » deseado pulsando el botón « Menu » y pulse el interruptor de "Encendido/Apagado" para iniciar la cocción de su preparación.
Crema de calabaza	 Smooth soup	500 g de calabaza, semillas y picado 2 patatas pequeñas, peladas y picadas 1 cebolla, pelada y picada 60cl de agua cubo de caldo de pollo 1 20cl de crema Sal y pimienta	Coloque todos los ingredientes en el bol. Cierre la tapa de la unidad. Seleccione el programa de cocción de « Smooth soup » y pulse el interruptor de "Encendido/Apagado" para iniciar la cocción de su preparación.
Gaspacho		1 cebolla peladas y picadas 1/2 pimiento rojo, sin pepitas y picado 1/2 pimiento verde, sin pepitas y picado 1/2 pepino cortó en piezas 1 diente de ajo, pelados y picados 500 g de pulpa de tomate picada 1 cucharada vinagre 1 rebanada de pan 2 cucharadas de aceite de oliva Albahaca Sal y pimienta	Colocar las verduras, el ajo y la cebolla en el tazón. Seleccione la "mezcla de baja velocidad." Añadir el pan cortado en trozos grandes en cubos y pulse varias veces el botón de pulso. Temporada, añadir el aceite de oliva, albahaca y vinagre. Mezclar de nuevo un par de veces en el pulso. Dejar reposar por lo menos 2 horas en la nevera antes de servir.

Hielo picado		200g cubito de hielo	Coloque todos los ingredientes en el bol. Cierre la tapa de la unidad. Seleccione el programa de automática « Pulse/Ice Crush »
Puré de patata		800 g de patatas peladas y cortadas en cubos 1 cebolla peladas y picadas 1 diente de ajo, pelados y picados 25cl del agua 25cl de crema 1 pizca de nuez moscada Sal y pimienta	Colocar las patatas en dados tierra en la cesta de vapor. Vierta agua en el recipiente hasta 1.0L marcado, colocar el cesto en el recipiente y cierre la tapa. Seleccione la función de cocción el vapor. Cuando esté cocido, retirar la cesta de vapor, drenar el agua de cocción y verter las patatas cocidas en el plato. Añadir el resto de ingredientes en el recipiente, cierre la tapa y seleccione el programa « Mezcla de alta de velocidad ».
Recalentamient		Los platos fríos	Coloque todos los ingredientes en el bol. Cierre la tapa de la unidad. Seleccione el programa de cocción de « Reheat » y pulse el interruptor de "Encendido/Apagado" para iniciar la cocción de su preparación..
Milkshake antiestrés		4 bananas, peladas 125ml de leche 3 cucharadas de crema 1 bola de helado de vainilla	Coloque todos los ingredientes en el bol. Cierre la tapa de la unidad y seleccione el programa « Mezcla de alta de velocidad ».
Mango lassi		1 mango, pelado, sin hueso y planta 20cl de leche 20cl de yogur 2 cucharadita de miel	Coloque todos los ingredientes en el bol. Cierre la tapa de la unidad y seleccione el programa « Mezcla de baja de velocidad ».
Huevo mollets		4 huevo	Coloque los huevos en la cesta de vapor. Vierta agua en el recipiente hasta 1.0L marcado, colocar el cesto en el recipiente y cierre la tapa. Seleccione la función de cocción el vapor, cocinar por 6 minutos después de la fase de ebullición. Pulse el interruptor de "Encendido/Apagado" para detener el programa automático.

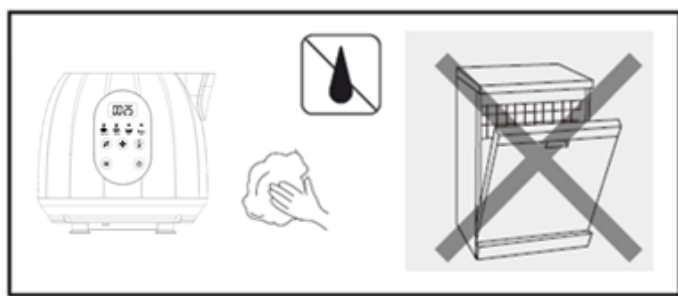
ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

Anomalías	Causas	Soluciones
El aparato no funciona después de haberlo enchufado.	1. Montaje incorrecto de los accesorios. 2. La tapa está mal colocada.	1. Desmonte y vuelva a montar los accesorios. 2. Desenchufe el aparato y vuelva a poner la tapa.
Ruido durante el funcionamiento.	1. Ruidos de chirridos y crujidos. 2. Vibración del motor o de los accesorios.	Esto es normal, estos sonidos indican que los ingredientes están siendo mezcla.
Ruidos o vibraciones anormales.	1. Los accesorios están mal montados. 2. El aparato no está colocado sobre una superficie plana y estable.	1. Desenchufe el aparato y vuelva a montar correctamente los accesorios. 2. Desenchufe el aparato y colóquelo sobre una superficie plana y estable.
La comida se quema y se pegó a la parte inferior de la unidad.	1. Los ingredientes tienen niveles muy altos de almidón y / o azúcar. 2. El exceso de comida y no suficiente líquido en la receta.	1. Modificar la receta para la próxima vez. 2. Añadir más líquido.
Los ingredientes no son lo suficientemente cocidos al final del programa.	1. Los ingredientes se cortan demasiado grueso. 2. El exceso de agua o alimentos. 3. Algunos ingredientes requieren una cocción más prolongada	1. Repetir otro ciclo de cocción. Asegúrese de cortar los ingredientes de menor tamaño (2-3 cm). 2. Retire el exceso de agua o alimento. 3. Repita otro ciclo de cocción.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

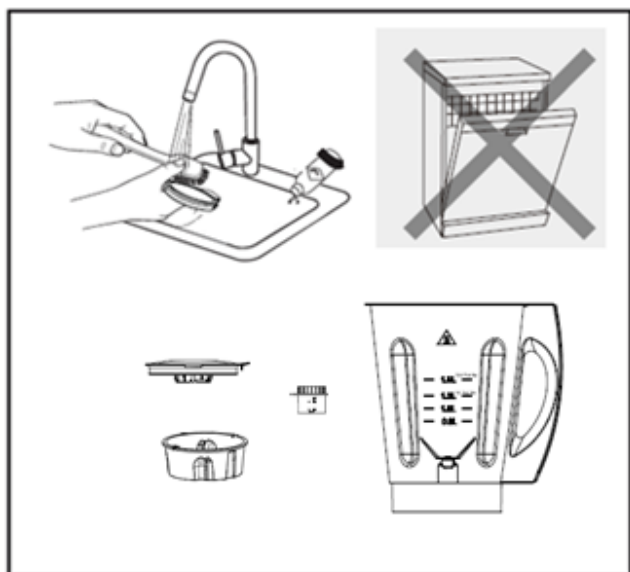
1. Al final de la operación de prelimpieza con el programa de limpieza automática, apague su aparato pulsando el interruptor de "Encendido/Apagado".
2. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.
3. **Asegúrese siempre de desenchufar el aparato antes de limpiarlo. No coloque la carcasa del aparato en el lavavajillas ni la sumerja en agua.**

Limpieza de la carcasa del aparato:



Use un paño suave para limpiar la superficie del aparato.

Limpieza de los accesorios:



Lave los accesorios con una esponja empapada de detergente líquido para vajillas, enjuáguelos con agua caliente y, luego, séquelos con un paño suave.

No introduzca nunca el aparato en el lavavajillas.

Advertencias: evite cualquier derramamiento sobre el

conector del bol.

⚠ No utilice productos afilados, tóxicos y agresivos, tales como alcohol de quemar, decapantes industriales y solventes, para limpiar el aparato ya que éstos podrían dañarlo. Nunca sumerja el aparato en agua.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	BLC5X
Tensión de la corriente	220-240 V ~ 50Hz
Potencia del motor	350 W
Potencia del cocción	700-900 W
Capacidad máxima de preparación para los platos fríos	1.5L MAX.
Capacidad máxima de preparación para los platos caliente	1.2L MAX.

TELEFUNKEN

VERWARMDE BLENDER



BLC5X

VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

- LEES DEZE GEBRUIKSHANDLEIDING ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR LATERE RAADPLEGING. ZE BEVAT BELANGRIJKE INFORMATIE. WANNEER U DIT APPARAAT AAN DERDEN OVERDRAAGT, MOET DEZE HANDLEIDING BIJ HET APPARAAT WORDEN GEVOEGD.
- DIT APPARAAT IS BESTEMD VOOR HUISHOUEDELIJK EN GELIJKAARDIG GEBRUIK ZOALS:
 - DE KEUKENHOEK VOOR HET PERSONEEL IN WINKELS, KANTOREN EN ANDERE WERKOMGEVINGEN;
 - BOERDERIJEN;
 - HOTEL- EN MOTELKAMERS EN ANDERE OMGEVINGEN MET EEN RESIDENTIEEL KARAKTER;
 - GASTENKAMERS EN GELIJKAARDIGE OMGEVINGEN.
- DIT APPARAAT MAG NIET WORDEN GEBRUIKT DOOR KINDEREN. HOUD HET APPARAAT EN HET NETSNOER BUITEN HET BEREIK VAN KINDEREN.
- DIT APPARAAT MAG ENKEL WORDEN GEBRUIKT DOOR PERSONEN MET EEN LICHAMELIJKE, ZINTUIGLIJKE OF MENTALE BEPERKING OF PERSONEN MET ONVOLDOENDE ERVARING OF KENNIS ALS DIE PERSONEN ONDER TOEZICHT STAAN OF ZE INSTRUCTIES KREGEN OVER EEN VEILIG GEBRUIK VAN HET APPARAAT EN ZE OP DE HOOGTE ZIJN VAN DE MOGELIJKE GEVAREN. KINDEREN MOGEN NIET MET HET APPARAAT SPELEN. REINIGING EN ONDERHOUD DOOR DE GEBRUIKER MOGEN NIET WORDEN TOEVERTROUWD AAN KINDEREN.
- HAAL DE STEKKER VAN HET APPARAAT ALTIJD UIT HET STOPCONTACT ALS HET ZONDER TOEZICHT WORDT GELATEN EN ALVORENS HET TE MONTEREN, DEMONTEREN OF REINIGE.

- HET APPARAAT MOET UITSLUITEND MET DE MEEGELEVERDE MOTORUNIT WORDEN GEBRUIKT.
- WAARSCHUWING: RISICO OP VERWONDING BIJ VERKEERD GEBRUIK VAN HET APPARAAT!
- NEEM UW VOORZORGEN BIJ HET HANTEREN VAN DE SCHERPE MESSEN, HET LEEGMAKEN VAN DE KOM EN HET REINIGEN.
- WAARSCHUWING: VERMIJD HET OVERKOKEN OP DE AANSLUITSTEKKER.
- HET OPPERVLAKE VAN HET VERWARMINGSELEMENT BLIJFT NOG EEN TIJD HEET NA GEBRUIK.



OPGELET HEET OPPERVLAKE!

- DE OPPERVLAKKEN KUNNEN HEET WORDEN TIJDENS HET GEBRUIK.
- DE TEMPERATUUR VAN DE OPPERVLAKKEN LOOPT HOOG OP TIJDENS DE WERKING VAN HET APPARAAT, WAT BRANDWONDEN KAN VEROORZAKEN. RAAK DE HETE OPPERVLAKKEN VAN HET APPARAAT NIET AAN.
- HET APPARAAT MAG NIET IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF WORDEN GEDOMPELD.
- ZET HET APPARAAT UIT EN TREK DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT ALVORENS DE HULPSTUKKEN TE WISSELEN OF IN DE BUURT TE KOMEN VAN BEWEGENDE DELEN TIJDENS DE WERKING.
- ALS HET NETSNOER BESCHADIGD IS, MOET HET WORDEN VERVANGEN DOOR DE FABRIKANT, ZIJN KLANTENDIENST OF GELIJKAARDIG BEVOEGDE PERSONEN OM ALLE GEVAAR UIT TE SLUITEN.
- WAT DE BEDRIJFSDUUR EN DE SNELHEIDSINSTELLINGEN VOOR DE HULPSTUKKEN BETREFT, ZIE DE HIERNA VOLGENDE

PARAGRAAF VAN DE HANDLEIDING ONDER DE TITEL "INBEDRIJFSTELLING EN GEBRUIK".

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES BETREFFENDE REINIGING EN ONDERHOUD

- HAAL DE STEKKER VAN HET APPARAAT UIT HET STOPCONTACT ALVORENS HET APPARAAT TE REINIGEN OF ER ONDERHOUD AAN TE VERRICHTEN.
- ALVORENS HET APPARAAT TE REINIGEN MOET U HET NETSNOER UIT HET STOPCONTACT HALEN EN HET APPARAAT VOLLEDIG LATEN AFKOELEN.
- DOMPEL HET APPARAAT, HET NETSNOER EN DE STEKKER NOOIT IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF.
- HET WORDT AANBEVOLEN HET NETSNOER REGELMATIG TE CONTROLEREN OP EVENTUELE TEKENEN VAN BESCHADIGING.
- VOOR DE GEDETAILLEERDE INFORMATIE OVER HET REINIGEN VAN DE OPPERVLAGEN DIE IN CONTACT KOMEN MET VOEDINGSMIDDELEN, ZIE DE HIERNA VOLGENDE PARAGRAAF VAN DE HANDLEIDING ONDER DE TITEL "**REINIGING EN ONDERHOUD**".

WAARSCHUWING

- VERGEWIS U ERVAN, NADAT U HET APPARAAT HEBT UITGEPAKT, DAT HET NIET BESCHADIGD IS. GEBRUIK HET APPARAAT NIET IN GEVAL VAN TWIJFEL EN RAADPLEEG EEN BEVOEGD PERSOON.
- GEBRUIK NOOIT ACCESSOIRES OF ONDERDELEN VAN EEN ANDERE FABRIKANT. BIJ GEBRUIK VAN ZULKE ACCESSOIRES OF ONDERDELEN VERVALT DE GARANTIE.

- HET APPARAAT MAG NIET WORDEN GEBRUIKT ALS HET IS GEVALLEN, ALS HET ZICHTBARE SCHADE VERTOONT, ALS HET LEKT OF BEDRIJFSSTORINGEN VERTOONT.
- HAAL HET NETSNOER ALTIJD UIT HET STOPCONTACT WANNEER HET APPARAAT LANGDURIG NIET ZAL WORDEN GEBRUIKT.
- VERWIJDER ZORGVULDIG ALLE VERPAKKINGSMATERIAAL EN LAAT GEEN ZAKEN ALS PLASTIC ZAKKEN, POLYSTYREEN OF ELASTIEKEN BINNEN HET BEREIK VAN KINDEREN LIGGEN. DIE ZAKEN KUNNEN VOOR HEN GEVAARLIJK ZIJN.
- PLAATS HET APPARAAT NADAT HET IS UITGEPAKT OP EEN VLAK, STABIEL EN HITTEBESTENDIG OPPERVLAKE. ZORG DAT ER VRIJE LUCHTCIRCULATIE RONDOM HET HELE APPARAAT MOGELIJK IS. NEEM TUSSEN HET APPARAAT EN DE WAND EEN AFSTAND VAN 50 CM AAN DE BOVENKANT EN 20 CM AAN DE ZIJKANTEN IN ACHT.
- DIT APPARAAT MOET WORDEN AANGESLOTEN OP EEN GEAARD STOPCONTACT.
- NEEM ALLE NODIGE VOORZORGEN OM TE VOORKOMEN DAT IEMAND OVER HET NETSNOER STRUIKELT.
- GEBRUIK GEEN VERLENGSNOER OM HET APPARAAT OP HET NET AAN TE SLUITEN.
- PLAATS HET NIET BOVEN OP ANDERE APPARATEN.
- VOOR UW VEILIGHEID WORDT AANBEVOLEN HET APPARAAT NOOIT BLOOT TE STELLEN AAN SLECHTE WEERSOMSTANDIGHEDEN EN VOCHT.
- LAAT DE STEKKER VAN UW APPARAAT NIET IN HET STOPCONTACT ZITTEN WANNEER HET NIET WORDT GEBRUIKT.
- SLUIT HET PRODUCT NIET AAN EN DRUK NIET OP DE KNOPPEN VAN HET BEDIENINGSPANEEL ALS UW HANDEN VOCHTIG ZIJN. GEBRUIK HET APPARAAT NIET BLOOTSVOTS OF MET VOCHTIGE VOETEN.

- VERPLAATS HET APPARAAT NIET TERWIJL HET IN WERKING IS.

VEILIGHEIDSNORMEN

DIT APPARAAT VOLDOET AAN DE GELDENDE RICHTLIJNEN EN NORMEN.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR HET AFDANKEN VAN UW APPARAAT



Overeenkomstig de Europese richtlijn betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) mogen afgedankte huishoudelijke apparaten niet met het gewone huisvuil worden meegegeven.

Afgedankte apparaten moeten gescheiden worden ingezameld om het hergebruik en de recyclage van de bestanddelen ervan te optimaliseren en de impact op de gezondheid van de mens en het milieu te verminderen.

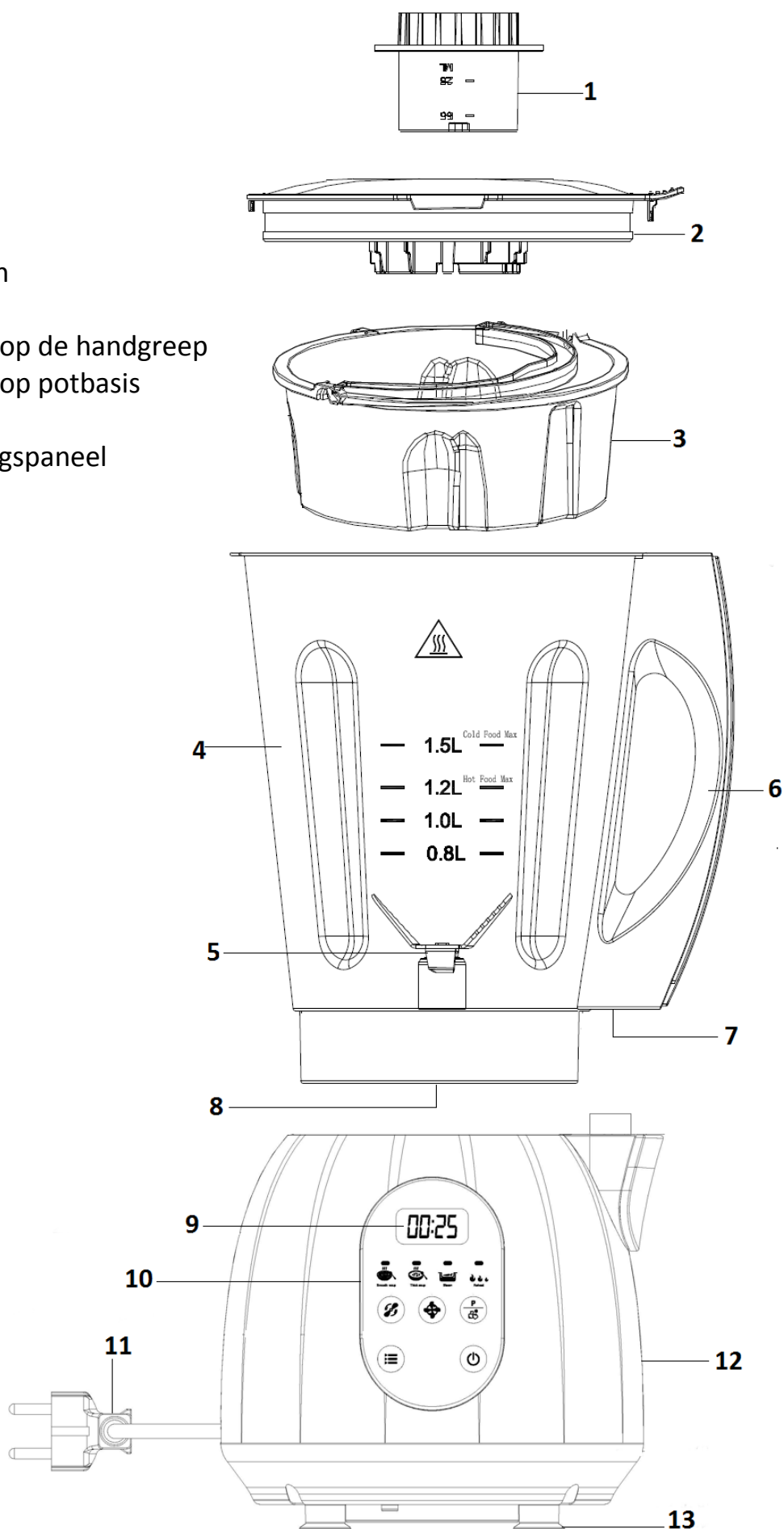
Wanneer het niet meer zal werken, mag u het niet bij het huisvuil zetten maar afleveren in een erkend inzamelcentrum zodat het kan worden gerecycleerd. Zo levert u een bijdrage aan de bescherming van het milieu.

INHOUDSOPGAVE

BESCHRIJVING	2
INBEDRIJFSTELLING EN GEBRUIK	3
Vóór het eerste gebruik	3
Het apparaat ineenzetten en demonteer het apparaat na gebruik	4
Beschrijving van het bedieningspaneel en van de automatische programma's	5
Uw apparaat gebruiken	7
BEDRIJFSSTORINGEN	9
REINIGING EN ONDERHOUD	10
TECHNISCHE INFORMATIE	11

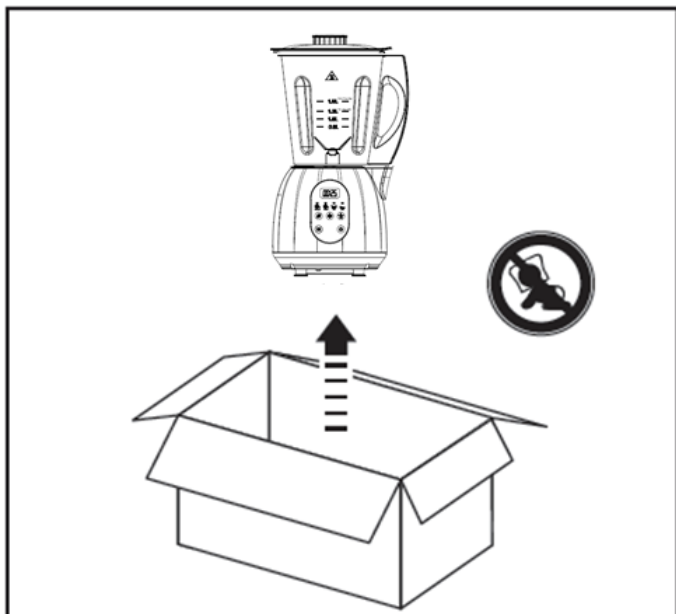
BESCHRIJVING

1. Meetbeker
2. Dekking deksel
3. Stoommand
4. Roestvrij stalen pot
5. Staanloze stalen bladen
6. Handgreep
7. Elektrische aansluiting op de handgreep
8. Elektrische aansluiting op potbasis
9. Timer display
10. Elektronisch bedieningspaneel
11. Stroomdraad
12. Motorunit
13. Antislipvoeten



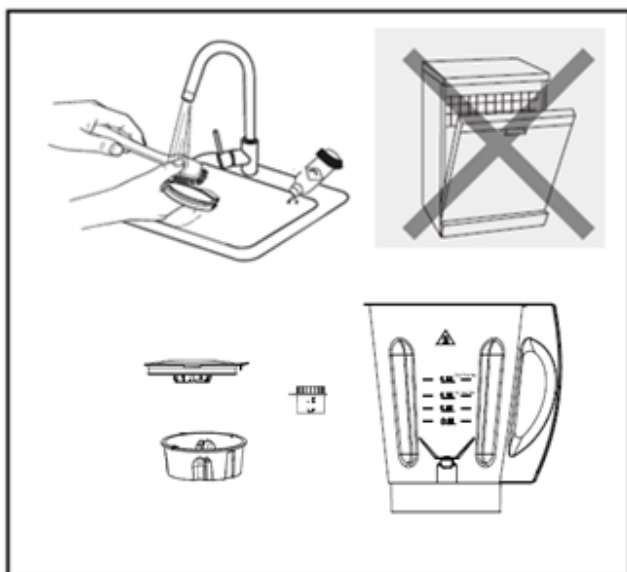
INBEDRIJFSTELLING EN GEBRUIK

Vóór het eerste gebruik



Haal het apparaat en de hulpstukken uit hun verpakking, vergewis u ervan dat het apparaat in goede staat en niet beschadigd is.

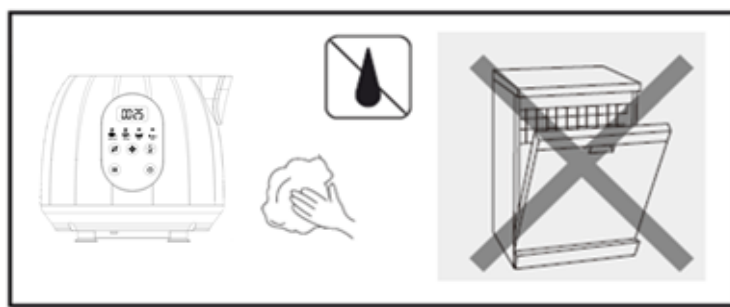
Verwijder zorgvuldig alle verpakkingsmateriaal en laat geen zaken als plastic zakken, polystyreen of elastieken binnen het bereik van kinderen liggen. Die zaken kunnen voor hen gevaarlijk zijn.



Was alle hulpstukken af met een in vloeibare producten gedrenkte spons en spoel ze af met warm water alvorens ze met een schone keukenhanddoek af te drogen.

Was de hulpstukken nooit in de vaatwasser.

Waarschuwing: vermijd het overkoken op de aansluitstekker.



Reinig het apparaat met een droge en zachte doek.

Dompel de motorunit nooit in water of een andere vloeistof.

Was de motorunit nooit in de vaatwasser.

Het apparaat ineenzetten en demonteer het apparaat na gebruik

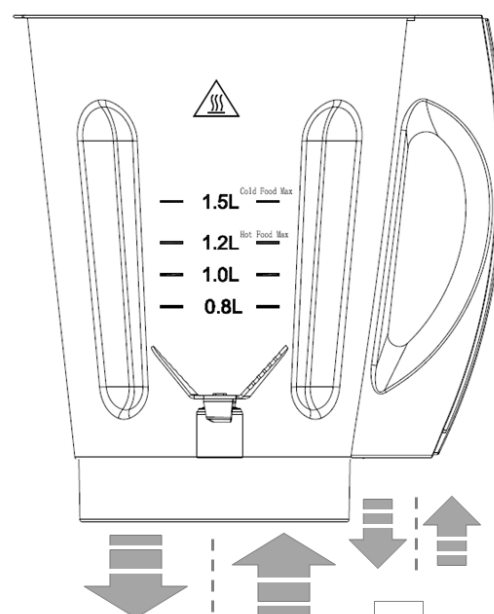
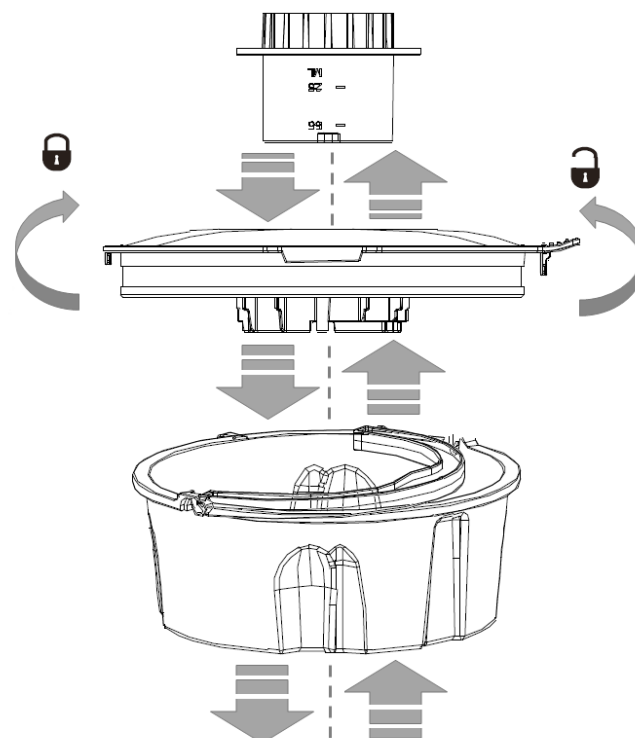
1. Zet de pot op de motorunit en druk er naar beneden totdat het op zijn plaats klikt (er is slechts één justeerpositie).

2. Steek de stoommand in de pot als u besluit om de stoomfunctie te gebruiken.

3. Om het deksel te bevestigen, zet het deksel in de richting van de klok in en schuift het uiteinde van de tuit in de ruimte op het voorpaneel. Druk vervolgens de achterkant van de sleuven in het handvat van de kom, totdat u het deksel van het slot vastklikt.

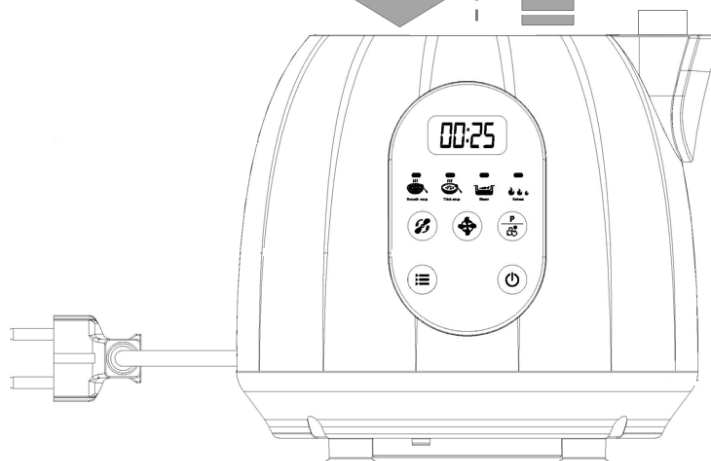
4. Steek de meetbeker in de opening van de deksel.

Om het apparaat te demonteren, volg de stappen in omgekeerde volgorde.

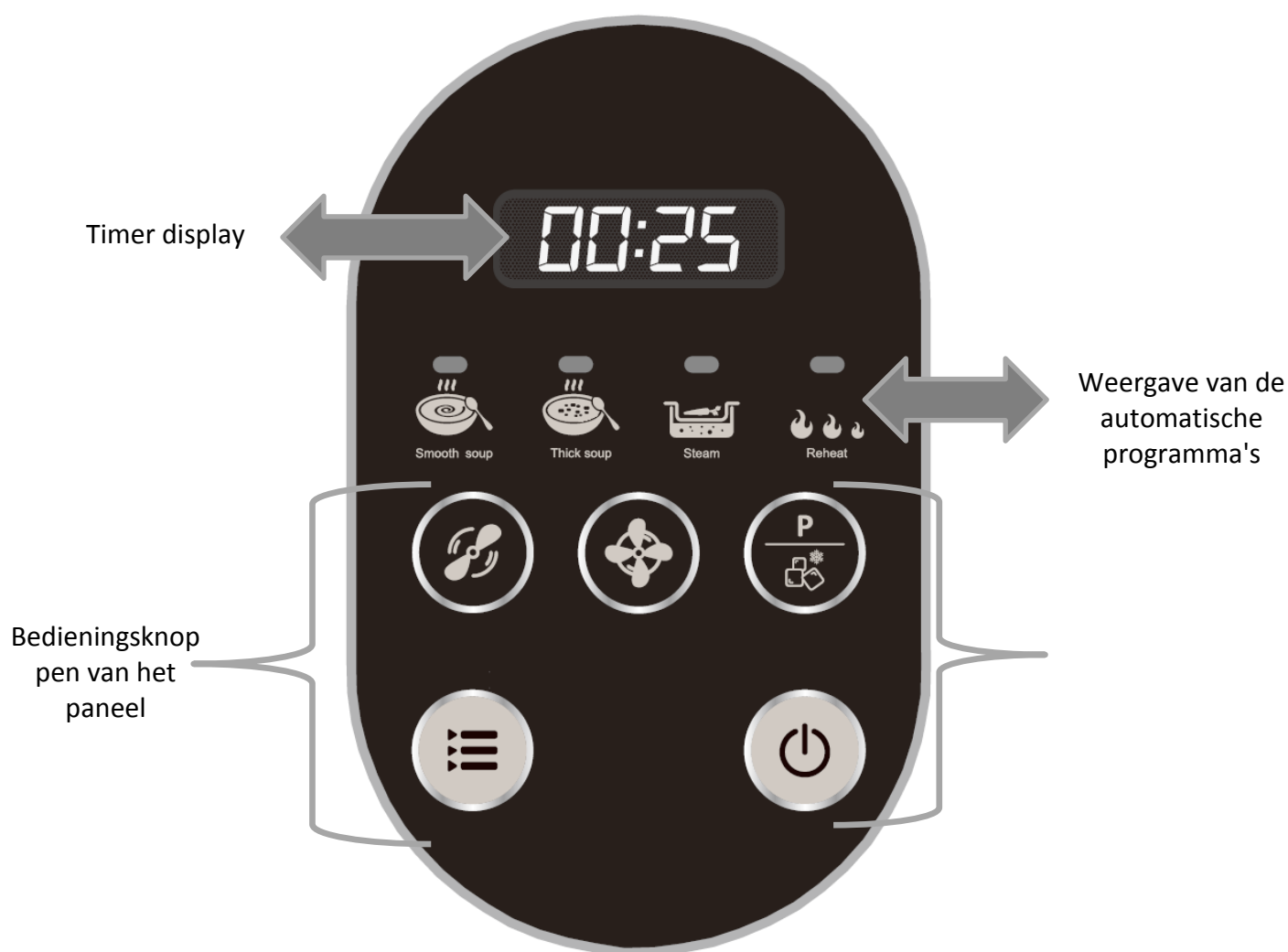


Waarschuwing: Steek de stekker van het apparaat nooit in het stopcontact voordat de hulpstukken zijn gemonteerd. Haal de stekker altijd uit het stopcontact om hulpstukken te verwijderen.

Opgelet: Controleer of alle elementen zorgvuldig op het apparaat zijn gemonteerd. Bij verkeerde montage zal het apparaat niet functioneren.



Beschrijving van het bedieningspaneel en van de automatische programma's



Beschrijving van de bedieningsknoppen van het paneel

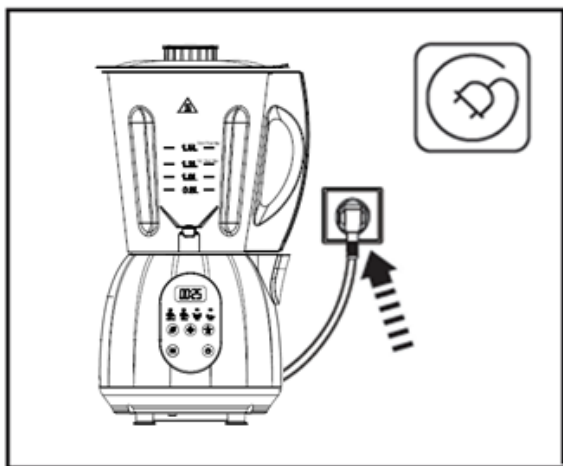
	Knop "Aan/Uit": na uw apparaat te hebben aangesloten, wordt dit automatisch in stand-by geplaatst en produceert het een bieptoon. De knop "Aan/Uit" knippert om aan te duiden dat het apparaat in stand-by staat. Nadat u uw programma hebt geselecteerd, drukt u op de "Aan/Uit" knop om de afzetting en / of koken van uw gerecht te beginnen. Aan het einde van uw programma zal de blender 3 bips geluid produceren en de timer display zal "OFF" tonen. Druk één keer op de toets "Aan/Uit" om de standby-modus in te schakelen (motor uit, verwarmingselement uit).
	Knop "Menu": met dit knop kunt u één van de 4 automatische programma's selecteren. Het volstaat op deze knop te drukken om uw programma te selecteren. Let wel: het automatisch programma knippert wanneer het wordt geselecteerd.
	Knop "Blending bij lage snelheid": druk één keer op deze knop om de mix te selecteren bij lage snelheid en druk dan op de "Aan/Uit" knop om het mengsel te beginnen. Druk nogmaals op de "Aan/Uit" knop om het mengsel te stoppen. Aan het einde van uw programma zal de blender 3 bips geluid produceren en de timer display zal "OFF" tonen. Druk één keer op de toets "Aan/Uit" om de standby-modus in te voeren. Opmerking: het geselecteerde programma knippert op het paneel en blijft licht tijdens het werken. Werksmodus: gedurende 3 minuten tot 7000 rpm.

	Knop "Blending bij hoge snelheid": druk één keer op deze knop om de mix te selecteren bij lage snelheid en druk dan op de "Aan/Uit" knop om het mengsel te beginnen. Druk nogmaals op de "Aan/Uit" knop om het mengsel te stoppen. Aan het einde van uw programma zal de blender 3 bips geluid produceren en de timer display zal "OFF" tonen. Druk één keer op de toets "Aan/Uit" om de standby-modus in te voeren. Opmerking: het geselecteerde programma knippert op het paneel en blijft licht tijdens het werken. Werkingsmodus: gedurende 3 minuten tot 7000 rpm.
	Knop " Pulse / Ice crush ": druk één keer op deze knop om het Pulse / Ice crush programma te selecteren, het programma start automatisch. Druk nogmaals op de «ON / OFF» knop om het mengsel te stoppen. Aan het einde van uw programma zal de blender 3 bips geluid produceren en de timer display zal "OFF" tonen. Druk één keer op de toets «ON / OFF» om de standby-modus in te voeren. Opmerking: het geselecteerde programma licht op het paneel aan en blijft tijdens het functioneren licht aan. Werkingsmodus: Blending 10 seconden tot 15000rpm.

Beschrijving van de 4 automatische bereidingsprogramma's

 Smooth soup	« Smooth soup » programma: automatisch bereidingsprogramma's voor soepele soep. Selecteer het programma door te drukken op de knop "Menu" en dan beginnen koken door op de knop "On / Off". Druk nogmaals op de "On / Off" om de automatische programma te stoppen. Als ze worden gekookt, het apparaat piept 3 keer en de timer display "OFF". Druk eenmaal op de knop "On / Off", zal het toestel gaan slapen. Werkingsmodus: totale duur van 30 minuten afwisselend verwarmingsfase en mengfase van het preparaat (max 100 ° C).
 Thick soup	« Thick soup » programma: automatisch bereidingsprogramma's voor soep met stukken. Selecteer het programma door te drukken op de knop "Menu" en dan beginnen koken door op de knop "On / Off". Druk nogmaals op de "On / Off" om de automatische programma te stoppen. Als ze worden gekookt, het apparaat piept 3 keer en de timer display "OFF". Druk eenmaal op de knop "On / Off", zal het toestel gaan slapen. Werkingsmodus: totale duur van 30 minuten slechts verwarmingsfase (max 100 ° C).
 Steam	« Steam » programma: automatisch bereidingsprogramma's voor het stomen. Selecteer het programma door te drukken op de knop "Menu" en dan beginnen koken door op de knop "On / Off". Druk nogmaals op de "On / Off" om de automatische programma te stoppen. Als ze worden gekookt, het apparaat piept 3 keer en de timer display "OFF". Druk eenmaal op de knop "On / Off", zal het toestel gaan slapen. Werkingsmodus: totale duur van 30 minuten slechts verwarmingsfase (max 100 ° C).
 Reheat	« Reheat » programma: automatisch bereidingsprogramma's voor opwarmen. Selecteer het programma door te drukken op de knop "Menu" en dan beginnen koken door op de knop "On / Off". Druk nogmaals op de "On / Off" om de automatische programma te stoppen. Als ze worden gekookt, het apparaat piept 3 keer en de timer display "OFF". Druk eenmaal op de knop "On / Off", zal het toestel gaan slapen. Werkingsmodus: totale duur van 40 minuten slechts verwarmingsfase (75°C – 85°C).

Uw apparaat gebruiken



1. Plaats u het op een stabiel en effen werkblad.
2. Plaats alle ingrediënten van uw voorbereiding in de blender kom en / of stoomboot.
3. Nadat u uw apparaat hebt ineengezet en gecontroleerd of alle hulpstukken zorgvuldig zijn gemonteerd.
4. Sluit uw apparaat aan op een wandcontactdoos.
Na uw apparaat te hebben aangesloten, wordt dit automatisch in stand-by geplaatst en produceert het een bieptoon. De knop "Aan/Uit" knippert om aan te duiden dat het apparaat in stand-by staat.

Bereidingen met de 4 automatische bereidingsprogramma's:

1. Nadat uw ingrediënten in de blender kom en voltooi de installatie van het apparaat. Zorg ervoor dat uw apparaat is aangesloten en zich in de standby-modus.
2. Drukt u op de « Menu » van de 4 automatische bereidingsprogramma's selecteren en drukt op de « Aan/Uit » om het koken van uw bereiding te starten.
3. Als ze worden gekookt, het apparaat piept 3 keer en de timer display "OFF". Druk eenmaal op de knop « Aan/Uit », dat het apparaat in stand-by staat.

Mix met de 2 mixprogramma's (lage snelheid / hoge snelheid):

1. Nadat uw ingrediënten in de blender kom en voltooi de installatie van het apparaat. Zorg ervoor dat uw apparaat is aangesloten en zich in de standby-modus.
2. Selecteer een van de twee het mengen van programma's en druk op de « Aan/Uit » voor het inschakelen van het automatische programma.
3. Aan het einde van de mengcyclus, het apparaat piept 3 keer en de timer display "OFF". Druk eenmaal op de knop « Aan/Uit », dat het apparaat in stand-by staat.

Mix met de programma « Pulse/Ice crush »:

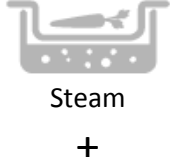
1. Nadat uw ingrediënten in de blender kom en voltooi de installatie van het apparaat. Zorg ervoor dat uw apparaat is aangesloten en zich in de standby-modus.
2. Druk één keer op deze knop om het Pulse/Ice crush programma te selecteren, het programma start automatisch. Druk nogmaals op de « Aan/Uit » knop om het mengsel te stoppen.
3. Aan het einde van de mengcyclus, het apparaat piept 3 keer en de timer display "OFF". Druk eenmaal op de knop « Aan/Uit », dat het apparaat in stand-by staat.

Waarschuwing:

- Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact als het zonder toezicht wordt gelaten en alvorens het te monteren, demonteren of reinige.
- Waarschuwing: vermijd het overkoken op de aansluitstekker.
- Overschrijd nooit het maximale niveau in de blender kom om het risico van letsel te voorkomen:
 - 1.5L MAX. voor koude bereidingen.
 - 1.2L MAX. voor warme bereidingen.
- Steek nooit uw hand of andere voorwerpen in de vultrechter.
- Laat het apparaat na het starten niet langer dan 30 seconden onbelast draaien.
- Vergewis u ervan dat de verschillende elementen van het apparaat zorgvuldig gemonteerd zijn.

- Gebruik het apparaat nooit met natte handen.
- Het geheel van deksel en vultrechter niet openen of de sapcentrifugekom niet demonteren terwijl het apparaat in bedrijf is.
- Het apparaat nooit verplaatsen terwijl het in bedrijf is.

Receptideeën:

Storingen	Programma	Oorzaken	Oplossingen
Marokkaanse Groentesoep	 Thick soup	1 rode ui, geschild en in stukjes gesneden 1 gewassen en gesneden prei 1 rode paprika, zonder zaden en fijngesneden 1 fijngesneden selderij stengel 1 groene paprika, zaadjes en fijngesneden 2 knoflooktenen, fijngesneden 1 theelepel kruid ras el hanout 400 g gehakte tomaten 1 eetlepel tomatenpuree soep 1 bouillonblokje (groenten) 250ml water Zout en peper	Zet alle ingrediënten in de blenderkom. Sluit de kom. Kies het automatische programma « Thick soup » en druk op de « Aan/Uit » voor het inschakelen van het automatische programma.
Pompoensoep	 Smooth soup	500g pompoen, zaden en fijngesneden 2 kleine aardappelen, geschild en in stukjes gesneden 1 ui, geschild en gesneden 60 cl water 1 kipbakje 20cl crème Zout en peper	Zet alle ingrediënten in de blenderkom. Sluit de kom. Kies het automatische programma « Smooth soup » en druk op de « Aan/Uit » voor het inschakelen van het automatische programma.
Gaspacho		1 ui gepeld en fijngesneden 1/2 rode paprika gezaaid en fijngesneden 1/2 groene paprika, zonder zaden en fijngesneden 1/2 komkommer in stukjes gesneden 1 knoflook, fijngesneden 500 g gehakte tomaten 1 eetlepel azijn 1 snee brood 2 eetlepels olijfolie basilicum Zout en pepe	Leg de groenten, knoflook en ui in de kom. Selecteer de " Blending bij lage snelheid". Voeg de grof gesneden brood in blokjes en druk op een paar keer aan de pols te drukken. Seizoen, voeg de olijfolie, basilicum en azijn. Blend weer een paar keer op Pulse. Laat staan minstens 2 uur in de koelkast voor het opdienen.
Gemalen ijs		200 g ijs	Doe ijsblokjes in de blender kom. Sluit de kom. Selecteer de automatische Pulse programma.
Aardappelpuree	 Steam +	800 g aardappelen, geschild en in blokjes 1 ui, geschild en in stukjes gesneden 1 knoflook, fijngesneden 25 cl water	Doe de aardappelen in blokjes gesneden land in het stoommandje. Giet water in de kom tot 1.0L markering, plaats de mand in de kom

		25cl room 1 snufje nootmuskaat Zout en peper	en sluit het deksel. Selecteer de stoomfunctie. Als ze worden gekookt, verwijder het stoommandje, laat het kokende water en giet de gekookte aardappelen in de kom. Voeg de overige ingrediënten in de kom, sluit het deksel en selecteer het programma " Blending bij hoge snelheid ".
Opwarmen	 Reheat	Koude bereidingen.	Zet alle ingrediënten in de blenderkom. Sluit de kom. Kies het automatische programma « Reheat » en druk op de « Aan/Uit » voor het inschakelen van het automatische programma
Milkshake anti-stress		4 bananen, gepeld 125 ml melk 3 eetlepels room 1 bolletje vanille-ijs	Zet alle ingrediënten in de blenderkom. Sluit de kom. Selecteer het programma " Blending bij hoge snelheid ".
Mango lassi		1 mango, geschild, ontpit en gemalen 20 cl melk 20 cl yogurt 2 theelepels honing	Zet alle ingrediënten in de blenderkom. Sluit de kom. Selecteer het programma " Blending bij lage snelheid".

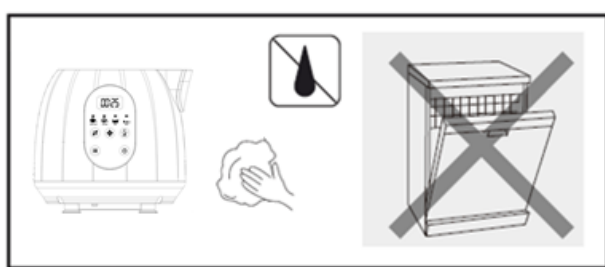
BEDRIJFSSTORINGEN

Storingen	Oorzaken	Oplossingen
Het apparaat werkt niet na aansluiting op een stopcontact.	1. Hulpstukken slecht gemonteerd. 2. Het deksel is niet juist geplaatst.	1. Neem de hulpstukken uiteen en zet ze weer ineen. 2. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en plaats het deksel terug.
Geluid terwijl het apparaat in bedrijf is.	1. Piepende/krakende geluiden. 2. Trillen van de motor, van de hulpstukken.	Dit is normaal: die geluiden geven aan dat de ingrediënten worden geperst.
Ongewone geluiden of trillingen.	1. De hulpstukken zijn niet correct ineengezet. 2. Het apparaat staat niet op een effen en stabiel oppervlak.	1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en zet de hulpstukken weer correct ineen. 2. Haal het stopcontact van het apparaat uit het stopcontact en plaats het apparaat op een effen en stabiel oppervlak.
Het voedsel wordt verbrand en vast aan de onderkant van het toestel.	1. De ingrediënten zeer hoog gehalte aan zetmeel en / of suiker. 2. Te veel eten en niet genoeg vloeistof in het recept.	1. Pas het recept voor de volgende keer. 2. Voeg meer vloeistof.
De ingrediënten worden niet warm genoeg om einde van het programma.	1. De ingrediënten werden ook gesneden grof. 2. Te veel water of voedsel. 3. Sommige ingrediënten vereisen een langere koken.	1. Herhaal dit nog een kookproces. Zorg ervoor dat u uw ingrediënten kleiner (2-3 cm) te snijden. 2. Verwijder overtollig water of voedsel. 3. Herhaal dit nog een kookproces.

REINIGING EN ONDERHOUD

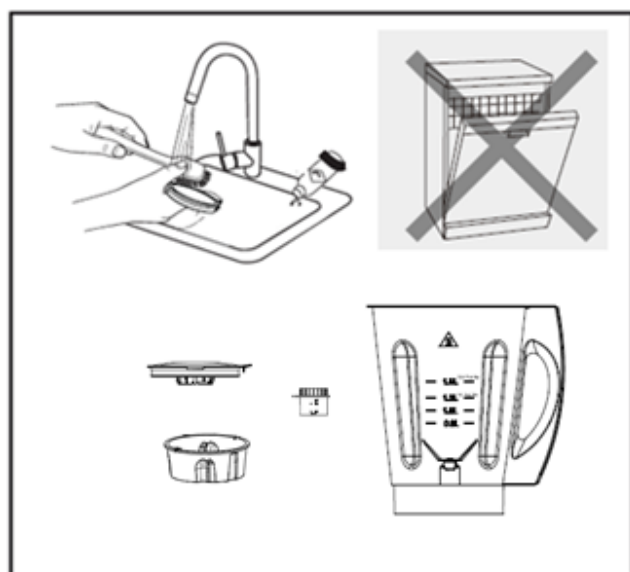
1. Schakel uw apparaat na afloop van de voorspoeling met het automatisch reinigingsprogramma uit door te drukken op de knop Aan/Uit".
2. Haal de stekker van het netsnoer uit het stopcontact.
3. **Vergewis u er altijd van dat de stekker uit het stopcontact is gehaald alvorens het apparaat te reinigen. Plaats de motorunit niet in de vaatwasser en dompel het apparaat niet in water.**

De motorunit reinigen:



Gebruik een zachte doek om de oppervlakken van het apparaat te reinigen.

De hulpstukken reinigen:



De hulpstukken kunt u afwassen met een in afwasmiddel gedrenkte spons, afspoelen in warm water en dan afdrogen met een zachte doek.

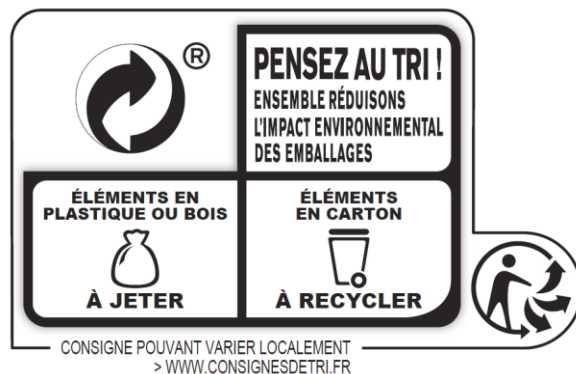
Was de hulpstukken nooit in de vaatwasser.

Waarschuwing: vermijd het overkoken op de aansluitstekker.

⚠ Gebruik geen scherpe voorwerpen of toxische en agressieve producten zoals spiritus, industriële afbijtmiddelen of oplosmiddelen om uw apparaat te reinigen want daarmee loopt u het risico het te beschadigen. Dompel het apparaat nooit in water.

TECHNISCHE INFORMATIE

Model	BLC5X
Netspanning	220-240V ~ 50Hz
Motorvermogen	350W
Bereidingsvermogen	700-900W
Maximumcapaciteit voor koude bereidingen	1.5L MAX.
Maximumcapaciteit voor warme bereidingen	1.2L MAX.



Vestel France, 17 rue de la Couture – 94563 Rungis CEDEX

Cette notice est aussi disponible sur le site suivant: <http://pieces-detachees.sogedis.fr/>

This manual instruction is also available on the following website: <http://pieces-detachees.sogedis.fr/>

Este manual se encuentra también disponible en el siguiente enlace: <http://pieces-detachees.sogedis.fr/>

Deze gebruikshandleiding is ook beschikbaar op de volgende website: <http://pieces-detachees.sogedis.fr/>

