



bon appétit

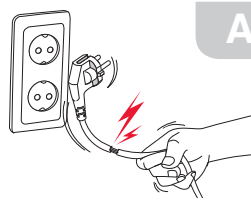
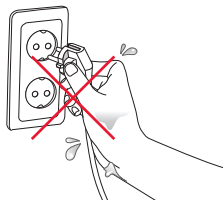
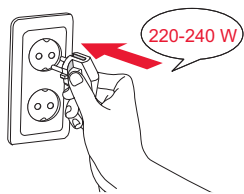


BL1060HGD

DE Bedienungsanleitung
EN Instruction manual
ES Manual de instrucciones
FR Manuel d'instructions
IT Manuale di istruzioni

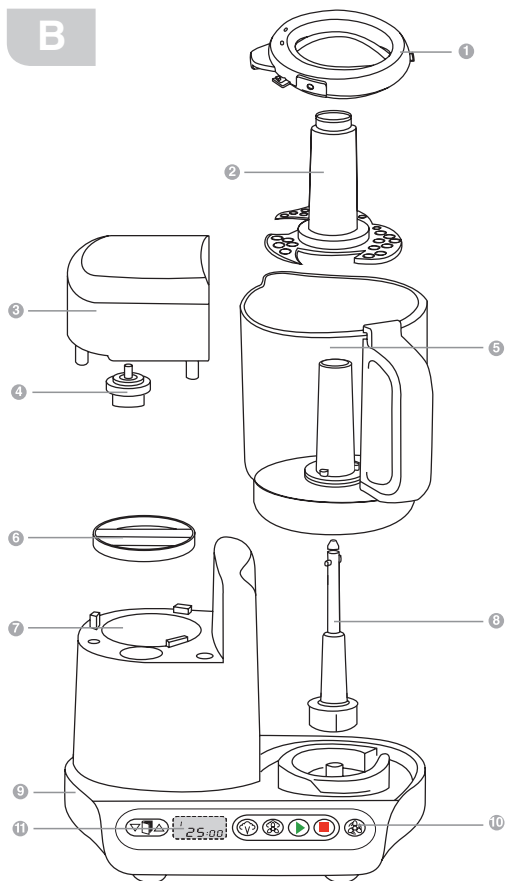
LV Lietošanas pamācība
PL Instrukcja manual
RO Instrucțiuni de utilizare
RU Руководство по эксплуатации
UA Керівництво по експлуатації





A

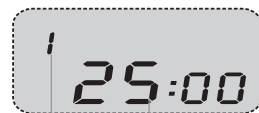
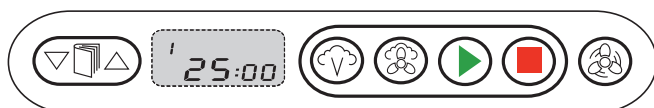
B



D

			
   	✓	✗	✓
  	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

C



1

2

3

SICHERHEITSHINWEISE, Abb. A



Gefahrensymbol

Soll den Nutzer auf hohe Spannung aufmerksam machen.



Warnsymbol

Soll den Nutzer auf die Notwendigkeit der exakten Befolgung der Bedienungsanweisungen aufmerksam machen.

Bei der Benutzung von Elektrogeräten sollten die nachstehenden Vorsichtsmaßnahmen befolgt werden:

- Verwenden Sie das Gerät entsprechend der nachfolgenden Bedienungsanleitung.
- Installieren Sie das Gerät auf einem stabilen Untergrund.
- Verwenden Sie nur die im Produktset enthaltenen Werkzeuge.



- Legen Sie das Kabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten; andernfalls besteht Stromschlaggefahr. Falls aus irgendeinem Grund Wasser in das Gerät gelangt, wenden Sie sich an ein von der OURSSON AG autorisiertes Kundencenter.

- Nutzen Sie zur Stromversorgung ein Stromnetz mit geeigneten Eigenschaften.
- Verwenden Sie das Gerät nicht an Orten, an denen die Luft entflammbare Gase enthalten kann.

- Versuchen Sie niemals, das Gerät eigenhändig zu öffnen – dies könnte Stromschläge und Produktfehlfunktionen verursachen, außerdem erlischt dadurch die Herstellergarantie.



- Wenden Sie sich zur Reparatur und Wartung nur an autorisierte Kundencenter, die für die Reparatur von Produkten der Marke OURSSON vorgesehen sind.

- Wird das Gerät von einem kühlen an einen warmen Ort gebracht (oder umgekehrt), packen Sie es aus und warten 1 bis 2 Stunden, bevor Sie es einschalten.



- Zur Vermeidung von Stromschlägen weder Produkt noch Kabel in Wasser tauchen.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie das Gerät in der Nähe von Kindern benutzen.
- Berühren Sie keine heißen Teile, da dies Verletzungen verursachen kann.
- Das Netzkabel ist zur Vermeidung von Verletzungsgefahr extra relativ kurz ausgelegt.
- Lassen Sie das Kabel nicht über scharfe Tischkanten hängen, führen Sie es nicht über heiße Oberflächen.
- Verbinden Sie dieses Gerät nicht mit einem Stromnetz, das mit anderen Geräten überlastet ist; andernfalls funktioniert das Gerät möglicherweise nicht richtig.
- Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gas- und Elektroherden und -öfen.
- Achten Sie darauf, das Gerät nach der Benutzung vom Stromnetz zu trennen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät keinen Stößen, Stürzen, Vibrationen und anderen mechanischen Einflüssen ausgesetzt wird.
- Achten Sie darauf, das Gerät vor der Reinigung oder dem Auswechseln von Zubehör vom Stromnetz zu trennen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Dieses Gerät ist nicht für die Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) vorgesehen, die über reduzierte körperliche Eignung, Wahrnehmung

oder geistige Fähigkeiten bzw. einen Mangel an Erfahrung und Wissen verfügen, sofern diese Personen nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder in der sicheren Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Produkt spielen.

- Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch vorgesehen.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren von einem Spezialisten des von der OURSSON AG autorisierten Kundendienstes ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie nur die im Produktset enthaltenen Werkzeuge.
- Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden oder organischen Reinigungsmittel (Alkohol, Benzin etc.). Sie können bei der Reinigung des Gerätes eine geringe Menge eines neutralen Reinigungsmittels verwenden.

EMPFEHLUNGEN

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Benutzung des Gerätes. Bewahren Sie diese Anleitung nach dem Lesen zum künftigen Nachschlagen auf.
- Alle Abbildungen in dieser Anleitung sind schematische Darstellungen der realen Objekte und können vom tatsächlichen Aussehen abweichen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Zerkleinern sehr harter Zutaten; andernfalls können die Klingen stumpf werden.
- Setzen Sie den Mixbehälter auf den Mixer und sichern ihn, bevor Sie die Klingen installieren; dadurch können Sie Verletzungen vermeiden.



Das Gerät ist mit einer Sicherheitsverriegelung ausgestattet. Falls Glasbehälter und Deckel nicht richtig installiert sind, können Sie das Gerät nicht einschalten.



Gehen Sie nicht gewaltsam mit dem Gerät um, da es dadurch beschädigt werden kann.

PRODUKTSET

Deckel des Behälters.....	1 Stk.
Edelstahlklinge zum Pürieren/Zerkleinern	1 Stk.
Wasserbehälter	1 Stk.
Deckel des Wasserbehälters	1 Stk.
Glasbehälter	1 Stk.
Deckel des Dampfgarers	1 Stk.
Antriebswelle	1 Stk.
Gehäuse	1 Stk.
Bedienungsanleitung	1 Stk.
Rezeptbuch	1 Stk.
Garantiekarte.....	1 Stk.

DESIGNELEMENTE, Abb. B

- 1 Deckel des Behälters
- 2 Edelstahlklinge zum Pürieren/Zerkleinern
- 3 Wasserbehälter
- 4 Deckel des Wasserbehälters
- 5 Glasbehälter
- 6 Deckel des Dampfgarers
- 7 Dampfgarer
- 8 Antriebswelle
- 9 Gehäuse
- 10 Bedienfeld
- 11 Display

VERWENDUNG, Abb. C

Bedienfeld, Abb. C-1

- mit diesen Tasten wählen Sie den Garmodus und stellen die Garzeit ein.
- mit dieser Taste stellen Sie zum Dampfgaren den Dampfgarer-Modus ein.
- mit dieser Taste stellen Sie den Modus Dampfgarer + Mixer ein; Dampfgaren mit automatischem 30-sekündigem Mixen am Ende des Garens. Displayanzeige „Dampfgaren + Pürieren“, voreingestellte Zeit 5 Min.
- mit dieser Taste starten Sie das Garen.
- mit dieser Taste beenden Sie das Garen.
- mit dieser Taste wählen Sie den Mixen-Modus: Mixer.

DISPLAY, Abb. C-2

- 1. Programmnummer
- 2. Garzeit/Countdown

Vor der ersten Benutzung probeweise ohne Zutaten dampfgaren; geben Sie Wasser in den Wasserbehälter. Wischen Sie das Gehäuse anschließend mit einem feuchten, weichen Tuch ab. Reinigen Sie Behälter, Deckel des Behälters und Klinge mit warmem Wasser und Spülmittel.

Ziehen Sie vor der Montage und Demontage des Gerätes den Netzstecker.

Die Klingen sind sehr scharf, seien Sie vorsichtig.

BETRIEBSARTEN

Nutzen Sie die benutzerdefinierte Steuerung, falls die voreingestellten Betriebsarten nicht Ihren Wünschen entsprechen.

Betriebsart	Beschreibung	Hinweis
Dampfgarer + Mixer 	- Schließen Sie das Gerät an. - Drücken Sie die -Taste einmal, das Display zeigt „Dampfgaren + Pürieren“ und die Garzeit beträgt 5 Minuten. Durch mehrmaliges Drücken der Taste können Sie die Garzeit in 5-Minuten-Schritten auf 5 bis 30 Minuten einstellen. Ändern Sie die Garzeit mit den Tasten in 1-Minuten-Schritten. - Drücken Sie zum Starten des Garens die Taste . - Drücken Sie die Taste , ziehen Sie den Netzstecker. Nun können Sie das Gerät demontieren. - Drehen Sie den Behälter zum Entriegeln zur Markierung . - Nehmen Sie den Behälter vom Gehäuse ab. Nun können Sie den Behälter öffnen.	Beim Dampfgaren bildet sich Kondensation im Glasbehälter. Sie können das Kondenswasser vor dem Mixen entfernen. Drücken Sie zum Stoppen des Gerätes die Taste . Nehmen Sie den Glasbehälter herunter und gießen das Wasser aus. Bringen Sie den Behälter wieder an seinem Platz an. Drücken Sie zum Fortsetzen des Garens die Taste . Drücken Sie zum Stoppen oder Abbrechen des Betriebs die Taste und zum Fortsetzen des Betriebs die Taste .

Betrieb:

- Drehen Sie den Glasbehälter (ohne Deckel) um, stecken von der anderen Seite die Antriebswelle in den Behälter, drehen sie im Uhrzeigersinn und verriegeln sie am Boden des Glasbehälters. Achten Sie darauf, dass die Antriebswelle fest am Boden des Glasbehälters installiert ist und sich frei nach links/rechts drehen lässt. Drehen Sie den Behälter um.
- Bringen Sie den Glasbehälter mit der Antriebswelle am Gehäuse des Gerätes an, richten Sie die Position des Griffs an der Taste am Bedienfeld aus. Prüfen Sie, ob der Behälter sicher installiert ist.
- Halten Sie den Griff des Behälters und drehen ihn im Uhrzeigersinn in die Verriegelungsposition; richten Sie dazu an (Symbol am Boden des Behälters) aus, bis Sie ein Klickgeräusch hören.
- Halten Sie die Kunststoffkonsole und bringen die Klinge zum Pürieren/Zerkleinern in der Mitte des Behälters an.
- Geben Sie die Zutaten in den Behälter.
- Bringen Sie den Deckel am Behälter an; richten Sie den Ausguss des Behälters an der Erhebung am Deckel aus. Schließen Sie den Deckel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.
- Nehmen Sie den Wasserbehälter herunter und füllen ihn mit der erforderlichen Menge Wasser. Stellen Sie den Behälter wieder auf das Gehäuse des Gerätes.
- Schließen Sie das Gerät an.

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Falls sich nicht genügend Wasser im Behälter befindet, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Sie hören mehrere Tonsignale. Das Display zeigt - ... Geben Sie zum Fortsetzen des Garens die erforderliche Menge Wasser in den Behälter.

Hinweis:

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Wasser hinzugeben. Zur Vermeidung von Kalkablagerungen in der Dampfkammer sollten Sie gefiltertes Wasser verwenden. Reinigen Sie die Kammer regelmäßig mit Zitronensäure, spülen Sie sie anschließend mit fließendem Wasser aus. Wischen Sie die Innenseite der Kammer nach jeder Benutzung mit einem trockenen Tuch ab.

Dampfgarer 	1. Schließen Sie das Gerät an. 2. Drücken Sie die -Taste einmal, das Display zeigt „Dampfgarer“ und die Garzeit beträgt 5 Minuten. Durch mehrmaliges Drücken der Taste können Sie die Garzeit in 5-Minuten-Schritten auf 5 bis 30 Minuten einstellen. Mit den Tasten ∇ Δ ändern Sie die Garzeit in 1-Minuten-Schritten. 3. Drücken Sie zum Starten des Garens die Taste . 4. Nutzen Sie den Mixer-Modus, wenn Sie die Zutaten nach dem Garen zerkleinern/pürieren möchten.	Zwei Zubereitungsarten für 150 g Erbsen – als Ganzes (Dampfgarer) oder Püree (Dampfgarer + Mixer). Wie gewünscht Öl und andere Zutaten hinzugeben. Dieser Modus eignet sich für: Spinat, Kraut etc.
Mixer 	1. Schließen Sie das Gerät an. 2. Drücken Sie zum Aktivieren des Modus die Taste  oder , halten Sie dann die -Taste einige Sekunden gedrückt. Das Display zeigt „Pürieren“ und der Standardcountdown beträgt 30 Sekunden. Nach 30 Sekunden schaltet sich das Gerät ab. 3. Sie können den Betrieb vor Ablauf der Zeit stoppen, indem Sie die Taste loslassen.	Die maximale kontinuierliche Nutzungszeit des Gerätes im Mixer -Modus darf 1 Minute nicht überschreiten; anschließend muss das Gerät 2 Minuten abkühlen.



VOREINGESTELLTE PROGRAMME

Für ein besseres Ergebnis beim Garen verwenden.

1. Schließen Sie das Gerät an.
2. Drücken Sie zur Auswahl des Garmodus ∇ .
3. Drücken Sie nach Auswahl des Programmes  oder .
4. Drücken Sie zum Starten des Garens die Taste .

Programm-nummer	Name des Programmes	Garzeit, Min.	Hinweis
1.	Zucchini	15	250 g Zucchini waschen und in Würfel à 2×2×2 cm schneiden. Zwei Zubereitungsarten – als Stücke (Dampfgarer) oder Püree (Dampfgarer + Mixer). Wie gewünscht Öl und andere Zutaten hinzugeben. Dieser Modus eignet sich für: Zucchini, Kürbisse, Auberginen etc.
2.	Fisch	20	250 g Fischfilet in Würfel à 2×2×2 cm schneiden. Zwei Zubereitungsarten – als Stücke (Dampfgarer) oder Pastete (Dampfgarer + Mixer). Wie gewünscht Öl und andere Zutaten hinzugeben. Dieser Modus eignet sich für: Lachs, Stör etc.
3.	Erbsen	15	Zwei Zubereitungsarten für 150 g Erbsen – als Ganzes (Dampfgarer) oder Püree (Dampfgarer + Mixer). Wie gewünscht Öl und andere Zutaten hinzugeben. Dieser Modus eignet sich für: Spinat, Kraut etc.
4.	Schnittbohnen	20	150 g Schnittbohnen in kleine Stücke schneiden. Zwei Zubereitungsarten – als Stücke (Dampfgarer) oder Püree (Dampfgarer + Mixer). Wie gewünscht Öl und andere Zutaten hinzugeben.
5.	Kürbis	20	250 g Kürbis in Würfel à 2×2×2 cm schneiden. Zwei Zubereitungsarten – als Stücke (Dampfgarer) oder Püree (Dampfgarer + Mixer). Wie gewünscht Öl und andere Zutaten hinzugeben.
6.	Kartoffeln	20	250 g Kartoffeln in Würfel à 2×2×2 cm schneiden. Zwei Zubereitungsarten – als Stücke (Dampfgarer) oder Püree (Dampfgarer + Mixer). Wie gewünscht Öl und andere Zutaten hinzugeben.
7.	Huhn	25	250 g Hähnchenfilet in Würfel à 2×2×2 cm schneiden. Zwei Zubereitungsarten – als Stücke (Dampfgarer) oder Pastete (Dampfgarer + Mixer). Wie gewünscht Öl und andere Zutaten hinzugeben. Dieser Modus eignet sich für: Leber (Rind und Huhn), Kalb, Pute etc.
8.	Möhren	25	150 g Möhren in Würfel à 2×2×2 cm schneiden. Zwei Zubereitungsarten – als Stücke (Dampfgarer) oder Püree (Dampfgarer + Mixer). Wie gewünscht Öl und andere Zutaten hinzugeben.
9.	Brokkoli	20	150 g Brokkoli in Röschen aufteilen. Zwei Zubereitungsarten – als Stücke (Dampfgarer) oder Püree (Dampfgarer + Mixer). Wie gewünscht Öl und andere Zutaten hinzugeben. Dieser Modus eignet sich für: Rosenkohl, Blumenkohl etc.
10.	Äpfel	20	Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel à 2×2×2 cm schneiden. Zwei Zubereitungsarten für 250 g Äpfel – als Stücke (Dampfgarer) oder Püree (Dampfgarer + Mixer). Sie können die ungeschälten Äpfel kochen und dann durch ein Sieb seihen. Auf diese Weise bleibt mehr Pektin erhalten. Dieser Modus eignet sich für: Birnen, Pflaumen, Pfirsiche, Aprikosen, Nektarinen etc.

EMPFEHLUNGEN ZUM MIXEN

Vor dem Mixen sollten Sie die Zutaten in Würfel à 2×2×2 cm schneiden. Die maximale Menge an Zutaten wird in der Tabelle angegeben. Die empfohlene Dauer beim Mixen reicht von 10 bis 60 Sekunden. Befolgen Sie die Empfehlungen im Rezeptbuch.

Aktion	Maximale Menge bzw. Gewicht der Zutaten	Betriebsart	Zeit	Hinweis
Kaltmodus-Garen				
Frisches Obst, Beeren, Gemüsepüree	400 ml	Mixer	30 – 60 Sek.	Die Zutaten müssen weich oder saftig sein (Bananen, Erdbeeren, Salatgurken etc.).
Gekochtes Obst, Gemüsepüree	400 ml	Mixer	30 – 60 Sek.	Obst oder Gemüse schälen, Kerne entfernen. Nach dem Pürieren idealerweise durch ein Sieb seihen.
Pastete, Brei, Mousse zubereiten	200 g	Mixer	90 – 120 Sek.	Sie können Käse, gekochtes Eigelb, Joghurt etc. hinzugeben.
Babynahrung aus Trockenmischungen für Babys zubereiten	100 – 200 ml	Mixer	30 Sek.	Feste Zutaten (gekochtes Fleisch, gekochte Leber) müssen in Würfel à 2×2×2 cm geschnitten werden. Gerät nach 1-minütigem Mixen abschalten, Innenseite des Behälters reinigen und mit dem Mixen fortfahren.
Smoothies und Milchshakes zubereiten	400 ml	Mixer	45 – 60 Sek.	Beeren, Obst oder Gemüse in Würfel à 2×2×2 cm schneiden.
Desserts zubereiten	250 g	Mixer	30 – 60 Sek.	Desserts mit Zugabe von Frucht- und Beerenpüree, Käse, Sahne, Milch etc. zubereiten
Dampfgaren				
Einzelgericht zubereiten	250 g	Dampfgarer	20 – 30 Min.	Zutaten in Würfel à 2×2×2 cm schneiden, Erbsen und Maiskörner als Ganzes verwenden. Vor dem Servieren das Kondenswasser aus dem Behälter gießen.
Porridge zubereiten	250 g	Dampfgarer	30 Min.	Grütze vorsichtig abspülen, Wasser in den Behälter des Mixers füllen und Grütze hinzugeben. Menge an Grütze exakt entsprechend dem Rezept abmessen. Zum Beschleunigen des Garens sollten Sie das Porridge während des Garens mixen. Klingen nach der Zubereitung gründlich abspülen und das Loch in der Konsole reinigen.
Filet oder Fleisch- / Fisch- / Geflügel-frikadellen garen	200 g	Dampfgarer	30 Min.	Frikadellen oder Filetstücke in einer einzelnen Schicht im Mixerbehälter platzieren.
Suppen zubereiten	600 ml	Dampfgarer	20 – 30 Min.	Zutaten in Würfel à 2×2×2 cm schneiden, Erbsen und Maiskörner als Ganzes verwenden. Sie können Frikadellen bzw. Fisch- / Geflügelfilet hinzugeben.
Dampfgaren und Pürieren				
Pürierte Suppen zubereiten	400 ml	Dampfgarer + Mixer	20 – 30 Min.	Zutaten in Würfel à 2×2×2 cm schneiden, Erbsen und Maiskörner als Ganzes verwenden. Sie können Fisch- / Geflügelfilet hinzugeben.
Hauptspeisen und Beilagen zubereiten	250 g	Dampfgarer + Mixer	20 – 30 Min.	Zutaten in Würfel à 2×2×2 cm schneiden, Erbsen und Maiskörner als Ganzes verwenden. Sie können Porridge, Fisch- / Geflügelfilet oder Hackfleisch hinzugeben.
Puddings und Desserts zubereiten	400 ml	Dampfgarer + Mixer	20 – 30 Min.	Zutaten in Würfel à 2×2×2 cm schneiden, Erbsen und Maiskörner als Ganzes verwenden. Sie können Eier, Käse, Joghurt, Milch oder Sahne hinzugeben.

REINIGUNG UND WARTUNG, Abb. D

- Der Deckel des Behälters und die Klingen können in einem Geschirrspüler gereinigt werden.
- Behälter, Antriebswelle, Wasserbehälter, Deckel des Wasserbehälters und Deckel des Dampfgarers in warmem Seifenwasser spülen. Diese Teile sind nicht spülmaschinengeeignet; bei Reinigung in der Spülmaschine wird der Kunststoff mit der Zeit zerstört.

-  • Gehäuse des Gerätes mit einem feuchten Tuch abwischen. Aufgrund von Stromschlaggefahr niemals in Wasser tauchen.
- Alle Teile gründlich abtrocknen.

 Die Klingen sind sehr scharf, seien Sie vorsichtig.

MIXERBEHÄLTER REINIGEN

Aktion	Maximale Menge bzw. Gewicht der Zutaten	Geschwindigkeit	Zeit, Sek.	Hinweis
Heißes Wasser in den Behälter geben, Spülmittel zufügen	250 ml	Mixer	20 Sek.	Gerät nach dem Reinigen vollständig demontieren, Behälter ausspülen und gründlich abtrocknen. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel. Nach der Zubereitung von Porridge die Klingen gründlich abspülen und das Loch in der Konsole reinigen.

PRODUKTZERTIFIZIERUNG

Informationen zur Produktzertifizierung finden Sie unter <http://www.oursson.com>, oder fragen Sie bei Ihrem Händler nach einer Kopie.

Technische Daten	
Modell	BL1060HGD
Leistungsaufnahme, W	500
Nennspannung	220 – 250 V Wechselspannung; 50 Hz
Schutzklasse gegen Stromschläge	I
Temperatur bei Aufbewahrung und Transport:	-25 °C bis +35 °C
Betriebstemperatur:	+5 °C bis +35 °C
Feuchtigkeitsanforderungen:	15 – 75 %
Abmessungen (H×B×L), mm	267×190×231
Gewicht, kg	2,9

***Produkte sollten an einem trockenen und gut belüfteten Ort bei Temperaturen unter 20 °C gelagert werden.**

 Reparaturen dürfen ausschließlich von qualifizierten Spezialisten des OURSSON AG-Kundendienstes durchgeführt werden.

REPARATUREN

Das Unternehmen OURSSON AG freut sich sehr, dass Sie sich für unsere Produkte entschieden haben. Wir haben keine Mühen gescheut, damit dieses Produkt Ihre Anforderungen erfüllt; die Qualität entspricht höchsten weltweiten Standards. Falls Ihr OURSSON-Produkt einer Reparatur bedarf, wenden Sie sich bitte an eines der autorisierten Kundencenter. Eine vollständige Liste der autorisierten Kundencenter und ihre exakten Anschriften finden Sie auf der Webseite www.oursson.com.

Garantieverpflichtungen der OURSSON AG:

1. Die Garantieverpflichtungen der OURSSON AG, die von durch die OURSSON AG autorisierten Kundencentern erfüllt werden, gelten nur für Modelle, die die OURSSON AG für die Produktion oder Belieferung und den Verkauf innerhalb des Landes vorgesehen hat, in dem der Garantieservice

- bereitgestellt wird, die in diesem Land erworben, bezüglich der Einhaltung der Standards dieses Landes zertifiziert und mit offiziellen Konformitätskennzeichnungen markiert wurden.
2. Die Garantieverpflichtungen der OURSSON AG stehen im Einklang mit dem Gesetz zum Schutz der Verbraucherrechte und werden durch die Gesetze des Landes reguliert, in dem die Dienste bereitgestellt werden; sie finden nur Anwendung, wenn das Produkt ausschließlich zu privaten, familiären oder Haushaltszwecken eingesetzt wird. Die Garantieverpflichtungen der OURSSON AG gelten nicht für die Nutzung von Waren für Geschäftszwecke oder in Verbindung mit der Akquisition von Waren zur Erfüllung der Anforderungen von Unternehmen, Instituten und Organisationen.
 3. Die OURSSON AG legt für ihre Produkte die folgenden Nutzungszeiten und Garantiezeiträume fest:

Produktname	Nutzungszeit, Monate	Garantiedauer, Monate
Mikrowellenöfen, Brotbackautomaten, Induktionsherde	60	12
Multikocher, Küchenmaschinen, elektrische Wasserkocher, Elektrogrills, Handrührgeräte, Handmixer, Fleischwölfe, Mixer, Toaster, Wasserkocher, Toaster, Entsafter, Dampfgarer, Kaffeemaschinen, Zerkleinerer, Gefrierschränke, Kühlschränke, automatische Kaffeemaschinen	36	12
Küchenwaagen	24	12

4. Die Garantieverpflichtungen der OURSSON AG finden keine Anwendung bei den folgenden Produkten, deren Austausch erwartet wird und nicht mit der Demontage von Produkten in Verbindung steht:
 - Batterien.
 - Mit dem Produkt gelieferte Taschen, Schlaufen, Tragegurte, Montagezubehörartikel, Werkzeuge, Dokumentation.
5. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die aufgrund der Verletzung von Richtlinien bezüglich der Benutzung, Aufbewahrung oder des Transports von Waren, durch Aktionen von Dritten oder höhere Gewalt entstanden sind; dies beinhaltet unter anderem folgende Fälle:
 - Wenn der Defekt durch unvorsichtige Handhabung, zweckentfremdeten Einsatz, Verletzungen der in der Bedienungsanleitung angegebenen Betriebsbedingungen und -anweisungen, wie bspw. die Aussetzung hoher oder niedriger Temperaturen, hoher Feuchtigkeit oder Staub, durch unerlaubtes Öffnen des Gerätes und/oder eigenhändig durchgeführte Reparaturen, Nichteinhaltung der am Typenschild angegebenen Versorgungsanforderungen, das Eindringen von Flüssigkeiten, Insekten oder anderen Fremdkörpern, durch Substanzen im Gerät oder langfristige Benutzung des Produktes in extremen Betriebsarten verursacht wurde.
 - Wenn der Defekt durch unautorisierte Versuche, das Produkt zu testen, oder durch Änderungen an seiner Konstruktion oder seinen Softwareprogrammen verursacht wurde, einschließlich Reparaturen oder Wartungsarbeiten in nicht autorisierten Kundencentern.
 - Wenn der Defekt des Produktes durch nicht standardmäßige und/oder minderwertige Ausrüstung, Zubehörteile, Ersatzteile oder Batterien verursacht wurde.
 - Wenn der Defekt des Produktes mit seiner Nutzung in Verbindung mit zusätzlicher Ausrüstung (Zubehör) in Zusammenhang steht, sofern es sich dabei nicht um von der OURSSON AG für die Nutzung mit diesem Produkt empfohlenes Zubehör handelt. Die OURSSON AG haftet nicht für die Qualität von zusätzlicher Ausrüstung (Zubehör), die von Drittanbietern hergestellt wurde,

für die Qualität seiner Produkte in Verbindung mit solchem Zubehör sowie für die Qualität der Arbeit von zusätzlichem Zubehör der OURSSON AG in Verbindung mit Produkten anderer Hersteller.

6. Während der Betriebslebenszeit entdeckte Produktfehler werden vom autorisierten Kundendienst beseitigt. Während der Garantiedauer ist die Beseitigung von Defekten gebührenfrei, sofern das Originalzertifikat der Garantie und ein Kaufbeleg mit Kaufdatum vorgelegt werden. Falls diese Dokumente fehlen, wird der Garantiezeitraum ab Datum der Warenherstellung festgelegt. Beachten Sie Folgendes:
 - Die in der mitgelieferten Dokumentation beschriebene Einrichtung und Installation (Montage, Anschluss etc.) des Produktes werden nicht durch die Garantie der OURSSON AG abgedeckt und können vom Nutzer sowie gegen Gebühr von Spezialisten der meisten autorisierten Kundencentern durchgeführt werden.
 - Wartungsarbeiten an Produkten (Reinigung und Schmieren beweglicher Teile, Austausch von Verbrauchsartikeln und Zubehör etc.) werden gegen Gebühr angeboten.
7. Die OURSSON AG haftet nicht für jegliche direkt oder indirekt von ihren Produkten verursachten Schäden an Personen, Haustieren und Eigentum, falls diese das Ergebnis der Nichtbeachtung von Anweisungen und Bedingungen zu Nutzung, Aufbewahrung, Transport oder Installation des Produktes sind oder durch absichtliche oder fahrlässige Handlungen des Verbrauchers oder Dritter verursacht wurden.
8. Unter keinen Umständen haftet die OURSSON AG für jegliche speziellen, beiläufigen, indirekten oder Folgeschäden oder Verluste, u. a. einschließlich entgangener Einnahmen, Schäden durch Unterbrechungen kommerzieller, industrieller oder anderer Aktivitäten, die aus der Nutzung oder Unfähigkeit zur Nutzung des Gerätes hervorgehen.
9. Aufgrund kontinuierlicher Produktverbesserungen können Designelemente und einige technische Daten ohne Vorankündigung seitens des Herstellers geändert werden.

Verwendung des Produktes nach Ablauf der Nutzungszeit (Betriebslebenszeit):

1. Die von der OURSSON AG für dieses Produkt angegebene Betriebslebenszeit gilt nur, wenn das Produkt ausschließlich für private, familiäre oder Haushaltszwecke genutzt wird und der Nutzer das Gerät ordnungsgemäß verwendet, lagert und transportiert. Bei sorgfältiger Handhabung des Gerätes und Einhaltung der Bedienungsanweisungen kann die tatsächliche Betriebslebenszeit die Angaben der OURSSON AG überschreiten.
2. Lassen Sie das Produkt am Ende seiner Betriebslebenszeit am besten von einem autorisierten Kundencenter warten und bezüglich seiner weiteren Benutzung einschätzen. Präventive Wartungsarbeiten an Produkten werden auf Bezahlbasis ebenfalls von Kundencentern angeboten.
3. Die OURSSON AG rät davon ab, das Produkt nach Ende seiner Betriebslebenszeit ohne eine präventive Wartung durch ein autorisiertes Kundencenter weiterhin zu verwenden, da das Gerät in diesem Fall eine Gefahr für Leib und Leben sowie Hab und Gut des Verbrauchers darstellen kann.

Produktrecycling und entsorgung

Das Produkt darf am Ende seiner Betriebslebenszeit nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Übergeben Sie es stattdessen an eine geeignete Sammelstelle zum Recycling elektrischer und elektronischer Altgeräte; dort wird eine mit den örtlichen Gesetzen vereinbare Handhabung und Entsorgung gewährleistet. Durch die angemessene Entsorgung dieses Produktes helfen Sie beim Schutz natürlicher Ressourcen und verhindern, dass das Produkt eine Gefahr für Umwelt und menschliche Gesundheit darstellt. Weitere Informationen zu Sammelstellen und zum Recycling dieses Produktes erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden oder Abfallbetrieben.



Datum der Fertigung

Jedes Produkt hat eine eindeutige Seriennummer in Form einer alphanumerischen Codes und wird mit einem Strichcode dupliziert, der die folgenden Informationen enthält: Name der Produktgruppe, Datum der Fertigung, Seriennummer des Produktes.



Die Seriennummer befindet sich an der Rückseite des Produktes, an der Verpackung und auf der Garantiekarte.

- ❶ Die ersten beiden Buchstaben stehen für die Produktgruppe („Blender“ - BL).
- ❷ Die ersten beiden Ziffern – Jahr der Fertigung.
- ❸ Die mittleren beiden Ziffern – Woche der Fertigung.
- ❹ Die letzten beiden Ziffern – Seriennummer des Produktes.

Zur Vermeidung von Missverständnissen empfehlen wir Ihnen dringend, die Bedienungsanleitung und die Garantieverpflichtungen aufmerksam zu lesen. Prüfen Sie die Garantiekarte auf ihre Richtigkeit. Die Garantiekarte ist nur gültig, wenn Folgendes richtig und klar angegeben ist: Modell, Seriennummer, Kaufdatum, Stempel, Unterschrift des Käufers. Seriennummer und Modell des Gerätes müssen mit den Angaben auf der Garantiekarte identisch sein. Falls diese Bedingungen nicht erfüllt werden oder die auf der Garantiekarte angegebenen Daten geändert werden, ist die Garantiekarte ungültig.



oursson®

Falls Sie Probleme oder Fragen bezüglich OURSSON AG-Produkten haben, senden Sie uns bitte eine E-Mail: support@oursson.com

Diese Anleitung wird durch internationale und EU-weite Urheberrechte geschützt. Jede unautorisierte Nutzung der Anweisungen, u. a. einschließlich des Kopierens, Druckens und Verteilens, involviert die Anwendung zivil- und strafrechtlicher Haftung der schuldigen Person.

Kontaktinformationen:

- 1. Artikelhersteller - OURSSON AG (Orson AG) Utokvay 39, 8008 Zürich, Schweiz.
- 2. Zertifizierungsinformationen zum Produkt finden Sie auf der Webseite www.oursson.com.

OURSSON AG
Hergestellt in China



SAFETY INSTRUCTIONS, Fig. A



Danger symbol

A reminder to user about high voltage.



Warning symbol

A reminder to user about the necessity of operating exactly according to the instructions.

When using electrical appliances should take the following precautions:

- Use the device according to the following instructions manual.
- Install the device on a stable surface.
- Use only the tools, which are included in the product set.



To protect against risk of electrical shock do not put the cord in water or other liquid. If for some reason the water got into the unit, contact an authorized service center (ASC) OURSSON AG.

- For power supply, use a power grid with proper characteristics.
- Do not use the device in areas where the air can contain vapors of flammable substances.
 - Never attempt to open the device by yourself – it could possibly be the reason of an electrical shock can lead to product malfunction and will invalidate the manufacturer's warranty. For repair and maintenance, contact only authorized service centers meant for repair of products under the trademark OURSSON.

- When moved from a cool to a warm place and vice versa unpack it before use and wait 1-2 hours without turning it on.



In order to prevent electrical shock do not immerse the entire product or the wires into the water.

- Be particularly careful and cautious when using the device near children.
- Do not touch any hot parts, as this may cause injury.
- The power cord is specially made relatively short in order to avoid the risk of injury.
- Do not allow the cord to hang over the sharp edge of the table or touch hot surfaces.
- Do not connect this device to a grid which is overloaded with other appliances: it can lead to the fact that the device will not function properly.
- Do not install the device near gas and electric stoves and ovens.
- After use, make sure to disconnect the device from the power grid.
- Keep the device from bumps, falls, vibration and other mechanical influences.
- Make sure to disconnect the device from the power grid before cleaning or changing accessories.
- Do not use the device outdoors.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of

experience and knowledge. They can only use the device under the supervision of the person responsible for their safety, or after instruction on the safe use of the device. Do not allow children to play with the product.

- This product is intended only for use in the home.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a specialist from the authorized service center (ASC) OURSSON AG to avoid danger.
- Use only the tools, which are included in the product set.
- When cleaning the appliance do not use abrasives and organic cleaners (alcohol, gasoline, etc.). When cleaning the device it is allowed to use a small amount of neutral detergent.

RECOMMENDATIONS

- Please read the instruction manual before using the device. Keep the manual after reading for further use.
- All illustrations in this manual are schematic representations of real objects, which may differ from the actual images.
- Do not use the device to grind very hard ingredients or the blades may blunt.
- To avoid injury, before installing the blades, set and secure the blender's cup onto the body of the blender.

 The device is equipped with a safety lock. If the glass cup and lid are not installed correctly, you won't be able to turn on the device.

 Do not apply physical force to the device, as this may damage the device due to the user's fault.

PRODUCT SET

Cup's lid.....	1 pc.
Stainless steel blade for puree/grinding	1 pc.
Water container	1 pc.
Water container's lid	1 pc.
Glass cup.....	1 pc.
Steamer's lid.....	1 pc.
Drive shaft	1 pc.
Body	1 pc.
Instruction manual	1 pc.
Recipe book.....	1 pc.
Warranty card	1 pc.

ELEMENTS OF DESIGN, Fig. B

- 1 Cup's lid
- 2 Stainless steel blade for puree/grinding
- 3 Water container
- 4 Water container's lid
- 5 Glass cup
- 6 Steamer's lid
- 7 Steamer
- 8 Drive shaft
- 9 Body
- 10 Control panel
- 11 Display

UTILIZATION, Fig. C

Control panel, Fig. C-1

- use these buttons to select cooking mode and to set cooking time.
- use the button to set STEAMER mode, to steam cook.
- use the button to set STEAMER + BLENDER mode, steam cooking with automatic grinding for 30 sec. at the end of cooking. Display indication «Steam+Puree» preset time 5 min.
- use the button to start cooking.
- use the button to stop/finish the cooking process.
- use the button for grinding mode, BLENDER.

DISPLAY, Fig. C-2

- 1. Program's number indication.
 - 2. Cooking time/countdown
- Before first use**, make a test steam cooking without ingredients; add water into the water container. After that wipe the body with a damp soft cloth. Wash the cup, cup's lid, blade with a **warm water** with a dishwasher detergent.
- Before assembling and disassembling the device, unplug it.**

The blades are very sharp, be careful.

Operation:

1. Flip the glass cup without lid, place from the other side into the cup the drive shaft, turn it counter-clockwise and lock it at base of the glass cup. Make sure that the drive shaft is firmly installed at the base of the glass cup and is freely turning left/right. Flip the cup bottom down.
2. Place the glass cup with drive shaft onto the body of the device, aligning the position of the handle with the button on the control panel. Make sure that the cup is firmly installed.
3. Hold the cup's handle and turn it clockwise into the lock position, aligning with (symbol on the cup's base), till you hear a click.
4. Hold the plastic console and set the blade for puree/grinding into the center of the cup.
5. Add ingredients into the cup.
6. Place the lid onto the cup, aligning the cup's spout with the visor on the lid. Lock the lid by turning it counter-clockwise.
7. Remove the water container and fill it with necessary amount of water. Place the container back onto the body of the device.
8. Plug in the device.

The device is equipped with an overheat protection. If there isn't enough water in the container, the device will turn off automatically. You will hear many sound signals. The display will show - ... Add necessary amount of water into the container to continue cooking.

NOTE:
Before adding water, let the device to cool. To prevent the formation of scale in the steam chamber it is recommended to use filtered water. Periodically wash the chamber with lemon juice, then with running water. Wipe the inner surface of the chamber with a dry cloth after each use.

MODES

Use the customized control, when the preset modes do not suit you.

Mode	Description	Note
Steamer + Blender 	1. Plug in the device. 2. Press button once, display will show «Steam+Puree» and cooking time 5 min. By pressing the button several times, you will cycle the cooking time, from 5 to 30 minutes/one press 5 minutes. Use buttons to change the cooking time by 1 minute. 3. Press button to start cooking. 4. Press button and unplug the device. Now you can disassemble the device. 5. Turn the cup to mark to unlock it. 6. Remove the cup from the body. Now you can open the cup.	When steam cooking, condensation forms in the glass cup. You can remove condensation before grinding. Press button to stop the device. Remove the glass cup and pour the water through the spout. Install the cup on its place. Press button to continue cooking. To stop or cancel the operation, press button, to continue the operation press .

Steamer 	1. Plug in the device. 2. Press  button once, display will show « Steam » and cooking time 5 min. By pressing the button several times, you will cycle the cooking time, from 5 to 30 minutes/ one press 5 minutes. Use   buttons to change the cooking time by 1 minute. 3. Press  button to start cooking. 4. For grinding/puree after cooking, use the BLENDER mode.	Cook 150g of peas in two ways – entirely (STEAMER) or puree (STEAMER + BLENDER). Oil and other additive – if you like. Cook in this mode: spinach, cabbage, etc..
Blender 	1. Plug in the device. 2. To activate mode, press one of the buttons  or  , then press and hold  button for a few seconds. Display will show « Puree » and default countdown 30 sec. After 30 sec. the device will turn off. 3. To stop the operation before time runs out, release the button.	The maximum time of continuous use of the device in the BLENDER mode must not exceed 1 minute, after that the device must cool for 2 minutes.



Keep hands and face away from evaporating steam.

PRESET PROGRAMS

Use for a better result while cooking.

1. Plug in the device.
2. Press   button to select cooking mode.
3. After choosing the program, press  or  button.
4. Press  button to start cooking.

Program No	Name of the program	Cooking time, min.	Note
1.	Zucchini	15	Wash and cut 250g of zucchini on 2×2×2 cm pieces. Cook in two ways – pieces (Steamer) or puree (Steamer + Blender). Oil and other additive – if you like. Cook in this mode: milk ripeness zucchini, squash, eggplant.
2.	Fish	20	Cut 250g of fish filet on 2×2×2 cm pieces. Cook in two ways – pieces (Steamer) or pate (Steamer + Blender). Oil and other additive – if you like. Cook in this mode: salmon, sturgeon.
3.	Peas	15	Cook 150g of peas in two ways – entirely (Steamer) or puree (Steamer + Blender). Oil and other additive – if you like. Cook in this mode: spinach, cabbage, etc..
4.	String-Beans	20	Cut 150g of string beans into small pieces. Cook in two ways – pieces (Steamer) or puree (Steamer + Blender). Oil and other additive – if you like.
5.	Pumpkin	20	Cut 250g of pumpkin on 2×2×2 cm pieces. Cook in two ways – pieces (Steamer) or puree (Steamer + Blender). Oil and other additive – if you like.
6.	Potato	20	Cut 250g of potato on 2×2×2 cm pieces. Cook in two ways – pieces (Steamer) or puree (Steamer + Blender). Oil and other additive – if you like.
7.	Chicken	25	Cut 250g of chicken filet on 2×2×2 cm pieces. Cook in two ways – pieces (Steamer) or pate (Steamer+BLENDER). Oil and other additive – if you like. Cook in this mode: liver (bovine and chicken), veal, turkey.
8.	Carrot	25	Cut 150g of carrot on 2×2×2 cm pieces. Cook in two ways – pieces (Steamer) or puree (Steamer + Blender). Oil and other additive – if you like.
9.	Broccoli	20	Cut 150g of broccoli into plates. Cook in two ways – pieces (Steamer) or puree (Steamer + Blender). Oil and other additive – if you like. Cook in this mode: Brussel sprouts, cauliflower, etc.
10.	Apple	20	Peel the apples, remove the core, cut into cubes 2×2×2 cm. Cook 250g of apples in two ways – pieces (Steamer) or puree (Steamer + Blender). You can cook the apples in peel, and then rub the puree through a sieve. In this case, it retains more pectin. Cook in this mode: pears, plums, peaches, apricots, nectarines, etc.

GRINDING RECOMMENDATIONS

Before grinding, it is recommended to chop ingredients on 2×2×2 cm pieces. Max amount of ingredients is shown in the table. The recommended duration of the grinding is from 10 to 60 seconds. Follow the recommendations in the recipe book.

Operation	Maximal capacity or weight of the ingredients	Mode	Time	Note
Cold mode cooking				
Fresh fruit, berries, vegetables puree	400 ml	Blender	30-60 sec.	The ingredients must be soft or juicy (bananas, strawberry, cucumbers etc.)
Boiled fruit, vegetables puree	400 ml	Blender	30-60 sec.	Peel fruits or vegetables, remove seeds. After puree it is recommended to rub through a sieve.
Preparing pate, paste, mousses.	200 g	Blender	90-120 sec.	You can add cheese, boiled egg yolk, yogurt, etc.
Preparing baby foods from dry mixes for babies	100-200 ml	Blender	30 sec.	You must cut the solid ingredients (boiled meat, boiled liver) into pieces 2×2×2 cm. After 1 minute of grinding, turn off the device, clean the cup's inner walls and continue grinding.
Making smoothies and milk shakes	400 ml	Blender	45-60 sec.	Cut berries, fruits or vegetables on 2×2×2 cm pieces.
Preparing desserts	250 g	Blender	30-60 sec.	Prepare desserts with the addition of fruit and berries puree, cheese, cream, milk, etc.
Steam cooking				
Preparing mono-dish	250 g	Steamer	5-30 min.	Cut the ingredients on 2×2×2 cm pieces, peas and corn use entirely. Before serving, drain the condensate from the cup.
Preparing porridge	250 g	Steamer	30 min.	Carefully rinse the grits, pour water into the cup of the blender, and add grits. Measure out the amount of grits in strict accordance with the prescription. To speed up the cooking process it is recommended to mix the porridge in the middle of cooking. After cooking, rinse thoroughly the blades and clean the hole in the console.
Cooking filet or meatballs of meat / fish / poultry	200 g	Steamer	30 min.	Place a blank for meatballs or filet pieces in the blender cup in a single layer.
Preparing soups	600 ml	Steamer	20-30 min.	Cut the ingredients on 2×2×2 cm pieces, peas and corn use entirely. You can add meatballs or fish / poultry filet.
Steam cooking followed by puree				
Preparing puree-soups	400 ml	Steamer + Blender	20-30 min.	Cut the ingredients on 2×2×2 cm pieces, peas and corn use entirely. You can add fish / poultry filet.
Preparing main dishes and side dishes	250 g	Steamer + Blender	20-30 min.	Cut the ingredients on 2×2×2 cm pieces, peas and corn use entirely. You can add porridge, fish / poultry filet or mince.
Preparation of puddings and desserts	400 ml	Steamer + Blender	20-30 min.	Cut the ingredients on 2×2×2 cm pieces, peas and corn use entirely. You can add eggs, cheese, yogurt, milk or cream.

CLEANING AND MAINTENANCE, Fig. D

- Cup's lid and blades can be washed in a dishwasher.
- Wash the cup, drive shaft, water container, water container's lid and steamer lid in a warm soapy water. These parts cannot be washed in the dish-

- washer, it will destroys the plastic over time.
- Wipe the body of the device with a damp cloth.
- Never immerse it in water because of the danger of electric shock.
- Thoroughly dry all parts.



 The blades are very sharp, be careful.

CLEANING THE BLENDER'S CUP

Operation	Maximal capacity or weight of the ingredients	Speed	Time, sec	Note
Pour hot water into the cup, add detergent	250 ml	Blender	20 sec.	After washing, completely disassemble the device, rinse the cup and dry them. Do not use harsh detergents. After cooking porridge thoroughly rinse the blades and clean the hole in the console.

PRODUCT CERTIFICATION

For information on product certification, see <http://www.oursson.com> or ask seller for a copy.

SPECIFICATIONS	
Model	BL1060HGD
Power consumption, W	500
Rated voltage	~ 220-240 V; 50 Hz
Protection class against electric shock	I
Storage and transportation temperature:	-25 ° C to +35 ° C
Operation temperature:	+5 ° C to +35 ° C
Humidity Requirements:	15-75%
Dimensions (H×W×L), mm	267×190×231
Weight, kg	2,9

*Products should be stored in dry, ventilated warehouses at temperatures below - 20 ° C.

 Only a qualified specialist from OURSSON AG service center must do the repair.

SERVICING

Company OURSSON AG expresses great appreciation to you for choosing our products. We have done everything possible so that this meets your needs, and the quality corresponds to the best world standards. If your OURSSON branded product will need maintenance, please contact one of the authorized service center (hereinafter - ASC). A complete list of ASC and their exact addresses can be found on the website www.oursson.com.

Warranty obligations OURSSON AG:

1. Warranty obligations OURSSON AG, provided ASC OURSSON AG, apply only to models designed OURSSON AG for the production or supply and sale within the country where the warranty service is provided, purchased in this country,

- certified for compliance with the standards of this country, and also marked the with official marks of conformity.
2. Warranty obligations OURSSON AG operate within the law on protection of consumer rights and are regulated by the laws of the country in which they are provided, and only when the product is used exclusively for personal, family or household purposes. Warranty obligations OURSSON AG shall not apply to uses of goods for business purposes or in connection with the acquisition of goods to meet the needs of enterprises, institutions and organizations.
3. OURSSON AG sets for its products the following terms of use and warranty periods:

Product name	Terms of use, months	Warranty Period, months
Microwave ovens breadmakers, induction hobs	60	12
Multicookers, kitchen processors, electric kettles, electric grills, hand blenders, hand mixers, meat grinders, blenders, toasters, airpots, toasters, juicers, steamers, coffee makers, choppers, freezers, refrigerators, automatic coffee machines	36	12
Kitchen scales	24	12

4. Warranty obligations OURSSON AG shall not apply to the following products, if their replacement is assumed and is not connected with disassembling products:

- Batteries.
- Cases, straps, cords for carrying, mounting accessories, tools, documentation that came with the product.

5. Warranty does not cover defects caused due to violations of the rules of consumer use, storage or transportation of the goods, actions of third parties or force majeure, including but not limited to the following cases:

- If the defect was a result of careless handling, used for other purposes, violations of conditions and rules of operation set forth in the instruction manual, including as a result of exposure to high or low temperatures, high humidity or dust, traces of opening the device independently and/ or self-repair, mismatch state standards for power grids, getting liquids, insects or other foreign objects, substances inside the device, as well as long-term use of the product in extreme operational modes.
- If the defect of the product was a result of unauthorized attempts to test the product or make any changes in its construction or software programs, including repair or maintenance in unauthorized service centers.
- If the defect of the product was a result of use of non-standard and/or low quality equipment, accessories, spare parts, batteries.
- If the defect of the product is associated with its use in conjunction with additional equipment (accessories), other than additional equipment recommended by OURSSON AG for use with this product. OURSSON AG is not responsible for the quality of the additional equipment (accessories) manufactured by third parties, for the quality of its products together with such equipment, as well as the quality of the work of the additional equipment of OURSSON AG together with the products of other manufacturers.

6. Product defects detected during the lifetime of the product are eliminated by the authorized service centers (ASC). During the warranty period,

elimination of defects is free of charge with the presentation of the original certificate of guarantee and documents that confirm the fact and date of the contract of retail purchase. In the absence of such documents, warranty period is calculated from the date of manufacture of goods. It should be taken into account:

- Setup and Installation (assembly, the connection, etc.) of the product described in the documentation attached to it, does not enter the scope of warranty OURSSON AG and can be performed by the user as well as the specialists of most authorized service centers on a paid basis.
 - Work upon maintenance of products (cleaning and lubricating the moving parts, replacement of consumables and supplies, etc.) are made on a paid basis.
7. OURSSON AG is not responsible for any damage directly or indirectly caused by their products to people, pets, property, if it occurred as a result of non-observance of the rules and conditions of use, storage, transportation or installation of the product, intentional or negligent actions of consumer or third parties.
8. Under no circumstances, OURSSON AG is not responsible for any special, incidental, indirect or consequential loss or damage, including but not limited to: lost profits, damages caused by interruptions in the commercial, industrial or other activities, arising from the use of or inability to use the product.
9. Due to continuous product improvement, design elements and some technical specifications are subject to change without prior notice from the manufacturer.

Using the product when after the terms of use (lifetime):

1. Lifetime set by OURSSON AG for this product applies only when the product is used exclusively for personal, family or household needs, as well as the consumer observes the correct operation, storage and transportation of products. Under the condition of careful handling of the product and compliance with the rules of operation the actual life may exceed the lifetime set by OURSSON AG.
2. At the end of the product lifetime, you should contact an authorized service center for to conduct a preventive maintenance of the product and determine the suitability for further use. Work on conducting a preventive maintenance of the products is also made in service centers on paid basis.
3. OURSSON AG does not recommend the use of this product after the end of its lifetime without its preventive maintenance by the authorized service center, since in this case, the product can be dangerous to the life, health or property of the consumer.

Product Recycling and Disposal

After the expiration of the lifetime, the product cannot be disposed with another household waste. Instead, it shall be deposited in the appropriate

recycling collection point for electrical and electronic equipment for proper treatment and disposal in accordance with federal or local law. By disposing correctly this product, you will help to conserve natural resources and preventing the product from damaging the environment and human health. For more information on the collection point and recycling of this product, please contact your local municipal authorities or the enterprise for household waste disposal.



Date of manufacture

Each product has a unique serial number in the form of alphanumeric row and is duplicated with a bar-code that contains the following information: name of the product group, date of manufacture, serial number of the product.



Serial number is located on the rear of the product, on the package and the warranty card.

- ❶ The first two letters-correspondence to the product group (blender - BL).
- ❷ The first two digits – year of manufacture.
- ❸ The second two digits – week of manufacture.
- ❹ The last two digits – serial number of product.

To avoid misunderstandings, we highly recommend you to read carefully the instruction manual and the warranty obligations. Check the correctness of the warranty card. Warranty card is valid only if the following are correctly and clearly stated: model, serial number, date of purchase, clear stamps, buyer's signature. The serial number and the model of the device must be the same as in the warranty card. If these conditions are not fulfilled or the data specified in the warranty card was changed, the warranty card is invalid.



oursson®

If you have questions or problems with OURSSON AG products - please contact us by e-mail: support@oursson.com

This manual is under protection of international and EU copyright law. Any unauthorized use of the instructions, including copying, printing and distribution, but not limited to, involves the application of the guilty person to civil liability and criminal liability.

Contact information:

1. Manufacturer of goods - OURSSON AG (Orson AG) Utokvay 39, 8008 Zurich, Switzerland.
2. Certification information product available on the website www.oursson.com.

OURSSON AG
Made in China



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD, Fig. A



Símbolo de peligro

Un recordatorio al usuario del alto voltaje.



Símbolo de advertencia

Un recordatorio al usuario de la necesidad de operar exactamente según las instrucciones.

Durante la utilización de electrodomésticos, deben tomarse las siguientes precauciones:

- Utilice el aparato según el siguiente manual de instrucciones.
- Instale el aparato sobre una superficie estable.
- Utilizar únicamente las herramientas que están incluidas en el conjunto de productos.



- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no ponga el cable en agua u otro líquido. Si por algún motivo el agua se infiltró en la unidad, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado (ASC) OURSSON AG.
- Para el suministro eléctrico, utilice una red eléctrica con características adecuadas.
- No use el dispositivo en áreas donde el aire pueda contener vapores de sustancias inflamables.
 - Nunca intente abrir el dispositivo por su cuenta, podría ser la razón de una descarga eléctrica y puede provocar un mal funcionamiento y anulará la garantía del fabricante. Para la reparación y mantenimiento, contacte únicamente con centros de servicio autorizados para la reparación de productos de la marca OURSSON.
- Al mover el aparato de un lugar frío a uno cálido y viceversa, desembálelo antes de utilizarlo y espere 1-2 horas antes de encenderlo.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el producto entero o los cables en el agua.
- Sea particularmente cuidadoso y precavido cuando use el aparato cerca de los niños.
- No toque las piezas calientes, ya que puede causar lesiones.
- El cable de alimentación es intencionadamente corto para evitar el riesgo de lesiones.
- No permita que el cable cuelgue sobre el borde afilado de la mesa o toque superficies calientes.
- No conecte este dispositivo a una red que esté sobrecargada con otros aparatos: puede provocar que el dispositivo no funcione correctamente.
- No instale el aparato cerca de hornos, estufas eléctricas y de gas.
- Después de su uso, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica.
- Mantenga el dispositivo a salvo de golpes, caídas, vibraciones y otras influencias mecánicas.
- Asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica antes de limpiar o cambiar los accesorios.
- No use el aparato al aire libre.
- Este aparato no está diseñado para su uso por personas (incluyendo a niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales mermadas, o con falta de experiencia y conocimientos. Sólo pueden usar el dispositivo bajo la supervisión de la persona responsable de su seguridad, o después de recibir formación sobre el uso seguro del dispositivo. No permita que los niños jueguen con el producto.
- Este producto está diseñado sólo para uso doméstico.
- Si el cable de alimentación está dañado, un especialista del centro de servicio autorizado (ASC) OURSSON AG debe reemplazarlo para evitar cualquier peligro.
- Utilizar únicamente las herramientas que están incluidas en el conjunto de productos.
- Cuando limpie el aparato, no utilice abrasivos ni productos de limpieza orgánicos (alcohol, gasolina, etc.). Cuando limpie el dispositivo puede utilizar una pequeña cantidad de detergente neutro.

RECOMENDACIONES

- Por favor, lea el manual de instrucciones antes de usar el dispositivo. Conserve el manual después de la lectura para su uso posterior.
- Todas las ilustraciones de este manual son representaciones esquemáticas de objetos reales, que pueden diferir de las imágenes reales.
- No utilice el aparato para triturar ingredientes muy duros, ya que las cuchillas pueden desafilarse.
- Para evitar lesiones, antes de instalar las cuchillas, ajuste y asegure el vaso de la licuadora sobre el cuerpo de la batidora.



El dispositivo está equipado con un bloqueo de seguridad. Si el vaso y la tapa no se instalan correctamente, no podrá encender el dispositivo.



No aplique fuerza física al dispositivo, ya que podría dañar el dispositivo por culpa del usuario.

CONJUNTO DE PRODUCTOS

Tapa del vaso	1 unidad
Cuchilla de acero inoxidable para puré /triturado	1 unidad
Recipiente de agua.....	1 unidad
Tapa del recipiente de agua	1 unidad
Vaso de cristal	1 unidad
Tapa del vaporizador	1 unidad
Eje de transmisión	1 unidad
Cuerpo.....	1 unidad
Manual de instrucciones.....	1 unidad
Libro de recetas.....	1 unidad
Tarjeta de garantía.....	1 unidad

ELEMENTOS DE DISEÑO, Fig. B

- 1 Tapa del vaso
- 2 Cuchilla de acero inoxidable para el puré/triturado
- 3 Recipiente del agua
- 4 Tapa del recipiente del agua
- 5 Vaso de cristal
- 6 Tapa del vaporizador
- 7 Vaporizador
- 8 Eje de transmisión
- 9 Cuerpo
- 10 Panel de control
- 11 Pantalla

UTILIZACIÓN, Fig. C

Panel de control, Fig. C-1

- ▽ ◀ ▶ - Utilice estos botones para seleccionar el modo de cocción y establecer el tiempo de cocción.
- ⏸ - Utilice el botón para programar el modo de VAPOR, para cocer al vapor.
- ⚙ - Utilice el botón para ajustar el modo VAPORIZADOR + LICUADORA, cocción al vapor con trituración automática durante 30 seg. al final de la cocción. Muestra la indicación del tiempo preajustado de 5 min. de "Vapor+Puré".
- ▶ - Use el botón para iniciar la cocción.
- - Use el botón de parada/acabado del proceso de cocción.
- ⏻ - Utilice el botón para el modo de trituración, LICUADORA.

PANTALLA, Fig. C-2

- 1. Indicación de número de programa.
 - 2. Tiempo de cocción/cuenta atrás
- Antes del primer uso, realice una prueba de cocción al vapor sin ingredientes; añada agua en el recipiente de agua. A continuación, limpie la carcasa con un paño suave húmedo. Lave la taza, la tapa de la taza y la cuchilla con **agua caliente** con un detergente para lavavajillas.

Antes de armar y desarmar el aparato, desenchúfelo.



Las cuchillas están muy afiladas, tenga cuidado.

Funcionamiento:

1. Voltear el vaso sin la tapa, colocar desde el otro lado en el vaso el eje de transmisión, girarlo en el sentido contrario a las agujas del reloj y bloquearlo en la base del vaso de cristal. Asegúrese de que el eje de transmisión esté firmemente instalado en la base del vaso de cristal y que gire libremente a izquierda/derecha. Voltear hacia abajo la parte inferior del vaso.
2. Coloque el vaso con el eje de transmisión en el cuerpo del dispositivo, alinear la posición del asa con el botón ■ en el panel de control. Asegúrese de que el vaso esté debidamente fijado.
3. Sostenga el asa del vaso y gírelo en el sentido de las agujas del reloj en la posición de bloqueo, alineando Ⓐ con ▽ (símbolo en la base del vaso), hasta escuchar que encaje.
4. Sostenga la consola de plástico y fije la hoja para el puré/triturado en el centro del vaso.
5. Agregue los ingredientes en el vaso.
6. Coloque la tapa sobre el vaso, alineando la boca del vaso con la visera en la tapa. Bloquee la tapa girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj.
7. Retire el recipiente de agua y llénelo con la cantidad de agua necesaria. Coloque el recipiente sobre el cuerpo del dispositivo.
8. Enchufe el dispositivo.



El dispositivo está equipado con una protección contra sobrecalentamiento. Si no hay suficiente agua en el recipiente, el dispositivo se apagará automáticamente. Usted escuchará muchas señales sonoras. La pantalla mostrará "... Agregue la cantidad necesaria de agua en el recipiente para continuar cocinando.

NOTA:

Antes de añadir agua, deje que el aparato se enfríe. Para evitar la formación de depósitos calcáreos en la cámara de vapor se recomienda utilizar agua filtrada. Lave periódicamente la cámara con jugo de limón, luego con agua corriente. Limpie la superficie interna de la cámara con un paño seco después de cada uso.

MODOS

Utilizar el control personalizado, cuando los modos predefinidos no se ajusten a sus necesidades.

Modo	Descripción	Nota
Vaporizador + Licuadora 	1. Enchufe el dispositivo. 2. Pulse el botón ⚙ una vez, la pantalla mostrará "Vapor+Puré" y un tiempo de cocción de 5 minutos. Pulsando el botón varias veces, iniciará el ciclo del tiempo de cocción, de 5 a 30 minutos / una pulsación 5 minutos. Utilice los botones ▽ ▶ para cambiar el tiempo de cocción por 1 minuto. 3. Pulse el botón ▶ para iniciar la cocción. 4. Pulse el botón ■ y desenchufe el aparato. Ahora usted puede desmontar el dispositivo. 5. Gire el vaso hasta la marca Ⓐ para desbloquearlo. 6. Retire la taza del cuerpo. Ahora puede abrir el vaso.	Quando se cocina al vapor, se forma condensación en el vaso de cristal. Puede quitar la condensación antes de la trituración. Pulse el botón ■ para detener el dispositivo. Retire el vaso y vierta el agua por la boca de salida. Instale el vaso en su lugar. Pulse el botón ▶ para continuar la cocción. Para detener o cancelar la operación, pulse el botón ■, para continuar la operación pulse el botón ▶

Vaporizador 	1. Enchufe el dispositivo. 2. Pulse el botón  una vez, la pantalla mostrará "Vapor" y tiempo de cocción de 5 minutos. Pulsando el botón varias veces, alternará el tiempo de cocción de 5 a 30 minutos/una pulsación 5 minutos. Utilice los botones   para cambiar el tiempo de cocción por 1 minuto. 3. Pulse el botón  para empezar a cocinar. 4. Para triturar/convertir en puré después de cocinar, utilice el modo Licuada.	Cocine 150g de guisantes de dos maneras – completamente (Vaporizador) o puré (Vaporizador + Licuadora). Aceite y otros aditivos – si lo desea. Cocinar en este modo: espinacas, col, etc...
Licuadora 	1. Enchufe el dispositivo. 2. Para activar el modo, presione uno de los botones  o , luego pulse y mantenga pulsado el botón  durante unos segundos. La pantalla le mostrará "Puré" y la cuenta atrás de 30 seg. por defecto. Después de 30 segundos, el dispositivo se apagará. 3. Para detener la operación antes de que acabe el tiempo, suelte el botón.	El tiempo máximo de uso continuo del dispositivo en el modo Licuadora no debe exceder de 1 minuto, después de esto el dispositivo debe enfriarse durante 2 minutos.


Mantenga las manos y el rostro lejos del vapor de evaporación.

PROGRAMAS PREDEFINIDOS

Utilizar para obtener un mejor resultado al cocinar.

1. Enchufe el dispositivo.
2. Pulse el botón    para seleccionar el modo de cocción.
3. Después de elegir el programa, pulse el botón  o .
4. Pulse el botón  para empezar a cocinar.

N.º del programa	Nombre del programa	Tiempo de cocción, min.	Nota
1.	Calabacín	15	Lavar y cortar 250 g de calabacines en piezas de 2x2x2 cm. Cocine de dos maneras – piezas (Vaporizador) o puré (Vaporizador + Licuadora). Aceite y otros aditivos – si lo desea. Cocinar en este modo: calabacín maduro, calabaza, berenjena.
2.	Pescado	20	Corte 250 g de filete de pescado en piezas de 2x2x2 cm. Cocine de dos maneras – piezas (Vaporizador) o paté (Vaporizador + Licuadora). Aceite y otros aditivos – si lo desea. Cocinar en este modo: salmón, esturión.
3.	Guisantes	15	Cocine 150 g de guisantes en dos maneras – completamente (Vaporizador) o puré (Vaporizador + Licuadora). Aceite y otros aditivos – si lo desea. Cocinar en este modo: espinacas, col, etc...
4.	Judías verdes	20	Cortar 150 g de judías verdes en trozos pequeños. Cocine de dos maneras – piezas (Vaporizador) o puré (Vaporizador + Licuadora). Aceite y otros aditivos – si lo desea.
5.	Calabaza	20	Corte 250 g de calabaza en piezas de 2x2x2 cm. Cocine de dos maneras – piezas (Vaporizador) o puré (Vaporizador + Licuadora). Aceite y otros aditivos – si lo desea.
6.	Patata	20	Corte 250 g de patatas en piezas de 2x2x2 cm. Cocine de dos maneras – piezas (Vaporizador) o puré (Vaporizador + Licuadora). Aceite y otros aditivos – si lo desea.
7.	Pollo	25	Corte 250 g de filete de pollo en piezas de 2x2x2 cm. Cocine de dos maneras – piezas (Vaporizador) o paté (VAPORIZADOR+LICUADORA). Aceite y otros aditivos – si lo desea. Cocinar en este modo: hígado (bovino y pollo), ternera, pavo.
8.	Zanahoria	25	Corte 150 g de zanahoria en piezas de 2x2x2 cm. Cocine de dos maneras – piezas (Vaporizador) o puré (Vaporizador + Licuadora). Aceite y otros aditivos – si lo desea.
9.	Brócoli	20	Corte 150 g de brócoli en láminas. Cocine de dos maneras – piezas (Vaporizador) o puré (Vaporizador + Licuadora). Aceite y otros aditivos – si lo desea. Cocinar en este modo: Coles de Bruselas, coliflor, etc.
10.	Manzana	20	Pelar las manzanas, quitar el corazón, cortar en dados de 2x2x2 cm. Cocine 250 g de manzanas de dos maneras – piezas (Vaporizador) o puré (Vaporizador + Licuadora). Puede cocinar las manzanas con la piel y luego pasar el puré por un colador. En este caso, se conserva más pectina. Cocinar en este modo: peras, ciruelas, melocotones, albaricoques, nectarinas, etc.

RECOMENDACIONES DE TRITURADO

Antes de triturar, se recomienda picar los ingredientes en trozos de 2×2×2 cm. En la tabla se muestra la cantidad máxima de ingredientes. La duración recomendada de la trituración es de 10 a 60 segundos. Siga las recomendaciones contenidas en el libro de recetas.

Funcionamiento	La capacidad máxima o peso de los ingredientes	Modo	Tiempo	Nota
Modo de cocción en frío				
Frutas frescas, bayas, puré de verduras	400 ml	Licuadaora	30-60 seg.	Los ingredientes deben ser blandos o jugosos (plátanos, fresas, pepinos, etc.)
Fruta hervida, puré de verduras	400 ml	Licuadaora	30-60 seg.	Pele las frutas o las verduras, quite las semillas. Después de hacerlo puré se recomienda pasarlo a través de un colador.
Preparación de paté, pasta, mousses.	200 g	Licuadaora	90-120 seg.	Puede agregar queso, yema de huevo cocido, yogurt, etc.
Preparación de alimentos infantiles de mezclas secas para bebés	100-200 ml	Licuadaora	30 seg.	Debe cortar los ingredientes sólidos (carne hervida, hígado hervido) en trozos de 2 x 2 x 2 cm. Después de 1 minuto de trituración, apague el aparato, limpie las paredes interiores del vaso y continúe con la trituración.
Hacer licuados y batidos de leche	400 ml	Licuadaora	45-60 seg.	Corte las bayas, frutas o verduras en piezas de 2 x 2 x 2 cm.
Preparación de postres	250 g	Licuadaora	30-60 seg.	Prepare los postres añadiendo puré de frutas y bayas, queso, nata, leche, etc.
Cocción al vapor				
Preparar un solo plato	250 g	Vaporizador	5-30 min.	Corte los ingredientes en piezas de 2 x 2 x 2 cm, los guisantes y el maíz se utilizan enteros. Antes de servir, elimine el condensado del vaso.
Preparar las gachas de avena	250 g	Vaporizador	30 min.	Enjuague cuidadosamente la sémola, vierta agua en el vaso de la licuadora y añada sémola. Mida la cantidad de sémola en estricta conformidad con la prescripción. Para acelerar el proceso de cocción se recomienda mezclar las gachas de avena en el medio de cocción. Después de cocinar, enjuague bien las cuchillas y limpie el orificio en la consola.
Cocinar filetes o albóndigas de carne / pescado / pollo	200 g	Vaporizador	30 min.	Dejar un hueco para las albóndigas o trozos de filete en el vaso de la licuadora en una sola capa.
Preparación de sopas	600 ml	Vaporizador	20-30 min.	Corte los ingredientes en piezas de 2 x 2 x 2 cm, los guisantes y el maíz se utilizan enteros. Usted puede agregar las albóndigas o el filete de pescado / pollo.
Cocción al vapor seguido de puré				
Preparar puré-sopas	400 ml	Vaporizador + Licuadaora	20-30 min.	Corte los ingredientes en piezas de 2 x 2 x 2 cm, los guisantes y el maíz se utilizan enteros. Usted puede agregar filetes de pescado / pollo.
Preparar platos principales y acompañamientos	250 g	Vaporizador + Licuadaora	20-30 min.	Corte los ingredientes en piezas de 2 x 2 x 2 cm, los guisantes y el maíz se utilizan enteros. Usted puede agregar las gachas de avena, pescado / filete de pollo o carne picada.
Preparación de flanes y postres	400 ml	Vaporizador + Licuadaora	20-30 min.	Corte los ingredientes en piezas de 2 x 2 x 2 cm, los guisantes y el maíz se utilizan enteros. Puede añadir los huevos, queso, yogur, leche o nata.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO, Fig. D

- La tapa del vaso y las cuchillas se pueden lavar en el lavavajillas.
- Lave el vaso, el eje de transmisión, el recipiente de agua, la tapa del recipiente de agua y la tapa del vaporizador en agua jabonosa tibia. Estas piezas no pueden lavarse en el lavavajillas, ya que se destruiría el plástico con el tiempo.

- Limpie el cuerpo del aparato con un paño húmedo. Nunca lo sumerja en agua debido al peligro de descarga eléctrica.
- Seque bien todas las piezas



Las cuchillas están muy afiladas, tenga cuidado.

LIMPIEZA DEL VASO DE LA LICUADORA

Funcionamiento	Capacidad máxima o peso de los ingredientes	Velocidad	Tiempo, seg.	Nota
Vierta agua caliente en la taza, agregue el detergente	250 ml	Licuadora	20 seg.	Después del lavado, desmontar el aparato por completo, enjuagar el vaso y secarlos. No use detergentes abrasivos. Después de cocinar gachas, enjuague minuciosamente las cuchillas y limpie el orificio en la consola.

CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO

Para obtener información sobre la certificación del producto, consulte <http://www.oursson.com> o solicite una copia al distribuidor.

ESPECIFICACIONES	
Modelo	BL1060HGD
Consumo de energía, W	500
Tensión nominal	~ 220-240 V; 50 Hz
Clase de protección contra las descargas eléctricas	I
Temperatura de almacenamiento y transporte:	-25 °C a + 35 °C
Temperatura de funcionamiento:	+ 5 °C a + 35 °C
Requisitos de humedad:	15-75%
Dimensiones (Alto×Ancho×Largo), mm	267×190×231
Peso, kg	2,9

* Los productos deben ser almacenados en un lugar seco, ventilado a temperaturas inferiores a - 20 °C.



Sólo un especialista cualificado del centro de servicio OURSSON AG debe hacer la reparación.

MANTENIMIENTO

La empresa OURSSON AG desea expresarle su gratitud por elegir uno de nuestros productos. Hemos hecho todo lo posible para que este electrodoméstico satisfaga sus necesidades y que la calidad cumpla con las mejores normativas a nivel mundial. Si su producto de la marca OURSSON necesita mantenimiento, póngase en contacto con uno de los centros de servicio autorizado (en lo sucesivo - ASC). Una lista completa de ASC y sus direcciones exactas puede encontrarse en el sitio web www.oursson.com.

Obligaciones de garantía OURSSON AG:

1. Las obligaciones de garantía de OURSSON AG, proporcionadas por ASC OURSSON AG, se aplican sólo a los modelos diseñados por OURSSON AG para la producción o suministro y venta dentro del país donde se proporciona el servicio de garantía, adquirido en este país, certificación

de cumplimiento con las normas de este país y también etiquetados con las marcas oficiales de conformidad.

2. Las obligaciones de garantía de OURSSON AG operan en el marco de la ley sobre la protección de los derechos del consumidor y son reguladas por las leyes del país en el que se prestan, y sólo cuando el producto se utiliza exclusivamente para fines personales, familiares o domésticos. Las obligaciones de garantía de OURSSON AG no se aplicarán a usos de bienes para fines comerciales o en relación con la adquisición de bienes para satisfacer las necesidades de las empresas, instituciones y organizaciones.
3. OURSSON AG establece para sus productos las siguientes condiciones de uso y períodos de garantía:

Nombre del producto	Términos de uso, meses	Periodo de garantía, meses
Hornos de microondas panificadoras, placas de inducción	60	12
Robots de cocina, procesadores de cocina, hervidores eléctricos, parrillas eléctricas, batidoras de mano, batidoras de mano, picadoras de carne, licuadoras, tostadoras, termos, tostadores, exprimidores, vaporizadores, cafeteras, picadoras, congeladores, refrigeradores, cafeteras automáticas	36	12
Básculas de cocina	24	12

- Las obligaciones de garantía de OURSSON AG no se aplicará a los siguientes productos, si su reemplazo se asume y no está conectado con el desmontaje de los productos:
 - Baterías.
 - Fundas, cintas, correas para el transporte, accesorios de montaje, herramientas, documentación incluida con el producto.
- La garantía no cubre defectos causados por las violaciones de las normas de uso del consumidor, almacenamiento o transporte de mercancías, acciones de terceros o causas de fuerza mayor, entre otras, los siguientes casos:
 - Si el defecto es consecuencia de la manipulación descuidada, utilización para otros fines, violaciones de las condiciones y reglas de funcionamiento establecidas en el manual de instrucciones, incluyendo aquellas como resultado de la exposición a altas o bajas temperaturas, alta humedad o polvo, señales de que el aparato haya sido abierto o reparado por su cuenta, no cumplir con las normas locales de ajuste para redes eléctricas, penetración de líquidos, insectos u otros objetos extraños, sustancias dentro del dispositivo, así como un uso prolongado del producto en modos de funcionamiento extremos.
 - Si el defecto del producto fue el resultado de intentos no autorizados de probar el producto o realizar cualquier cambio en su diseño o en los programas de software, incluyendo la reparación o mantenimiento en los centros de servicio no autorizados.
 - Si el defecto del producto fue el resultado del uso de equipos, accesorios, repuestos, baterías no estándar y/o de baja calidad.
 - Si el defecto del producto está asociado con su uso en combinación con equipamiento adicional (accesorios) distinto del equipamiento adicional recomendado por OURSSON AG para su uso con este producto. OURSSON AG no se hace responsable por la calidad de los equipos adicionales (accesorios) fabricados por terceros, por la calidad de sus productos junto con dichos equipos, así como la calidad del trabajo de los

- equipos adicionales de OURSSON AG junto con los productos de otros fabricantes.
- Los defectos en el producto detectados durante la vida útil del mismo son eliminados por los centros de servicio autorizados (ASC). Durante el período de garantía, la eliminación de defectos es gratuita con la presentación del certificado de garantía original y los documentos que confirmen la realización y fecha del contrato de compra. En ausencia de tales documentos, el período de garantía se calcula desde la fecha de fabricación de los bienes. Se debe tener en cuenta:
 - La configuración e instalación (montaje, conexión, etc.) del producto se describe en la documentación adjunta, no entra en el ámbito de la garantía OURSSON AG y puede ser realizada por el usuario, así como los especialistas de centros de servicio autorizados bajo previa remuneración.
 - El trabajo de mantenimiento de los productos (limpieza y lubricación de las piezas móviles, reemplazo de consumibles y minisistemos, etc.) se realiza de forma remunerada.
 - OURSSON AG no es responsable por cualquier daño ocasionado directa o indirectamente por sus productos a personas, animales domésticos, propiedad, si éste se produce como resultado del incumplimiento de las normas y condiciones de uso, almacenamiento, transporte o instalación del producto, acciones intencionadas o negligentes del consumidor o de terceros.
 - En ningún caso, OURSSON AG será responsable de cualquier daño o pérdida especial, accidental, indirecta o consecuente, incluyendo entre otros: lucro cesante, daños causados por las interrupciones de las actividades comerciales, industriales o de otro tipo, derivadas del uso o incapacidad de usar el producto.
 - Debido a la mejora continua del producto, los elementos de diseño y algunas especificaciones técnicas están sujetos a cambios sin previo aviso por el fabricante.

Uso del producto después de los términos de uso (vida útil):

- La vida útil establecida por OURSSON AG para este producto se aplica sólo cuando el producto se utiliza exclusivamente para las necesidades personales, familiares o domésticas, así como cuando el consumidor cumple con el correcto funcionamiento, almacenamiento y transporte de productos. Bajo la condición de manejo cuidadoso del producto y el cumplimiento de las reglas de operación de la vida real puede exceder la vida útil establecida por OURSSON AG.
- Al final de la vida útil del producto, debe dirigirse a un centro de servicio autorizado para llevar a cabo un mantenimiento preventivo del producto y determinar la idoneidad para seguir utilizándolo. Los trabajos para llevar a cabo un mantenimiento preventivo de los productos también se realizan en los centros de servicio de forma remunerada.
- OURSSON AG no recomienda el uso de este producto después del final de su vida útil sin su mantenimiento preventivo por el centro de servicio

autorizado, puesto que en este caso, el producto puede ser peligroso para la vida, salud o propiedad del consumidor.

Reciclaje del producto y eliminación

Después del vencimiento de la vida útil, el producto no puede eliminarse junto con otros residuos domésticos. En cambio, se depositarán en el punto de recogida de reciclaje apropiado para equipos eléctricos y electrónicos para el tratamiento adecuado y disposición conforme a la ley nacional o local. Desechando correctamente este producto, usted ayudará a conservar los recursos naturales y evitar que el producto dañe el medio ambiente y la salud humana. Para obtener más información sobre el punto de recogida y reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades municipales locales o la empresa de recolección de basura.



Fecha de fabricación

Cada producto tiene un número de serie único en forma de fila alfanumérica y se duplica con un código de barras que contiene la siguiente información: nombre del grupo de producto, fecha de fabricación, número de serie del producto.



El número de serie se encuentra en la parte posterior del producto, en el paquete y la tarjeta de garantía.

- ❶ Las dos primeras letras corresponden al grupo de producto (licuadora - BL).
- ❷ Los dos primeros dígitos – año de fabricación.
- ❸ Los segundos dos dígitos – semana de fabricación.
- ❹ Los dos últimos dígitos – número de serie del producto.



Para evitar malentendidos, le recomendamos que lea atentamente el manual de instrucciones y las obligaciones de la garantía. Verifique la corrección de la tarjeta de garantía. La tarjeta de garantía es válida únicamente si están indicados de forma clara y correcta los siguientes datos: modelo, número de serie, fecha de compra, sellos legibles, firma del comprador. El número de serie y el modelo del dispositivo deben coincidir con el de la tarjeta de garantía. Si estas condiciones no se cumplen o se modifican los datos especificados en la tarjeta de garantía, la tarjeta de garantía no es válida.

oursson®

Si tiene preguntas o problemas con los productos OURSSON AG - contacte con nosotros por correo electrónico: support@oursson.com

Este manual se encuentra bajo protección internacional y derecho de autor de la UE. Cualquier uso no autorizado de las instrucciones, incluyendo copia, impresión y distribución, entre otros, implica la aplicación a la persona culpable de la responsabilidad civil y penal.

Información de contacto:

- 1. Fabricante de productos - OURSSON AG (Orson AG) Utokvay 39, 8008 Zürich, Suiza.
- 2. Producto de información de certificación disponible en el sitio web www.oursson.com.

OURSSON AG
Fabricado en China



CONSIGNES DE SÉCURITÉ, Fig. A



Symbole de mise en garde

Un rappel à l'utilisateur au sujet de la haute tension.



Symbole d'avertissement

Un rappel à l'utilisateur sur la nécessité de respecter scrupuleusement les consignes.

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes :

- Utilisez l'appareil conformément au mode d'emploi ci-dessous.
- Installez l'appareil sur une surface stable.
- Utilisez uniquement les outils inclus dans le kit du produit.



Pour éviter tout choc électrique, ne plongez pas le cordon dans l'eau ou tout autre liquide.

En cas de présence d'eau dans l'appareil, contactez un centre de service agréé (ASC) OURSSON AG.

- Pour l'alimentation, utilisez un réseau électrique avec des caractéristiques appropriées.
- N'utilisez pas votre appareil dans des zones où l'air peut contenir des vapeurs de substances inflammables.



N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil par vous-même – cela pourrait provoquer un choc électrique susceptible d'entraîner un dysfonctionnement du produit et annuler la garantie du fabricant. Pour la réparation et l'entretien, contactez les centres de service agréés uniquement destinés à la réparation des appareils de marque OURSSON.

- Lorsque vous souhaitez déplacer l'appareil d'un endroit froid à un endroit chaud et vice versa, veuillez le déballer avant l'utilisation et patientez 1 à 2 heures avant de le mettre en marche.



Afin de prévenir les chocs électriques, évitez de plonger l'ensemble du produit ou les câbles dans l'eau.

- Soyez particulièrement prudent lorsque vous utilisez l'appareil à proximité des enfants.
- Veuillez ne pas toucher aux parties chaudes, car elles pourraient causer des blessures.
- Le cordon d'alimentation est spécialement conçu relativement court afin d'éviter les risques de blessures.
- Évitez de laisser le cordon d'alimentation en contact avec le bord tranchant de la table ou avec les surfaces chaudes.
- Évitez de brancher cet appareil à un réseau surchargé par d'autres appareils : il est susceptible de ralentir le fonctionnement de votre appareil.
- N'installez pas votre appareil près de cuisinières et fours à gaz et électriques.
- Après utilisation, veuillez débrancher l'appareil du secteur.
- Tenez l'appareil à l'abri des chocs, chutes, vibrations et autres influences mécaniques.
- Assurez-vous de débrancher l'appareil du secteur avant de le nettoyer ou de changer les accessoires.
- N'utilisez pas votre appareil à l'extérieur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales

réduites, ou qui ne possèdent aucune expérience et connaissance en la matière. Ces personnes peuvent utiliser l'appareil uniquement sous la supervision de la personne responsable de leur sécurité, ou après avoir reçu des instructions sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, assurez-vous de le faire remplacer par un spécialiste du centre de service agréé (ASC) OURSSON AG afin d'éviter tout danger.
- Utilisez uniquement les outils inclus dans le kit du produit.
- Lors du nettoyage, n'utilisez pas de produits abrasifs et de nettoyants organiques (alcool, essence, etc.). Lors du nettoyage de l'appareil, il est autorisé d'utiliser une petite quantité de détergent neutre.

RECOMMANDATIONS

- Veuillez lire le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Conservez ce manuel après lecture pour une utilisation ultérieure.
- Toutes les illustrations indiquées dans ce manuel sont des représentations schématiques d'objets réels, qui peuvent différer des images réelles.
- N'utilisez pas l'appareil pour mouder des ingrédients très durs, car cela pourrait émousser les lames.
- Pour éviter les blessures avant d'installer les lames, placez et fixez le bol de mélange sur l'appareil.



Votre appareil est doté d'un système de verrouillage de sécurité. Si le bol en verre et le couvercle ne sont pas installés correctement, alors il vous sera impossible de mettre l'appareil en marche.



N'appliquez pas de force physique sur l'appareil, car cela pourrait l'endommager du fait de la faute de l'utilisateur.

KIT DU PRODUIT

Couvercle du bol.....	1 pce.
Lame en acier inoxydable pour la purée/le broyage.....	1 pce.
Réservoir d'eau	1 pce.
Couvercle du réservoir d'eau.....	1 pce.
Bol en verre	1 pce.
Couvercle du cuiseur à vapeur.....	1 pce.
Arbre de transmission.....	1 pce.
Corps	1 pce.
Mode d'emploi	1 pce.
Livre de recettes	1 pce.
Carte de garantie.....	1 pce.

ÉLÉMENTS DE CONCEPTION, Fig. B

- ① Couvercle du bol mélangeur
- ② Lame en acier inoxydable pour la purée/le broyage
- ③ Réservoir d'eau
- ④ Couvercle du réservoir d'eau
- ⑤ Bol en verre
- ⑥ Couvercle du cuiseur à vapeur
- ⑦ Cuiseur à vapeur
- ⑧ Arbre de transmission
- ⑨ Corps
- ⑩ Panneau de commande
- ⑪ Afficheur

UTILISATION, Fig. C

Panneau de commande, Fig. C-1

- utilisez ces boutons pour sélectionner le mode de cuisson et définir le temps de cuisson.

- utilisez ce bouton pour régler le mode CUISEUR À VAPEUR, pour effectuer vos cuissons à la vapeur.

- utilisez ce bouton pour régler le mode CUISEUR À VAPEUR + MIXEUR, pour une cuisson à la vapeur avec broyage automatique pendant 30 sec. à la fin de la cuisson. L'afficheur indique le temps préréglé de « Vapeur + Purée » de 5 min.

- utilisez ce bouton pour commencer la cuisson.

- utilisez ce bouton pour terminer ou arrêter la cuisson.

- utilisez ce bouton pour activer le mode de broyage, MIXEUR.

AFFICHEUR, Fig. C-2

1. Indication du nombre de programmes.

2. Temps de cuisson/minuteur

Avant la première utilisation, effectuez une cuisson à la vapeur d'essai sans ingrédients ; ajoutez de l'eau dans le réservoir d'eau. Après cela, essuyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et humide. Lavez le bol mélangeur, le couvercle et les lames avec de l'eau chaude contenant un détergent pour lave-vaisselle.

Avant le montage et le démontage de l'appareil, veuillez le débrancher.

Les lames sont très tranchantes, manipulez-les avec soin.

Fonctionnement :

1. Retournez le bol mélangeur en verre sans couvercle, insérez-le, dans le sens inverse, dans l'arbre de transmission, tournez-le dans le sens antihoraire et verrouillez-le à la base. Assurez-vous que l'arbre de transmission est solidement installé à la base du bol en verre et qu'il peut pivoter librement de gauche à droite. Retournez le bas du bol mélangeur.
2. Placez le bol en verre avec l'arbre de transmission sur l'ensemble de l'appareil, tout en alignant la position de la poignée avec le bouton du panneau de commande. Assurez-vous que le bol mélangeur est bien fixé.
3. Tenez la poignée du bol et tournez-la dans le sens horaire dans la position de verrouillage, tout en l'alignant avec (symbole au bas du bol), jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
4. Tenez la console en plastique et réglez la lame pour la purée/le broyage dans le centre du bol.
5. Ajoutez des ingrédients dans le bol mélangeur.
6. Placez le couvercle sur le bol, en alignant le bec du bol avec la visière sur le couvercle. Verrouillez le couvercle en le tournant dans le sens antihoraire.
7. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le avec la quantité d'eau nécessaire. Remplacez le récipient sur le corps de l'appareil.
8. Branchez l'appareil.

Votre appareil est doté d'un système de protection contre la surchauffe. Si le réservoir ne contient pas assez d'eau, l'appareil s'éteint automatiquement. Alors, vous entendrez plusieurs signaux sonores. - ... s'affiche à l'écran. Ajoutez la quantité d'eau nécessaire dans le récipient pour poursuivre la cuisson.

REMARQUE :

Avant d'ajouter l'eau, laissez refroidir l'appareil. Pour éviter la formation de tartre dans la chambre à vapeur, il est recommandé d'utiliser de l'eau filtrée. Lavez périodiquement la chambre à vapeur avec du jus de citron, puis à l'eau courante. Essuyez la surface intérieure de la chambre à l'aide d'un chiffon sec après chaque utilisation.

MODES

Lorsque les modes préréglés ne vous conviennent pas, veuillez utiliser la commande personnalisée.

Mode	Description	Remarque
Cuiseur à vapeur + Mixeur 	1. Branchez l'appareil. 2. Appuyez une fois sur le bouton , l'afficheur indique «Vapeur + Purée» et un temps de cuisson de 5 min. Lorsque vous appuyez sur ce bouton plusieurs fois, vous faites passer le temps de cuisson de 5 à 30 minutes/ une pression correspond à 5 minutes. Utilisez ces boutons pour modifier le temps de cuisson d'1 minute. 3. Appuyez sur le bouton pour commencer la cuisson. 4. Appuyez sur le bouton et débranchez l'appareil. Maintenant, vous pouvez démonter l'appareil. 5. Tournez le bol vers la marque pour le déverrouiller. 6. Retirez le bol mélangeur du corps de l'appareil. Maintenant, vous pouvez ouvrir le bol.	Lors de la cuisson à la vapeur, la condensation se forme dans le bol en verre. Vous pouvez nettoyer la condensation avant d'effectuer le broyage. Appuyez sur le bouton pour arrêter l'appareil. Retirez le bol en verre et versez l'eau à travers le bec. Remettez le bol à sa place. Appuyez sur le bouton pour poursuivre la cuisson. Pour arrêter ou supprimer l'opération, appuyez sur le bouton , pour continuer, appuyez sur le bouton .

Cuiseur à vapeur 	1. Branchez l'appareil. 2. Appuyez une fois sur le bouton , l'afficheur indique «Vapeur» et un temps de cuisson de 5 min. Lorsque vous appuyez sur ce bouton plusieurs fois, vous faites passer le temps de cuisson de 5 à 30 minutes/ une pression correspond à 5 minutes. Utilisez les boutons   pour modifier le temps de cuisson d'1 minute. 3. Appuyez sur le bouton  pour commencer la cuisson. 4. Pour un broyage ou une purée après la cuisson, activez le mode Mixeur.	Cuisez 150 g de pois de deux façons – entiers (Cuiseur à vapeur) ou purée (Cuiseur à vapeur + Mixeur). Huile et autres suppléments – si vous le désirez. Cuire avec ce mode : les épinards, les choux, etc.
Mixeur 	1. Branchez l'appareil. 2. Pour activer le mode, appuyez sur l'un des boutons  ou , puis appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pendant quelques secondes. L'écran affiche «Purée», suivi d'un compte à rebours par défaut de 30 secondes. Après 30 secondes, l'appareil s'éteint. 3. Pour arrêter l'opération avant la fin du compte à rebours, relâchez le bouton.	Le temps maximal d'utilisation continue de l'appareil en mode Mixeur ne doit pas excéder 1 minute. Après, vous devez impérativement laissez refroidir l'appareil pendant 2 minutes.

 **Tenez votre visage et vos mains à distance des évaporations.**

PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS

Obtenez des résultats optimaux pendant que vous cuisinez.

1. Branchez l'appareil.
2. Appuyez sur le bouton   pour sélectionner le mode de cuisson.
3. Une fois le programme choisi, appuyez sur le bouton  ou .
4. Appuyez sur le bouton  pour commencer la cuisson.

Pro-gramme Ne	Nom du programme	Temps de cuisson, min.	Remarque
1.	Courgette	15	Lavez et coupez 250 g de courgettes en morceaux de 2×2×2 cm. Cuisez de deux façons - en morceaux (Cuiseur à vapeur) ou purée (Cuiseur à vapeur + Mixeur). Huile et autres suppléments – si vous le désirez. Cuisez dans ce mode : courgettes à maturité de lait, courges, aubergines.
2.	Poisson	20	Coupez 250 g de filets de poisson en morceaux de 2×2×2 cm. Cuisez de deux façons - en morceaux (Cuiseur à vapeur) ou pâté (Cuiseur à vapeur + Mixeur). Huile et autres suppléments – si vous le désirez. Cuisez dans ce mode : saumon, esturgeon.
3.	Petits pois	15	Cuisez 150 g de petits pois de deux façons – entiers (Cuiseur à vapeur) ou purée (Cuiseur à vapeur + Mixeur). Huile et autres suppléments – si vous le désirez. Cuire avec ce mode : les épinards, les choux, etc.
4.	Haricots verts	20	Coupez 150 g de haricots verts en petits morceaux. Cuisez de deux façons - en morceaux (Cuiseur à vapeur) ou purée (Cuiseur à vapeur + Mixeur). Huile et autres suppléments – si vous le désirez.
5.	Potiron	20	Coupez 250 g de potiron en morceaux de 2×2×2 cm. Cuisez de deux façons - en morceaux (Cuiseur à vapeur) ou purée (Cuiseur à vapeur + Mixeur). Huile et autres suppléments – si vous le désirez.
6.	Pommes de terre	20	Coupez 250 g de pommes de terre en morceaux de 2×2×2 cm. Cuisez de deux façons - en morceaux (Cuiseur à vapeur) ou purée (Cuiseur à vapeur + Mixeur). Huile et autres suppléments – si vous le désirez.
7.	Poulet	25	Coupez 250 g de poulet en morceaux de 2×2×2 cm. Cuisez de deux façons - en morceaux (Cuiseur à vapeur) ou pâté (Cuiseur à vapeur + Mixeur). Huile et autres suppléments – si vous le désirez. Cuisez dans ce mode : foie (bovin et poulet), veau, dinde.
8.	Carotte	25	Coupez 150 g de carottes en morceaux de 2×2×2 cm. Cuisez de deux façons - en morceaux (Cuiseur à vapeur) ou purée (Cuiseur à vapeur + Mixeur). Huile et autres suppléments – si vous le désirez.
9.	Brocoli	20	Coupez 150 g de brocolis en lamelles. Cuisez de deux façons - en morceaux (Cuiseur à vapeur) ou purée (Cuiseur à vapeur + Mixeur). Huile et autres suppléments – si vous le désirez. Cuisez dans ce mode : Choux de Bruxelles, chou-fleur, etc.
10.	Pomme	20	Pelez les pommes, retirez le noyau, coupez en cubes de 2×2×2 cm. Cuisez 250 g de pommes de deux façons – en morceaux (Cuiseur à vapeur) ou purée (Cuiseur à vapeur + Mixeur). Vous pouvez cuire les zestes de pommes, puis froter la purée sur un tamis. Dans ce cas, il conserve plus de pectine. Cuisez dans ce mode : poires, prunes, pêches, abricots, nectarines, etc.

RECOMMANDATIONS DE BROYAGE

Avant le broyage, il est recommandé de couper les ingrédients en morceaux de 2×2×2 cm. La quantité maximale d'ingrédients est indiquée dans le tableau. La durée recommandée de broyage est de 10 à 60 secondes. Suivez les recommandations contenues dans le livre de recettes.

Fonctionnement	Capacité ou poids maximum des ingrédients	Mode	Durée	Remarque
Cuisson en mode froid				
Fruits frais, baies, purée de légumes	400 ml	Mixeur	30 à 60 secondes.	Les ingrédients doivent être mous et juteux (bananes, fraises, concombres etc.)
Fruit cuit, purée de légumes	400 ml	Mixeur	30 à 60 secondes.	Pelez les fruits ou les légumes, retirez les graines. Après la purée, il est recommandé de frotter sur un tamis.
Préparation du pâté, de la pâte et des mousses.	200 g	Mixeur	90 à 120 sec.	Vous pouvez ajouter du fromage, du jaune d'œuf à la coque, du yaourt, etc.
Préparation de la nourriture pour bébés à partir des mélanges secs pour bébés	100 à 200 ml	Mixeur	30 sec.	Vous devez couper les ingrédients solides (viande bouillie, foie bouilli) en morceaux de 2×2×2 cm. Après 1 minute de broyage, arrêtez l'appareil, nettoyez les parois internes du bol de mélange et continuez le broyage.
Préparation des smoothies et milk-shakes	400 ml	Mixeur	45 à 60 secondes.	Coupez les baies, les fruits ou les légumes en morceaux de 2×2×2 cm.
Préparation des desserts	250 g	Mixeur	30 à 60 secondes.	Préparez des desserts, en y ajoutant des fruits, de la purée de baies, du fromage, de la crème, du lait, etc.
Cuisson à la vapeur				
Préparation de mono-plat	250 g	Cuiseur à vapeur	5-30 min.	Découpez les ingrédients en morceaux de 2×2×2 cm; ne découpez pas les pois et les grains de maïs. Avant de servir, égouttez le condensat du bol de mélange.
Préparation du porridge	250 g	Cuiseur à vapeur	30 min.	Rincez soigneusement les grains, versez de l'eau dans le bol du mixeur et ajoutez-y les grains. Mesurez la quantité de grains à utiliser, conformément à la prescription. Pour accélérer le processus de cuisson, il est recommandé de mélanger le porridge au milieu de la cuisson. Après la cuisson, rincez soigneusement les lames et nettoyez le trou dans la console.
Préparation des filets ou des boulettes de viande/poisson/volaille	200 g	Cuiseur à vapeur	30 min.	Laissez un espace pour les boulettes de viande ou les filets dans le bol du mixeur en couche unique.
Préparation des soupes	600 ml	Cuiseur à vapeur	20-30 min.	Découpez les ingrédients en morceaux de 2×2×2 cm ; ne découpez pas les pois et les grains de maïs. Vous pouvez y ajouter des boulettes de viande ou un filet de poisson/de volaille.
Cuisson à vapeur suivie de la purée				
Préparation de la soupe en purée	400 ml	Cuiseur à vapeur + Mixeur	20-30 min.	Découpez les ingrédients en morceaux de 2×2×2 cm; ne découpez pas les pois et les grains de maïs. Vous pouvez y ajouter un filet de poisson/de volaille.
Préparation des plats principaux et d'accompagnement	250 g	Cuiseur à vapeur + Mixeur	20-30 min.	Découpez les ingrédients en morceaux de 2×2×2 cm; ne découpez pas les pois et les grains de maïs. Vous pouvez y ajouter du porridge, du poisson ou de la volaille en filet ou en émincés.
Préparation des puddings et des desserts	400 ml	Cuiseur à vapeur + Mixeur	20-30 min.	Découpez les ingrédients en morceaux de 2×2×2 cm; ne découpez pas les pois et les grains de maïs. Vous pouvez y ajouter des œufs, du fromage, du yaourt, du lait ou de la crème.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN, Fig. D

- Le couvercle et les lames du bol sont lavables dans un lave-vaisselle.
- Lavez le bol, l'arbre d'entraînement, le réservoir d'eau, le couvercle du réservoir d'eau et le réservoir de vapeur dans une eau chaude et savonnée. Ces pièces ne sont pas lavables au lave-vaisselle, car le lave-vaisselle peut à la longue endommager le plastique.

- Nettoyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon mouillé. Ne l'immergez en aucun cas dans l'eau en raison des risques de choc électrique.
- Mettez toutes les pièces à sécher.



Les lames sont très tranchantes, manipulez-les avec soin.

NETTOYAGE DU BOL DU MIXEUR

Fonctionnement	Capacité ou poids maximum des ingrédients	Vitesse	Temps, en sec	Remarque
Versez de l'eau chaude dans le bol et ajoutez-y du détergent	250 ml	Mixeur	20 sec.	Après avoir lavé l'appareil, démontez-le complètement, rincez le bol et mettez les pièces à sécher. N'utilisez pas de détergent non biodégradable. Après avoir préparé le porridge, rincez soigneusement les lames et nettoyez l'orifice de la console

CERTIFICATION DE L'APPAREIL

Pour plus d'informations sur la certification de l'appareil, rendez-vous à l'adresse <http://www.oursson.com> ou demandez une copie à votre distributeur.

SPÉCIFICATIONS	
Modèle	BL1060HGD
Consommation électrique, W	500
Tension nominale	~ 220-240 V, 50 Hz
Classe de protection contre les chocs électriques	I
Température d'entreposage et de déplacement :	De -25 ° C à +35 ° C
Température de fonctionnement :	De +5 ° C à +35 ° C
Exigences d'humidité :	15-75 %
Dimensions (H×I×L), en mm	267×190×231
Poids, en kg	2,9

*Ces appareils doivent être stockés dans des entrepôts secs et aérés, à des températures inférieures à - 20 ° C.



Toute réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste qualifié du centre de service OURSSON AG.

ENTRETIEN

L'entreprise OURSSON AG vous remercie grandement d'avoir choisi ses produits. Elle a pris toutes les mesures nécessaires pour que ces produits répondent à vos besoins, et que leur qualité corresponde aux meilleures normes internationales. Si votre appareil de marque OURSSON doit être entretenu, veuillez contacter l'un des centres de service agréés (ci-après désigné ASC). Une liste complète des ASC et leurs adresses complètes est disponible à l'adresse www.oursson.com.

Obligations de garantie OURSSON AG :

1. Les obligations de garantie OURSSON AG, les ASC OURSSON AG ne s'appliquent qu'aux modèles conçus par OURSSON AG pour la production ou la fourniture et la vente dans le pays de fourniture du service de garantie, acheté dans

ce pays, certifié conforme aux normes en vigueur dans ce pays et estampillé du symbole officiel de la garantie.

2. Les obligations de garantie OURSSON AG sont incluses dans la loi relative à la protection des droits des consommateurs et sont régies par les lois du pays dans lequel elles sont offertes, et exclusivement lorsque l'appareil est utilisé dans un cadre personnel, familial ou domestique. Les obligations de garantie OURSSON AG ne s'appliquent pas lorsque cet appareil est utilisé à des fins commerciales ou lorsqu'il est acheté pour répondre aux besoins d'entreprises, d'institutions ou d'organismes.
3. OURSSON AG offre pour ses produits les termes d'utilisation et les durées de garantie ci-après :

Nom du produit	Durée de vie, mois	Durée de la garantie, mois
Fours à micro-ondes machines à pain, foyers à induction	60	12
Multicuisers, processeurs de cuisine, bouilloires électriques, grils électriques, mixeurs manuels, batteurs à main, hachoirs à viande, mixeurs, grille-pains, bouteilles isothermes à pompe, grille-pains, centrifugeuses, cafetières, hachoirs, congélateurs, réfrigérateurs, cafetières automatiques	36	12
Équipements de cuisine	24	12

4. Les obligations de garantie OURSSON AG ne s'appliquent pas aux produits suivants, lorsqu'ils sont supposés avoir été remplacés sans suivre le processus de démontage de l'appareil :
 - Les batteries.
 - Les boîtiers, les courroies, les cordes servant au transport, les accessoires de montage, les outils, la documentation jointe à l'appareil.
5. La garantie ne couvre pas les pannes survenues lorsque cet appareil n'a pas été utilisé, entreposé ou transporté conformément aux consignes, celles causées par des actions de tiers ou des cas de force majeure, y compris, entre autres, les cas suivants :
 - Si la panne est le résultat d'une négligence, ou d'une utilisation à d'autres fins que celles prévues, du non-respect des conditions et des consignes d'utilisation présentées dans le mode d'emploi, y compris lorsqu'il est exposé à de hautes ou basses températures, à des taux d'humidité et de poussière élevés, lorsqu'il existe des indices prouvant qu'il a été ouvert indépendamment et/ou n'a pas été réparé par un technicien, en cas de mauvaise connexion au réseau électrique, l'introduction de liquides, d'insectes ou d'autres substances et corps étrangers dans l'appareil, ainsi que l'utilisation à long terme de l'appareil à des modes de fonctionnement extrêmes.
 - Si la panne résulte de tentatives non autorisées d'essais sur l'appareil ou d'une modification de quelque façon de sa conception ou son programme logiciel, y compris l'exécution de tâches de réparation et de maintenance dans des centres de service non agréés.
 - Si la panne résulte de l'utilisation d'accessoires, de pièces de rechange et de batteries de mauvaise qualité ou ne répondant pas aux normes.
 - Si la panne est liée à l'utilisation de l'appareil en association avec des équipements supplémentaires (accessoires) autres que ceux recommandés par OURSSON AG. OURSSON AG décline toute responsabilité pour la qualité des équipements supplémentaires (accessoires) fabriqués par des tiers, pour la performance de l'appareil lorsqu'il est associé auxdits

équipements supplémentaires, ainsi que pour la performance des équipements d'OURSSON AG lorsqu'ils sont associés à des accessoires fabriqués par des tiers.

6. Les défauts de fabrication détectés pendant la durée de vie de l'appareil sont réparés par les services de service agréés (ASC). Durant la période de garantie, la réparation des pannes est gratuite sous réserve de la présentation du certificat original de garantie et des documents confirmant l'achat au détail et sa date. En l'absence desdits documents, la période de garantie se calcule à partir de la date de fabrication de l'appareil. Les aspects suivants doivent être pris en compte :
 - Le montage et l'installation (assemblage, connexion, etc.) de l'appareil tels que décrits dans la documentation jointe, n'entrent pas dans le champ d'application de la garantie OURSSON AG et peuvent être réalisés par l'utilisateur tout comme par des spécialistes de la plupart des centres de service moyennant des frais.
 - L'entretien des appareils (le nettoyage et la lubrification des pièces mobiles, le remplacement des consommables et fournitures, etc.) est effectué à titre onéreux.
7. OURSSON AG ne peut être tenu responsable, directement ou indirectement, de tout dommage causé par ses produits sur des personnes, des animaux de compagnie ou des biens, lorsqu'il résulte du non-respect des consignes et des conditions d'utilisation, d'entreposage, de transport et d'installation de l'appareil, d'actions malveillantes ou de négligence de la part de l'utilisateur ou d'un tiers.
8. OURSSON AG n'est en aucun cas responsable des pertes ou dommages particuliers, accessoires, indirects ou directs, y compris, entre autres, les pertes en bénéfices, les dommages causés par une interruption dans des activités commerciales, industrielles ou d'un autre ordre, lié à la capacité ou à l'incapacité d'utiliser l'appareil.
9. En raison des améliorations continues de l'appareil, certains éléments spécifiques aux modèles et certaines caractéristiques techniques sont susceptibles de modifications sans préavis de la part du fabricant.

L'utilisation de l'appareil après le terme de sa durée de vie :

1. La durée de vie établie par OURSSON AG pour ce produit s'applique exclusivement lorsqu'il est utilisé dans un cadre personnel, familial ou domestique, et lorsque l'utilisateur respecte strictement les consignes d'utilisation, d'entreposage et de transport de cet appareil. La durée de vie réelle de l'appareil peut dépasser celle établie par OURSSON AG lorsque l'appareil est soigneusement conservé et utilisé dans le strict respect des consignes d'utilisation.
2. Au terme de la durée de vie de l'appareil, vous devez contacter un centre de service agréé pour un entretien préventif afin de déterminer s'il peut encore être utilisé. L'entretien préventif dans les centres de service agréés est également effectué à titre onéreux.
3. OURSSON AG ne recommande pas d'utiliser

l'appareil après le terme de sa durée de vie sans qu'il n'ait bénéficié d'un entretien préventif de la part d'un centre de service agréé, car, dans ces conditions, l'appareil peut s'avérer dangereux pour la vie, la santé et les biens de son utilisateur.

Recyclage et mise au rebut de l'appareil

Après le terme de sa durée de vie, l'appareil ne doit pas être mis au rebut avec les autres déchets domestiques. Il doit plutôt être déposé dans un point de collecte de déchets recyclables approprié pour les équipements électriques et électroniques pour qu'ils soient correctement traités et mis au rebut conformément aux lois fédérales ou locales. En mettant correctement au rebut cet appareil, vous contribuez à la préservation des ressources naturelles et vous empêchez qu'il ne nuise à l'environnement et à la santé des individus. Pour plus d'informations sur les points de collecte et de recyclage de cet appareil, contactez vos autorités municipales ou l'entreprise de traitement des ordures ménagères de votre localité.



Date de fabrication

Chaque produit possède un numéro de série unique sous la forme d'une rangée alphanumérique dupliquée par un code barre contenant les informations suivantes : nom du groupe de produits, date de fabrication, numéro de série.



Le numéro de série est inscrit à l'arrière de l'appareil, sur l'emballage et sur la carte de garantie.

- ❶ Les deux premières lettres correspondent au groupe de produits (Mixeur - BL).
- ❷ Les deux premiers chiffres – année de fabrication.
- ❸ Les deux seconds chiffres – semaine de fabrication.
- ❹ Les deux derniers chiffres – numéro de série de l'appareil.



Afin d'éviter une compréhension erronée, OURSSON AG vous recommande vivement de lire attentivement le mode d'emploi et les obligations de garantie. Vérifiez l'exactitude de la carte de garantie. La carte de garantie n'est valable que lorsque les éléments suivants sont clairement mentionnés : le modèle, le numéro de série, la date d'achat, un cachet visible, la signature de l'acheteur. Le numéro de série et le modèle de l'appareil doivent être identiques à ceux inscrits sur la carte de garantie. Le non-respect de ces conditions ou la modification des informations inscrites sur la carte de garantie annulent la garantie.

oursson®

Si vous avez des questions à poser ou si vous rencontrez des problèmes avec l'utilisation des produits OURSSON AG - veuillez nous écrire à l'adresse: support@oursson.com

Ce manuel est protégé par la législation internationale et européenne du droit d'auteur. Toute utilisation non autorisée de ce mode d'emploi, y compris la copie, l'impression et la distribution, entre autres, expose son auteur à des poursuites civiles et pénales.

Contact :

- 1. Fabricant - OURSSON AG (Orson AG) Utokvay 39, 8008 Zurich, Suisse.
- 2. Les informations sur la certification de l'appareil sont disponibles sur le site www.oursson.com.

OURSSON AG
Fabriqué en Chine



ISTRUZIONI DI SICUREZZA, Fig. A



Simbolo di pericolo

Un promemoria per l'utente sull'alta tensione.



Simbolo di avvertenza

Un promemoria per l'utente sulla necessità di un funzionamento esattamente conforme alle istruzioni.

Quando si utilizzano elettrodomestici si devono adottare le seguenti precauzioni:

- Utilizzare il dispositivo secondo il seguente manuale d'istruzioni.
- Installare il dispositivo su una superficie stabile.
- Utilizzare solo strumenti compresi nella confezione del prodotto.



Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche non collocare il cavo nell'acqua o in altri liquidi. Se per qualche ragione dovesse penetrare dell'acqua nell'unità, contattare un centro assistenza autorizzato (ASC) OURSSON AG.

- Per l'alimentazione elettrica, utilizzare una rete elettrica con caratteristiche adeguate.
- Non utilizzare il dispositivo in aree in cui l'aria contiene vapori di sostanze infiammabili.

Non tentare di aprire il dispositivo autonomamente, potrebbe essere motivo di scossa elettrica, la quale causerebbe un malfunzionamento del prodotto e potrebbe invalidare la garanzia del produttore. Per la riparazione e la manutenzione, contattare solo i centri di assistenza autorizzati intesi per la riparazione dei prodotti a marchio OURSSON.



- Quando ci si sposta da un posto freddo ad uno caldo e viceversa, disimballarlo prima dell'uso e attendere 1-2 ore prima di accenderlo.



Per poter prevenire una scossa elettrica, non immergere l'intero prodotto o i cavi nell'acqua.

- Prestare attenzione e cautela particolari quando si utilizza il dispositivo vicino a bambini.
- Non toccare parti calde, potrebbero causare lesioni.
- Il cavo di alimentazione è fatto appositamente in modo relativamente corto per poter evitare il pericolo di lesioni.
- Non lasciare sospeso il cavo su bordi affilati del tavolo o su superfici calde.
- Non collegare questo dispositivo ad una rete sovraccarica di altri elettrodomestici: può causare un funzionamento non corretto dell'apparecchio.
- Non installare l'apparecchio nei pressi di fornelli e forni a gas ed elettrici.
- Dopo l'uso accertarsi di scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Evitare gli urti, le cadute, le vibrazioni e altre influenze meccaniche all'apparecchio.
- Dopo l'uso accertarsi di scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima della pulizia o del cambio accessori.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
- Questo elettrodomestico non è concepito per l'uso da parte di persone (compresi i bambini)

con abilità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, mancanza di esperienza e conoscenze. Possono utilizzare l'apparecchio solo sotto la supervisione della persona responsabile della loro sicurezza o dopo essere state istruite su un uso sicuro dell'apparecchio. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto.

- Questo prodotto è concepito solo per l'uso domestico.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da uno specialista del centro assistenza autorizzato (ASC) OURSSON AG per evitare pericoli.
- Utilizzare solo strumenti compresi nella confezione del prodotto.
- Quando si pulisce l'apparecchio, non utilizzare detergenti abrasivi e organici (alcool, gasolio, ecc.). Quando si pulisce l'apparecchio è possibile utilizzare una piccola quantità di detergente neutro.

RACCOMANDAZIONI

- Leggere il manuale d'istruzioni prima di utilizzare il dispositivo. Conservare il manuale per una successiva lettura.
- Tutte le illustrazioni nel presente manuale sono rappresentazioni schematiche di oggetti reali e potrebbero differire dalle immagini effettive.
- Non utilizzare il dispositivo per macinare ingredienti molto duri, altrimenti le lame potrebbero smussarsi.
- Per evitare lesioni, prima di installare le lame, montare e assicurare il bicchiere del frullatore sul corpo del frullatore.



L'apparecchio è dotato di un blocco di sicurezza. Se il bicchiere di vetro e il coperchio sono installati correttamente, non sarà necessario accendere l'apparecchio.



Non applicare forza fisica all'apparecchio, poiché ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio a causa di un errore dell'utente.

SET PRODOTTO

Coperchio del bicchiere	1 pz.
Lama in acciaio inox per passato/frullatura	1 pz.
Contenitore d'acqua	1 pz.
Coperchio del contenitore d'acqua	1 pz.
Bicchiere di vetro	1 pz.
Coperchio della pentola a vapore	1 pz.
Albero di trasmissione	1 pz.
Corpo	1 pz.
Manuale d'istruzioni	1 pz.
Ricettario	1 pz.
Scheda di garanzia	1 pz.

ELEMENTI DEL DESIGN, Fig. B

- ① Coperchio del bicchiere
- ② Lama in acciaio inox per passato/frullatura
- ③ Contenitore d'acqua
- ④ Coperchio del contenitore d'acqua
- ⑤ Bicchiere di vetro
- ⑥ Coperchio della pentola a vapore
- ⑦ Pentola a vapore
- ⑧ Albero di trasmissione
- ⑨ Corpo
- ⑩ Pannello di controllo
- ⑪ Display

UTILIZZO, Fig. C

Pannello di controllo, Fig. C-1

- utilizzare questi pulsanti per selezionare la modalità di cottura e impostare il tempo di cottura.

- utilizzare il pulsante per impostare la modalità PENTOLA A VAPORE per cucinare a vapore.

- utilizzare il pulsante per impostare la modalità PENTOLA A VAPORE + FRULLATORE per la cottura a vapore con la frullatura automatica per 30 sec. al termine della cottura. Indicazione display «Vapore+Passato» tempo preimpostato di 5 min.

- utilizzare il pulsante per iniziare la cottura.

- utilizzare il pulsante per iniziare/terminare il processo di cottura.

- utilizzare il pulsante per la modalità di frullatura, FRULLATORE.

DISPLAY, Fig. C-2

1. Indicazione numerica del programma.

2. Tempo/conto alla rovescia cottura

Prima del primo utilizzo, eseguire un test della cottura a vapore senza ingredienti; aggiungere acqua al contenitore dell'acqua. In seguito pulire il corpo con un panno morbido umido. Lavare il bicchiere, il coperchio del bicchiere, la lama con **acqua calda** con un detergente per lavastoviglie.

Prima del montaggio e dello smontaggio, **scollegare l'apparecchio**.



Le lame sono molto affilate, prestare attenzione.

MODALITÀ

Utilizzare il controllo personalizzato, quando le modalità predefinite non sono indicate.

Modalità	Descrizione	Nota
Pentola a vapore + Frullatore 	1. Collegare l'apparecchio. 2. Premere il pulsante una volta, il display mostra «Vapore+Passato» e il tempo di cottura di 5 min. Premendo il pulsante diverse volte, il tempo di cottura passa da 5 a 30 minuti / una pressione 5 minuti. Usare i pulsanti per cambiare il tempo di cottura di 1 minuto. 3. Premere il pulsante per avviare la cottura. 4. Premere il pulsante e scollegare l'apparecchio. Ora è possibile smontare l'apparecchio. 5. Ruotare il bicchiere fino al segno per sbloccarlo. 6. Rimuovere il bicchiere dal corpo. Ora è possibile aprire il bicchiere.	Durante la cottura a vapore, nel bicchiere di vetro si forma della condensa. Prima della frullatura è possibile rimuovere la condensa. Premere il pulsante per fermare l'apparecchio. Rimuovere il bicchiere di vetro e versare l'acqua attraverso il beccuccio. Installare il bicchiere nella sua posizione. Premere il pulsante per continuare la cottura. Per fermare o annullare il funzionamento, premere il pulsante , per continuare il funzionamento premere il pulsante .

Funzionamento:

1. Capovolgere il bicchiere di vetro senza il coperchio, posizionarlo dall'altro lato nell'albero di trasmissione del bicchiere, ruotarlo in senso antiorario e bloccarlo alla base del bicchiere di vetro. Accertarsi che l'albero di trasmissione sia installato saldamente alla base del bicchiere di vetro e che possa girare liberamente a sinistra/destra. Rimettere in piedi il bicchiere.
2. Posizionare il bicchiere di vetro con l'albero di trasmissione sul corpo dell'apparecchio, allineando la posizione del manico con il pulsante sul pannello di controllo. Accertarsi che il bicchiere sia installato saldamente.
3. Tenere il manico del bicchiere e ruotarlo in senso orario in posizione di blocco, allineando con (simbolo sulla base del bicchiere), fino a percepire un clic.
4. Tenere la console di plastica e impostare la lama per passato/frullatura al centro del bicchiere.
5. Aggiungere ingredienti nel bicchiere.
6. Posizionare il coperchio sul bicchiere, allineando il beccuccio con il visore sul coperchio. Bloccare il coperchio ruotandolo in senso antiorario.
7. Rimuovere il contenitore dell'acqua e riempirlo con la quantità necessaria di acqua. Riposizionare il contenitore sul corpo dell'apparecchio.
8. Collegare l'apparecchio.



L'apparecchio è dotato di una protezione dal surriscaldamento. Se non vi è acqua sufficiente nel contenitore, l'apparecchio si spegne automaticamente. Sarà possibile percepire numerosi segnali acustici. Il display mostrerà - ... Aggiungere la quantità necessaria di acqua nel contenitore per continuare la cottura.

NOTA:

Prima di aggiungere l'acqua, lasciar raffreddare l'apparecchio. Per impedire la formazione di calcare nella camera del vapore si consiglia di utilizzare l'acqua filtrata. Periodicamente lavare la camera con succo di limone, quindi con acqua corrente. Pulire la superficie interna della camera con un panno asciutto dopo ogni uso.

Pentola a vapore + 	1. Collegare l'apparecchio. 2. Premere il pulsante  una volta, il display mostra «Vapore» e il tempo di cottura di 5 min. Premendo il pulsante diverse volte, il tempo di cottura passa da 5 a 30 minuti / una pressione 5 minuti. Usare i pulsanti   per cambiare il tempo di cottura di 1 minuto. 3. Premere il pulsante  per avviare la cottura. 4. Per frullatura/passato dopo la cottura, utilizzare la modalità Frullatore.	Cuocere 150 g di piselli in due modi – interamente (Pentola a vapore) o passato (Pentola a vapore + Frullatore). Olio e altri ingredienti – secondo preferenze. Cuocere in questa modalità: spinaci, cavoli, ecc.
Frullatore 	1. Collegare l'apparecchio. 2. Per attivare la modalità, premere uno dei pulsanti  o , quindi premere e tenere premuto il pulsante  per qualche secondo. Il display mostrerà «Passato» e il conto alla rovescia predefinito di 30 sec. Dopo 30 sec. l'apparecchio si spegnerà. 3. Per fermare il funzionamento prima che il tempo scada, rilasciare il pulsante.	Il tempo massimo dell'uso continuo dell'apparecchio in modalità Frullatore non deve superare 1 minuto, successivamente l'apparecchio deve raffreddarsi per 2 minuti.

 **Tenere le mani e la faccia lontani dal vapore in uscita.**

PROGRAMMI PREDEFINITI

Utilizzarli per risultati di cottura migliori.

1. Collegare l'apparecchio.
2. Premere il pulsante   per selezionare la modalità di cottura.
3. Dopo aver scelto il programma, premere il pulsante  o .
4. Premere il pulsante  per avviare la cottura.

Pro-gramma n°	Nome del programma	Tempo di cottura, min.	Nota
1.	Zucchine	15	Lavare e tagliare 250 g di zucchine in pezzi da 2×2×2 cm. Cuocere in due modi – pezzi (Pentola a vapore) o passato (Pentola a vapore + Frullatore). Olio e altri ingredienti – secondo preferenze. Cuocere in questa modalità: zucchine al latte, zucca, melanzane.
2.	Pesce	20	Tagliare 250 g di pesce in pezzi da 2×2×2 cm. Cuocere in due modi – pezzi (Pentola a vapore) o paté (Pentola a vapore + Frullatore). Olio e altri ingredienti – secondo preferenze. Cuocere in questa modalità: salmone, storione.
3.	Piselli	15	Cuocere 150 g di piselli in due modi – interamente (Pentola a vapore) o passato (Pentola a vapore + Frullatore). Olio e altri ingredienti – secondo preferenze. Cuocere in questa modalità: spinaci, cavoli, ecc.
4.	Fagiolini	20	Tagliare 150 g di fagiolini in pezzi piccoli. Cuocere in due modi – pezzi (Pentola a vapore) o passato (Pentola a vapore + Frullatore). Olio e altri ingredienti che si desidera.
5.	Zucca	20	Tagliare 250 g di zucca in pezzi da 2×2×2 cm. Cuocere in due modi – pezzi (Pentola a vapore) o passato (Pentola a vapore + Frullatore). Olio e altri ingredienti – secondo preferenze.
6.	Patate	20	Tagliare 250 g di patate in pezzi da 2×2×2 cm. Cuocere in due modi – pezzi (Pentola a vapore) o passato (Pentola a vapore + Frullatore). Olio e altri ingredienti – secondo preferenze.
7.	Pollo	25	Tagliare 250 g di filetto di pollo in pezzi da 2×2×2 cm. Cuocere in due modi – pezzi (Pentola a vapore) o paté (Pentola a vapore + Frullatore). Olio e altri ingredienti – secondo preferenze. Cuocere in questa modalità: fegato (manzo e pollo), vitello, tacchino.
8.	Carota	25	Tagliare 150 g di carote in pezzi da 2×2×2 cm. Cuocere in due modi – pezzi (Pentola a vapore) o passato (Pentola a vapore + Frullatore). Olio e altri ingredienti – secondo preferenze.
9.	Broccoli	20	Tagliare 150 g di broccoli a pezzetti. Cuocere in due modi – pezzi (Pentola a vapore) o passato (Pentola a vapore + Frullatore). Olio e altri ingredienti – secondo preferenze. Cuocere in questa modalità: cavoletti di Bruxelles, cavolfiore, ecc.
10.	Mela	20	Sbucciare le mele, rimuovere il torsolo, tagliare a cubetti di 2×2×2 cm. Cuocere 250 g di mele in due modi – pezzi (Pentola a vapore) o passato (Pentola a vapore + Frullatore). Le mele possono essere cotte con la buccia, quindi passare la purea attraverso un setaccio. In questo caso resta più peccina. Cuocere in questa modalità: pere, prugne, pesce, albicocche, pesca noce, ecc.

RACCOMANDAZIONI FRULLATURA

Prima di frullare, si consiglia di tagliare gli ingredienti in pezzi da 2×2×2 cm. La quantità max. di ingredienti è mostrata nella tabella. La durata consigliata per la frullatura va dai 10 ai 60 secondi. Seguire le raccomandazioni del ricettario.

Funzionamento	Capacità o peso massimo degli ingredienti	Modalità	Tempo	Nota
Modalità di cottura a freddo				
Frutta fresca, bacche, purea vegetale	400 ml	Frullatore	30-60 sec.	Gli ingredienti devono essere morbidi e succosi (banane, fragole, cetrioli, ecc.)
Frutta bollita, purea vegetale	400 ml	Frullatore	30-60 sec.	Sbucciare la frutta o la verdura, rimuovere i semi. Dopo averle rese in purea, si consiglia di passare attraverso un setaccio.
Preparare i pezzi, la pasta, le mousse.	200 g	Frullatore	90-120 sec.	Si può aggiungere formaggio, tuorlo d'uovo cotto, yogurt, ecc.
Preparare il cibo per bambini da miscele asciutte per bambini	100-200 ml	Frullatore	30 sec.	Tagliare gli ingredienti solidi (carne bollita, fegato bollito) in pezzi da 2×2×2 cm. Dopo 1 minuto di frullatura, spegnere l'apparecchio, pulire le pareti interne del bicchiere e continuare la frullatura.
Preparare frullati e frappè.	400 ml	Frullatore	45-60 sec.	Tagliare le bacche, frutta o la verdura in pezzi da 2×2×2 cm.
Preparazione dessert	250 g	Frullatore	30-60 sec.	Preparare i dessert con l'aggiunta di frutta e purea di bacche, formaggio, crema, latte, ecc.
Cottura a vapore				
Preparazione mono-porzione	250 g	Pentola a vapore	5-30 min.	Tagliare gli ingredienti in pezzi da 2×2×2 cm, usare i piselli e il mais intero. Prima di servire, asciugare a condensa dal bicchiere.
Preparazione porridge	250 g	Pentola a vapore	30 min.	Lavare accuratamente i fiocchi, versare dell'acqua nel bicchiere del frullatore e aggiungere il semolino. Misurare la quantità di fiocchi rispettando fedelmente quanto indicato. Per accelerare il processo di cottura si consiglia di miscelare il porridge a metà cottura. Dopo la cottura, lavare a fondo le lame e pulire il foro nella console.
Cuocere il filetto o le polpette di carne / pesce / pollo	200 g	Pentola a vapore	30 min.	Posizionare uno strato di polpette o pezzi di filetto nel bicchiere del frullatore in un singolo strato.
Preparazione di zuppe	600 ml	Pentola a vapore	20-30 min.	Tagliare gli ingredienti in pezzi da 2×2×2 cm, usare i piselli e il mais intero. Aggiungere le polpette o il filetto di pesce / pollo.
Cottura a vapore seguita da passato				
Preparazione di zuppe con passato	400 ml	Pentola a vapore + Frullatore	20-30 min.	Tagliare gli ingredienti in pezzi da 2×2×2 cm, usare i piselli e il mais intero. Aggiungere il filetto di pesce / pollo.
Preparazione di primi e contorni	250 g	Pentola a vapore + Frullatore	20-30 min.	Tagliare gli ingredienti in pezzi da 2×2×2 cm, usare i piselli e il mais intero. Aggiungere il porridge, filetto di pesce / pollo o macinare.
Preparazione di budini e dessert	400 ml	Pentola a vapore + Frullatore	20-30 min.	Tagliare gli ingredienti in pezzi da 2×2×2 cm, usare i piselli e il mais intero. Aggiungere uova, formaggio, yogurt, latte o panna.

PULIZIA E MANUTENZIONE, Fig. D

- Il coperchio del bicchiere e le lame possono essere lavati in lavastoviglie.
- Lavare il bicchiere, l'albero di trasmissione, il contenitore dell'acqua, il coperchio dell'acqua e il coperchio della pentola a vapore in acqua e sapone calda. Questa parti non possono essere lavate in lavastoviglie, poiché nel tempo la plastica si distruggerebbe.



- Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido. Non immergerlo mai in acqua a causa del pericolo di scossa elettrica.

- Asciugare accuratamente tutte le parti.



Le lame sono molto affilate, prestare attenzione.

PULIRE IL BICCHIERE DEL FRULLATORE

Funzionamento	Capacità o peso massimo degli ingredienti	Velocità	Tempo, sec.	Nota
Versare dell'acqua calda nel bicchiere, aggiungere detergente	250 ml	Frullatore	20 sec.	Dopo il lavaggio, smontare completamente l'apparecchio, lavare il bicchiere e asciugare. Non utilizzare detergenti aggressivi. Dopo la cottura del porridge, lavare a fondo le lame e pulire il foro nella console.

CERTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Per informazioni sulla certificazione del prodotto, vedere <http://www.oursson.com> o chiedere una copia al rivenditore.

SPECIFICHE	
Modello	BL1060HGD
Consumo elettrico, W	500
Tensione nominale	~ 220-240 V; 50 Hz
Classe di protezione contro la scossa elettrica	I
Temperatura di stoccaggio e trasporto:	da -25 °C a +35 °C
Temperatura d'esercizio:	da +5 °C a +35 °C
Requisiti di umidità:	15-75%
Dimensioni (A×P×L), mm	267×190×231
Peso, kg	2,9

***I prodotti devono essere conservati in magazzini asciutti, ventilati a temperature inferiori a -20°C.**



Le riparazioni devono essere eseguite solo dallo specialista qualificato del centro assistenza OURSSON AG.

ASSISTENZA

La ditta OURSSON AG esprime grande apprezzamento per la scelta dei nostri prodotti. Abbiamo dato il massimo affinché questi possano rispondere alle vostre esigenze e affinché la qualità corrisponda ai migliori standard mondiali. Se il nostro prodotto di marca OURSSON necessita di manutenzione, contattare uno dei centri di assistenza autorizzati (di seguito ASC). Sul sito web www.oursson.com è presente un elenco completo di ASC con il rispettivo indirizzo.

Obblighi di garanzia OURSSON AG:

1. Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG, in particolare del centro assistenza OURSSON AG, si applicano solo ai modelli progettati da OURSSON AG per la produzione o la fornitura e la vendita

nazionale in cui è disponibile in servizio di garanzia, acquistato in questo Paese, certificati per la conformità con gli standard del presente Paese e dotati di marcatura ufficiale di conformità.

2. Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG sono regolati dalla legge sulla tutela dei diritti del consumatore e sono regolati dalle leggi del Paese in cui sono forniti e solo quando il prodotto è utilizzato esclusivamente per fini personali familiari o domestici. Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG non si applicano all'uso dei prodotti per fini commerciali o in relazione all'acquisizione di beni per soddisfare le esigenze di aziende, istituzioni e organizzazioni.
3. OURSSON AG stabilisce i seguenti termini d'uso e periodi di garanzia per i propri prodotti:

Nome del prodotto	Termini d'uso, mesi	Periodo di garanzia, mesi
Forni a microonde macchine per il pane, piani cottura a induzione	60	12
Fornelli multipli, robot da cucina, bollitori elettrici, griglie elettriche, miscelatori manuali, mixer manuali, trita-carne, miscelatori, tostapane, termos, tostapane, spremia-grumi, pentole a vapore, caffettiere, tritatutto, congelatori, frigoriferi, macchine del caffè automatiche	36	12
Bilance da cucina	24	12

4. Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG non si applicano ai seguenti prodotti, se si presume la loro sostituzione e questa non è legata allo smontaggio del prodotto:
 - batterie.
 - Custodie, cinghie, cavi per il trasporto, accessori di montaggio, strumenti, la documentazione allegata al prodotto.
5. La garanzia non copre i difetti causati dalla violazione delle norme dell'uso per consumatori, conservazione o trasporto dei prodotti, azioni di terze parti o forza maggiore, compresi, ma non solo, i seguenti casi:
 - Se il difetto è causato da un maneggiamento negligente, dall'uso per altri fini, violazione delle condizioni e delle norme di funzionamento stabilite dal manuale di istruzioni, compreso il risultato di esposizione a temperature elevate o basse, elevata umidità o polvere, tracce di apertura o riparazione dell'apparecchio in forma autonoma, non corrispondenza degli standard nazionali di rete elettrica, ingresso di liquidi, insetti o altri oggetti estranei, sostanze all'interno dell'apparecchio, nonché uso a lungo termine del prodotto in modalità operative estreme.
 - Se il difetto del prodotto è il risultato di tentativi non autorizzati di provare il prodotto o apportare modifiche alla struttura o ai programmi software comprese le riparazioni o la manutenzione in centri di assistenza non autorizzati.
 - Se il difetto del prodotto è stato il risultato dell'uso non-standard e/o di apparecchiature, accessori, ricambi, batterie di bassa qualità.
 - Se il difetto del prodotto è associato all'uso in relazione ad apparecchiature aggiuntive (accessori), diversi da quelli raccomandati da OURSSON AG per l'uso con questo prodotto. OURSSON AG non è responsabile della qualità delle apparecchiature aggiuntive (accessori) prodotte da terze parti, della qualità dei suoi prodotti associati a tali apparecchiature, nonché la qualità delle apparecchiature aggiuntive di OURSSON AG insieme a prodotti di altri fabbricanti.
6. I difetti dei prodotti rilevati durante il ciclo di vita

del prodotto vengono risolti dai centri assistenza autorizzati (ASC). Durante il periodo di garanzia, l'eliminazione di difetti è gratuita a fronte della presentazione del certificato originale di garanzia e dei documenti che confermano il fatto e la data del contratto di acquisto al dettaglio. In assenza di tali documenti, il periodo di garanzia è calcolato dalla data di produzione dei prodotti. Si deve considerare:

- La configurazione e installazione (montaggio, collegamento, ecc.) del prodotto descritto nella documentazione allegata ad esso, non rientrano nella portata della garanzia OURSSON AG e possono essere eseguiti dall'utente e dagli specialisti di gran parte dei centri assistenza autorizzati a pagamento.
 - Gli interventi di manutenzione del prodotto (pulizia e lubrificazione delle parti mobili, sostituzione dei materiali di consumo e delle forniture, ecc.) sono eseguiti a pagamento.
7. OURSSON AG non è responsabile dei danni causati direttamente o indirettamente dai prodotti a persone, animali, proprietà, se essi si sono verificati in conseguenza dell'inosservanza delle norme e delle condizioni d'uso, conservazione, trasporto o installazione del prodotto, azioni intenzionali o negligenti del consumatore o di terze parti.
 8. In nessuna circostanza OURSSON AG è responsabile di perdite o danni speciali, accidentali, indiretti o consequenziali, compresi ma non solo: perdita di profitti, danni causati da interruzioni dell'attività commerciale, industriale o altre, derivanti dall'uso o dall'incapacità d'uso del prodotto.
 9. In seguito al miglioramento continuo dei prodotti, gli elementi di design e alcune specifiche tecniche sono soggetti a cambiamenti senza previa notifica del produttore.

Uso del prodotto secondo i termini d'uso (durata):

1. La durata impostata da OURSSON AG per questo prodotto si applica solo quando il prodotto viene utilizzato esclusivamente per fini personali, familiari o domestici, nonché ai consumatori che osservano funzionamento, stoccaggio e trasporto corretto dei prodotti. In condizioni di corretto maneggiamento del prodotto e conformità alle norme di funzionamento la durata attuale può superare la durata stabilita da OURSSON AG.
2. Al termine della durata del prodotto, contattare un centro di assistenza autorizzato per eseguire una manutenzione preventiva del prodotto e determinare l'adeguatezza ad un successivo uso. Gli interventi di manutenzione preventiva dei prodotti possono essere eseguiti anche dai centri assistenza a pagamento.
3. OURSSON AG non raccomanda l'uso del presente prodotto dopo il termine della durata senza la manutenzione preventiva da parte di un centro assistenza autorizzato, poiché in questo caso il prodotto potrebbe essere pericoloso per la vita, la salute o la proprietà del consumatore.

Riciclaggio e smaltimento del prodotto

Dopo il termine della durata, il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici. Al contrario, deve essere depositato presso un apposito centro di riciclaggio per apparecchiature elettriche ed elettroniche per trattamento e smaltimento corretti in conformità alle leggi federali o locali. Tramite lo smaltimento corretto del prodotto si contribuisce a preservare le risorse naturali e si evita che il prodotto possa danneggiare l'ambiente e la salute umana. Per maggiori informazioni sui centri di raccolta e riciclaggio del prodotto, contattare le autorità municipali locali o le aziende per lo smaltimento dei rifiuti domestici.



Data di produzione

Ogni prodotto ha un numero di serie unico in forma di codice alfanumerico ed è duplicato con un codice a barre che contiene le seguenti informazioni: nome del gruppo di prodotti, data di produzione, numero di serie del prodotto.



Il numero di serie si trova sulla parte posteriore del prodotto, sulla confezione e sulla scheda del prodotto.

- ❶ Le prime due lettere: corrispondenza con il gruppo di prodotto (blender - BL).
- ❷ Le prime due cifre: l'anno di produzione.
- ❸ Le successive due cifre: settimana di produzione.
- ❹ Le ultime due cifre: numero di serie del prodotto.

Per evitare incomprensioni, consigliamo vivamente di leggere attentamente il manuale con le istruzioni e gli obblighi di garanzia. Controllare la correttezza della scheda di garanzia. La scheda di garanzia è valida solo se quanto segue è indicato correttamente e chiaramente: modello, numero di serie, data di acquisto, timbro esplicito, firma dell'acquirente. Il numero di serie e il modello dell'apparecchio deve essere lo stesso della scheda di garanzia. Se queste condizioni non sono soddisfatte o i dati specificati nella scheda di garanzia sono stati modificati, la scheda di garanzia non è valida.



oursson®

Per domande o problemi con i prodotti OURSSON AG, contattateci tramite e-mail:
support@oursson.com

Questo manuale è tutelato dalla normativa internazionale e UE sui diritti d'autore. Qualsiasi uso non autorizzato delle istruzioni, comprese la copia, la stampa e la distribuzione, ma non solo, comporta l'applicazione di responsabilità civile e penale della persona colpevole.

Informazioni di contatto:

1. Produttore di beni - OURSSON AG (Orson AG) Utokvay 39, 8008 Zurigo, Svizzera.
2. Sul sito web www.oursson.com sono disponibili informazioni sulla certificazione dei prodotti.

OURSSON AG
Prodotto in Cina



DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS, A attēls



Bīstamības simbols

Atgādinājums lietotājam par augstu spriegumu.



Brīdinājuma simbols

Atgādinājums lietotājam par nepieciešamību rīkoties tieši tā, kā norādīts pamācībā.

Izmantojot elektriskas ierīces, ievērojiet šādus piesardzības pasākumus:

- Izmantojiet ierīci atbilstoši šai lietošanas pamācībai.
- Uzstādiet ierīci uz stabilas virsmas.
- Izmantojiet tikai rīkus, kas iekļauti ierīces komplektā.
 - Lai izvairītos no elektriskā šoka riska, neievietojiet vadu ūdenī vai citā šķidrumā.
- Ja kāda iemesla pēc ūdens ir iekļuvis ierīcē, sazinieties ar autorizēto servisa centru (ASC) OURSSON AG.
- Strāvas padevei izmantojiet tīklu ar atbilstoši raksturolielumiem.
- Neizmantojiet ierīci vietās, kur gaiss satur tvaiku vai uzliesmojošas vielas.
 - Nekad nemēģiniet pašrocīgi atvērt ierīci – tā iespējams izraisīt elektrisko šoku, kas var radīt ierīces bojājumus un kalpot pār iemeslu garantijas atteikumam. Remontiem un apkopēm izmantojiet tikai autorizētos servisa centrus, kas specializējas preču zīmes OURSSON ierīču remontā.
- Pārvietojot ierīci no aukstas vietas uz siltu vai otrādi, izpakojiet to un neieslēdzot nogaidiet 1-2 stundas pirms lietošanas.
- Lai izvairītos no elektriskā šoka, nemērciet visu ierīci vai tās vadus ūdenī.
- Izmantojot ierīci bērnu tuvumā, esiet uzmanīgi un piesardzīgi.
- Neaizietiet sakarsušās ierīces daļas, lai negūtu traumas.
- Strāvas kabelis speciāli ir veidots īss, lai samazinātu risku gūt ievainojumus.
- Neļaujiet kabelim nokarāties pār asu galda malu vai pieskarities karsstāvē virsmām.
- Nepieslēdziet ierīci ar citām ierīcēm pārslogotam tīklam: tā iespējams radīt ierīces disfunkciju.
- Neuzstādiet ierīci blakus gāzes un elektriskajām plītnīm un cepeškrāsnīm.
- Pēc lietošanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas tīkla.
- Nepakļaujiet ierīci sitieniem, kritieniem, vibrācijai un citai mehāniskai ietekmei.
- Pirms veicat ierīces tīrīšanu vai maināt piederumus, pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no tīkla.
- Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai personām (to skaitā bērniem) ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām, vai kam nav atbilstošas pieredzes un zināšanu. Šīs personas

LV

ierīci var lietot tikai par to drošību atbildīgas personas uzraudzībā vai pēc instrukcijas par drošu ierīces lietošanu saņemšanas. Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās.
- Ja bojāts strāvas kabelis, lai neradītu bīstamību, tas jānomaina OURSSON AG autorizētā servisa centra (ASC) darbiniekam.
- Izmantojiet tikai rīkus, kas iekļauti ierīces komplektā.
- Tīrot ierīci, neizmantojiet abrazīvus līdzekļus un organiskos tīrītājus (alkoholu, benzīnu u.c.). Ierīces tīrīšanai ir atļauts izmantot nelielu daudzumu neitrāla tīrīšanas līdzekļa.

IETEIKUMI

- Lūdzu, izlasiet lietošanas pamācību pirms ierīces lietošanas. Pēc izlasīšanas saglabāiet pamācību turpmākai lietošanai.
- Visi šajā pamācībā esošie attēli ir reālu objektu shematiski attēlojumi, kas var atšķirties no faktiskajiem attēliem.
- Neizmantojiet ierīci ļoti cietu produktu smalcināšanai, tas var notrulināt asmeņus.
- Lai izvairītos no savainojumiem, pirms asmeņu uzstādīšanas uzstādiet un nostipriniet blendera krūzi uz blendera korpusa.



Ierīcei ir drošības slēdzis. Ja stikla krūze un vāciņš nav uzstādīti pareizi, ierīci nevarēsiet ieslēgt.



Neizmantojiet pret ierīci fizisku spēku, tas var radīt lietotāja izraisītus ierīces bojājumus.

IERĪCES KOMPLEKTS

Krūzes vāciņš	1 gab.
Nerūsējošā tērauda asmens blenderēšanai/ smalcināšanai	1 gab.
Ūdens konteiners	1 gab.
Ūdens konteina vāciņš	1 gab.
Stikla krūze	1 gab.
Tvaicētāja vāciņš	1 gab.
Piedziņas vārpsta	1 gab.
Ierīces korpuss	1 gab.
Lietošanas pamācība	1 gab.
Recepšu grāmata	1 gab.
Garantijas karte	1 gab.

DIZAINA ELEMENTI, B attēls

- 1 Krūzes vāciņš
- 2 Nerūsējošā tērauda asmens blenderēšanai
- 3 Ūdens kontainers
- 4 Ūdens konteineru vāciņš
- 5 Stikla krūze
- 6 Tvaicētāja vāciņš
- 7 Tvaicētājs
- 8 Piedziņas vārpsta
- 9 Korpuss
- 10 Vadības panelis
- 11 Displejs

LIETOŠANA, C attēls

Vadības panelis, C-1 attēls

- ▽ ▢ ▴ - izmantojiet šīs pogas, lai izvēlētos gatavošanas režīmu un uzstādītu gatavošanas laiku.
- ↺ - izmantojiet pogu, lai uzstādītu TVAICĒŠANAS režīmu gatavošanai ar tvaiku.
- ⚙ - izmantojiet pogu, lai uzstādītu režīmu TVAICĒŠANA + BLENDERĒŠANA, gatavošana ar tvaiku ar automātisku smalcināšanu 30 sekundes gatavošanas beigās. Displeja indikators «Tvaicēšana+smalcināšana» ar iepriekš iestatītu laiku 5 min.
- ▶ - izmantojiet pogu, lai sāktu gatavot.
- - izmantojiet pogu, lai pārtrauktu/pabeigtu gatavot.
- ⏸ - izmantojiet pogu smalcināšanas režīmam, BLENDERIM.

Displejs, C-2 attēls

- 1. Programmas numura rādītājs.
- 2. Gatavošanas laiks/taimeris

Pirms pirmās lietošanas veiciet testa gatavošanu ar tvaiku bez produktiem; pievienojiet ūdeni ūdens konteinerā. Pēc tam noslaukiet iekārtas korpusu ar mitru, mīkstu drāniņu. Nomazgājiet krūzi, krūzes vāciņu, asmeni ar **siltu ūdeni** un trauku mazgājamo līdzekli.

Pirms iekārtas salikšanas un izjaukšanas atvienojiet to no tīkla.



Asmeņi ir ļoti asi, rīkojieties uzmanīgi.

REŽĪMI

Ja neder neviena no iepriekš iestatītajiem režīmiem, izmantojiet pielāgojamo vadības režīmu.

Režīms	Apraksts	Piezīmes
Tvaicētājs + Blenderis 	- Pieslēdziet ierīci tīklam. - Vienreiz nospiediet pogu ⚙, displejā tiks parādīts «Tvaiks+blenderēšana» un gatavošanas laiks 5 minūtes. Nospiežot pogu vairākas reizes, varat mainīt gatavošanas laiku no 5 līdz 30 minūtēm/katra nospiešanas reize ir 5 minūtes. Izmantojiet pogas ▽ ▢ ▴, lai mainītu gatavošanas laiku pa vienai minūtei. - Nospiediet pogu ▶, lai sāktu gatavot. - Nospiediet pogu ■ un atvienojiet ierīci no tīkla. Tagad varat izjaukt ierīci. - Pagrieziet krūzi pret atzīmi Ⓐ, lai to atbloķētu. - Noņemiet krūzi no iekārtas korpusa. Tagad varat atvērt krūzi.	Gatavojot ar tvaiku, stikla krūzē veidojas kondensāts. Pirms smalcināšanas varat noliet kondensātu. Nospiediet pogu ■, lai apturētu ierīci. Noņemiet stikla krūzi un izlejiet ūdeni caur snīpi. Novietojiet krūzi vietā. Nospiediet pogu ▶, lai turpinātu gatavot. Lai pārtrauktu vai atceltu darbību, nospiediet pogu ■, lai turpinātu darbību, nospiediet pogu ▶.

Darbība:

- Apgrieziet stikla krūzi bez vāciņa, no otras puses ievietojiet krūzē piedziņas vārpstu, pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam un nostipriniet stikla krūzes pamatnē. Pārļiecinieties, ka piedziņas vārpsta ir stingri nostiprināta stikla krūzes pamatnē un brīvi griežas pa labi/pa kreisi. Apgrieziet krūzi ar pamatni uz leju.
- Novietojiet stikla krūzi ar piedziņas vārpstu uz ierīces korpusa, savietojot roktura pozīciju ar pogu  uz vadības paneļa. Pārļiecinieties, ka krūze ir stabili nostiprināta.
- Turiet krūzes rokturi un pagrieziet to pulksteņrādītāja virzienā, savietojot  ar ▽ (simbols uz krūzes pamatnes), līdz dzirdēsiet klikšķi.
- Turiet plastikāta konsoli un uzstādiet malšanas/smalcināšanas asmeni krūzes centrā.
- Ievietojiet krūzē sastāvdaļas.
- Uzlieciet krūzei vāciņu, savietojot krūzes snīpi ar bultīņu uz vāciņa. Bloķējiet vāciņu, pagriežot to pretēji pulksteņrādītāja virzienam.
- Noņemiet ūdens konteineru un piepildiet ar nepieciešamo ūdens daudzumu. Novietojiet konteineru atpakaļ uz ierīces korpusa.
- Pieslēdziet ierīci tīklam.



Ierīce ir aprīkota ar pretpārkaršanas aizsardzību. Ja konteinerā nav pietiekoši daudz ūdens, ierīce izslēgsies automātiski. Dzirdēsiet vairākus skaņas signālus. Displejā tiks rādīts - ... Lai turpinātu gatavot, pievienojiet nepieciešamo ūdens daudzumu konteinerā.

PIEZĪME:

Pirms ūdens pievienošanas ļaujiet ierīcei atdzist. Lai novērstu nosēdumu veidošanos tvaika kamerā, ieteicams izmantot filtrētu ūdeni. Periodiski izmazgājiet kameru ar citronu sulu un skalojiet tekošā ūdenī. Pēc katras lietošanas reizes noslaukiet kameras iekšējo virsmu ar sausu drāniņu.

Tvaicētājs 	1. Pieslēdziet ierīci tīklam. 2. Vienreiz nospiediet pogu  , displejā tiks parādīts « Tvaiks » un gatavošanas laiks 5 minūtes. Nospiežot pogu vairākas reizes, varat mainīt gatavošanas laiku no 5 līdz 30 minūtēm/ katra nospiešanas reize ir 5 minūtes. Izmantojiet pogas  , lai mainītu gatavošanas laiku pa vienai minūtei. 3. Nospiediet pogu  , lai sāktu gatavot. 4. Lai smalcinātu/blenderētu pēc gatavošanas, izmantojiet režīmu Blenderis .	Pagatavojiet 150 g zirņu divos veidos – veselus (Tvaicētājs) vai biezenī (Tvaicētājs + Blenderis). Eļļa un citas piedevas pēc vēlēšanās. Šādi varat pagatavot: spinātus, kāpostus u.c.
Blenderis 	1. Pieslēdziet ierīci tīklam. 2. Lai aktivizētu režīmu, nospiediet vienu no pogām  vai  , tad nospiediet un dažas sekundes turiet pogu  . Ekrānā tiks parādīts « Blenderēšana » un noklusējuma tālrunis 30 sekundes. Pēc 30 sekundēm ierīce izslēgsies. 3. Lai apturētu darbību pirms laika, atlaidiet pogu.	Maksimālais nepārtrauktas ierīces lietošanas laiks režīmā Blenderis nedrīkst pārsniegt vienu minūti, pēc kā ierīcei divas minūtes jāļauj atdzist.


Sargājiet rokas un seju no izgarojošā tvaika.

IEPRIEKŠ IESTATĪTĀS PROGRAMMAS

Izmantojiet labākiem rezultātiem gatavošanas laikā.

1. Pieslēdziet ierīci tīklam.
2. Nospiediet pogu , lai izvēlētos gatavošanas režīmu.
3. Pēc programmas izvēles nospiediet pogu  vai .
4. Nospiediet pogu , lai sāktu gatavot.

Prog- ramma nr.	Program- mas no- saukums	Gatavo- šanas laiks, minūtes	Piezīmes
1.	Cukīni	15	Nomazgājiet un sagrieziet 250 g cukīni 2×2×2 cm gabaliņos. Pagatavojiet divos veidos – gabaliņus (Tvaicētājs) vai biezenī (Tvaicētājs + Blenderis). Eļļa un citas piedevas pēc vēlēšanās. Šādi varat pagatavot: piengatavības cukīni, kabačus, baklažānus.
2.	Zivs	20	Sagrieziet 250 g zivs filejas 2×2×2 cm gabaliņos. Pagatavojiet divos veidos – gabaliņus (Tvaicētājs) vai pastētē (Tvaicētājs + Blenderis). Eļļa un citas piedevas pēc vēlēšanās. Šādi varat pagatavot: lasi, stori.
3.	Zirņi	15	Pagatavojiet 150 g zirņu divos veidos – veselus (TVAICĒTĀJS) vai biezenī (Tvaicētājs + Blenderis). Eļļa un citas piedevas pēc vēlēšanās. Šādi varat pagatavot: spinātus, kāpostus u.c.
4.	Sviesta pupiņas	20	Sagrieziet 150 g sviesta pupiņas mazos gabaliņos. Pagatavojiet divos veidos – gabaliņus (Tvaicētājs) vai biezenī (TVAICĒTĀJS + Blenderis). Eļļa un citas piedevas pēc vēlēšanās.
5.	Ķirbis	20	Sagrieziet 250 g ķirbja 2×2×2 cm gabaliņos. Pagatavojiet divos veidos – gabaliņus (Tvaicētājs) vai biezenī (Tvaicētājs + Blenderis). Eļļa un citas piedevas pēc vēlēšanās.
6.	Kartupeļi	20	Sagrieziet 250 g kartupeļu 2×2×2 cm gabaliņos. Pagatavojiet divos veidos – gabaliņus (Tvaicētājs) vai biezenī (Tvaicētājs + Blenderis). Eļļa un citas piedevas pēc vēlēšanās.
7.	Vista	25	Sagrieziet 250 g vistas filejas 2×2×2 cm gabaliņos. Pagatavojiet divos veidos – gabaliņus (Tvaicētājs) vai pastētē (Tvaicētājs + Blenderis). Eļļa un citas piedevas pēc vēlēšanās. Šādi varat pagatavot: aknas (liellopa un vistas), teļu, tītaru.
8.	Burkāni	25	Sagrieziet 150 g burkānu 2×2×2 cm gabaliņos. Pagatavojiet divos veidos – gabaliņus (Tvaicētājs) vai biezenī (Tvaicētājs + Blenderis). Eļļa un citas piedevas pēc vēlēšanās.
9.	Brokoļi	20	Sagrieziet 150 g brokoļu plāksnītēs. Pagatavojiet divos veidos – gabaliņus (Tvaicētājs) vai biezenī (Tvaicētājs + Blenderis). Eļļa un citas piedevas pēc vēlēšanās. Šādi varat pagatavot: briseles kāpostus, puķkāpostus u.c.
10.	Āboli	20	Nomizojiet ābolus, izņemiet serdes, sagrieziet kubiciņos 2×2×2 cm. Pagatavojiet 250g ābolu divos veidos – gabaliņos (Tvaicētājs) vai biezenī (Tvaicētājs + Blenderis). Varat gatavot ābolus ar visu mizu un pēc tam izberzt biezeni caur sietiņu. Tādā gadījumā biezeni būs vairāk pektīna. Šādi varat pagatavot: bumbierus, plūmes, persikus, aprikozes, nektāriņus u.c.

ĪETEIKUMI SMALCINĀŠANAI

Pirms smalcināšanas ir ieteicams sagriezt sastāvdaļas 2×2×2 cm mazos gabaliņos. Maksimālais sastāvdaļu daudzums ir parādīts tabulā. Ieteicamais smalcināšanas laiks ir no 10 līdz 60 sekundēm. Sekojiet ieteikumiem receptšu grāmatā.

Darbība	Maksimālais produktu daudzums vai svars	Režīms	Laiks	Piezīmes
Aukstais gatavošanas režīms				
Svaigu augļu, ogu, dārzeņu biezeņi	400 ml	Blenderis	30-60 sekundes	Sastāvdaļām jābūt mīkstām vai sulīgām (banāni, zemenes, gurķi u.c.)
Vārītu augļu, dārzeņu biezeņi	400 ml	Blenderis	30-60 sekundes	Nomizojiet augļus vai dārzeņus, izņemiet sēklas. Pēc biezeņa pagatavošanas ir ieteicams to izberzt caur sietu.
Pastētes, pastas, musu pagatavošana	200 g	Blenderis	90-120 sekundes	Varat pievienot sieru, vārītu olas dzeltenumu, jogurtu u.c.
Bērnu ēdiena pagatavošana no bērnu sausajiem maisījumiem	100-200 ml	Blenderis	30 sekundes	Cietās sastāvdaļas (vārītu gaļu, vārītas aknas) jāsa griež 2×2×2 cm gabaliņos. Pēc minūtes smalcināšana izslēdziet ierīci, notīriet krūzes iekšējās sienas un turpiniet smalcināšanu.
Smūtiju un piena kokteiļu pagatavošana	400 ml	Blenderis	45-60 sekundes	Sagriežiet ogas, dārzeņus vai augļus 2×2×2 cm gabaliņos.
Desertu pagatavošana	250 g	Blenderis	30-60 sekundes	Pagatavojiet desertus ar augļu un ogu biezeņa piedevām, sieru, krējumu, pienu u.c.
Gatavošana ar tvaiku				
Viena produkta ēdiena pagatavošana	250 g	Tvaicētājs	5-30 minūtes	Sagriežiet sastāvdaļas 2×2×2 cm lielos gabaliņos, zirņus un kukurūzu izmantojiet veselus. Pirms pasniegšanas noļaiet kondensātu no krūzes.
Putras pagatavošana	250 g	Tvaicētājs	30 minūtes	Uzmanīgi noskalojiet putraim, ielejiet blendera krūzē ūdeni un pievienojiet putraim. Putraim daudzumu izmēriet precīzi saskaņā ar norādījumiem. Lai paātrinātu gatavošanas procesu, ieteicams putru gatavošanas vidū samaisīt. Pēc gatavošanas kārtīgi noskalojiet asmeņus un iztīriet caurumu konsolē.
Gaļas/zivs/mājputnu filejas vai maltās gaļas pagatavošana	200 g	Tvaicētājs	30 minūtes	Novietojiet gaļas bumbiņas vai filejas gabaliņus blendera krūzē vienā kārtā.
Zupu pagatavošana	600 ml	Tvaicētājs	20-30 minūtes	Sagriežiet sastāvdaļas 2×2×2 cm lielos gabaliņos, zirņus un kukurūzu izmantojiet veselus. Varat pievienot gaļas bumbiņas vai zivs/mājputnu fileju.
Gatavošana ar tvaiku, kam seko blenderēšana				
Biezenzupu pagatavošana	400 ml	Tvaicētājs + Blenderis	20-30 minūtes	Sagriežiet sastāvdaļas 2×2×2 cm lielos gabaliņos, zirņus un kukurūzu izmantojiet veselus. Varat pievienot zivs/mājputnu fileju.
Galveno ēdienu un piedevu pagatavošana	250 g	Tvaicētājs + Blenderis	20-30 minūtes	Sagriežiet sastāvdaļas 2×2×2 cm lielos gabaliņos, zirņus un kukurūzu izmantojiet veselus. Varat pievienot putru, zivs/mājputnu fileju vai malto gaļu.
Pudiņu un desertu pagatavošana	400 ml	Tvaicētājs + Blenderis	20-30 minūtes	Sagriežiet sastāvdaļas 2×2×2 cm lielos gabaliņos, zirņus un kukurūzu izmantojiet veselus. Varat pievienot olas, sieru, jogurtu, pienu vai krējumu.

TĪRĪŠANA UN UZTURĒŠANA, D attēls

- Krūzes vāciņu un asmeņus var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Mazgājiet krūzi, ūdens konteineru, ūdens konteineru vāciņu un tvaicētāja vāciņu siltā, ziepjainā ūdenī. Šīs daļas nevar mazgāt trauku mazgājamā mašīnā, tas ar laiku var iznīcināt plastmasu.



- Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drāniņu. Nekad neiemērciet to ūdenī, lai izvairītos no elektriskā šoka.

- Nosusiniet visas daļas pilnībā



Asmeņi ir ļoti asi, rīkojieties uzmanīgi.

BLENDERA KRŪZES TĪRĪŠANA

Darbība	Maksimālais produktu daudzums vai svars	Ātrums	Laiks, sekundes	Piezīmes
Ielejiet krūzē karstu ūdeni, pievienojiet mazgāšanas līdzekli	250 ml	Blenderis	20 sekundes	Pēc mazgāšanas pilnībā izjauciet ierīci, izskalojiet krūzi un nosusiniet tos. Neizmantojiet spēcīgus mazgāšanas līdzekļus. Pēc putras gatavošanas kārtīgi noskalojiet asmeņus un iztīriet caurumu konsolē.

PRODUKTA SERTIFIKĀCIJA

Informāciju par produkta sertifikāciju sk. <http://www.oursson.com> vai palūdziet kopiju pārdevējam.

SPECIFIKĀCIJA	
Modelis	BL1060HGD
Strāvas patēriņš, W	500
Spriegums	~ 220-240 V; 50 Hz
Aizsardzības klase pret elektrisko šoku	I
Glabāšanas un pārvietošanas temperatūra:	-25 ° C līdz +35 ° C
Darba temperatūra:	+5 ° C līdz +35 ° C
Gaisa mitrums:	15-75%
Izmēri (A×P×G), mm	267×190×231
Svars, kg	2,9

*Produktus jāuzglabā sausās, labi ventilētās noliktavās temperatūrā zem – 20 ° C.



Ierīces remontu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists no OURSSON AG servisa centra.

APKOPES

Uzņēmums OURSSON AG pateicas par to, ka izvēlējāties mūsu produktu. Mēs esam izdarījuši visu iespējamo, lai tas atbilstu jūsu vajadzībām un tā kvalitāte atbilstu labākajiem pasaules standartiem. Ja OURSSON zīmola produktam nepieciešama apkope, lūdzu, sazinieties ar kādu no autorizētajiem servisa centriem (šeit un turpmāk – ASC). Pilnu ASC sarakstu un precīzas to adreses atradīsiet vietnē www.oursson.com

OURSSON AG garantijas noteikumi:

1. OURSSON AG garantijas noteikumi, ko nodrošina ASC OURSSON AG, ir piemērojami tikai OURSSON AG veidotajiem modeļiem, kas paredzēti piegādei un pārdošanai valstī, kurā tiek sniegta garantijas pakalpojums, iegādāts šajā

valstī, sertificēts atbilstoši valsts standartiem un apzīmēts ar oficiālajām atbilstības zīmēm.

2. OURSSON AG garantijas noteikumi darbojas saskaņā ar patērētāju tiesību aizsardzības likumu, un tos regulē valsts, kurā tiek sniegts pakalpojums, likumdošana, un tikai gadījumos, kad produkts tiek izmantots tikai personīgai, ģimenes vai saimniecības lietošanai. Preču izmantošanas uzņēmējdarbībai vai saistībā ar preču izmantošanu uzņēmumu, iestāžu vai organizāciju vajadzībām gadījumā OURSSON AG garantijas noteikumi netiek piemēroti.
3. OURSSON AG saviem produktiem nodrošina šādus lietošanas nosacījumus un garantijas periodus:

Produkta nosaukums	Lietošanas noteikumi, mēneši	Garantijas periods, mēneši
Mikrovilņu krāsnis maizes krāsnīgas, indukcijas plīts	60	12
Multivāres ierīces, virtuves kombaini, elektriskās tējkan- nas, elektriskie grili, rokas blenderi, rokas mikseri, gaļas maimās mašīnas, blenderi, tosteri, termosi, tosteri, sulu spiedes, tvaicētāji, kafijas automāti, smalcinātāji, saldē- tavas, ledusskapji, automātis- kie kafijas aparāti	36	12
Virtuves svāri	24	12

4. OURSSON AG garantijas noteikumi neattiecas uz šādiem produktiem, ja to maiņa ir paredzēta un nav saistīta ar ierīču izjaukšanu:

- Baterijas.
- Apvalki, siksnas, auklas pārnēsāšanai, uzstādīšanas piederumi, rīki, dokumentācija, kas ietilpa ierīces komplektā.

5. Garantija nesedz bojājumus, ko radījuši lietošanas noteikumu pārkāpšana, preču pārvadāšana vai uzglabāšana, trešo personu darbība vai nepārvarama vara, to skaitā, bet ne tikai:

- Ja defekts ir radies neuzmanīgas apiešanās, izmantošanas citiem nolūkiem, nosacījumu un noteikumu, kas minēti lietošanas pamācībā, to skaitā pakļaušanas augstai vai zemi temperatūrai, mitrumam vai putekļiem, neatkarīgas ierīces atvēršanas un/vai paša veikta remonta, strāvas tīkla neatbilstības, šķīdumu, kukaiņu vai citu objektu, vielu nokļūšanas ierīcē, kā arī ierīces ilgtermiņa lietošanas pārmērīgi lielā slodzē rezultātā.
- Ja produkta defekts ir radies neautorizētu mēģinājumu dēļ pārbaudīt ierīci vai veikt izmaiņas tās uzbūvē vai programmatūrā, to skaitā remontu vai apkopi, kas veiktas neautorizētā servisa centrā, dēļ.
- Ja produkta defekts radies nestandarta vai zemas kvalitātes aprīkojuma, piederumu, rezerves daļu vai bateriju dēļ.
- Ja produkta defekts ir saistīts ar tā lietošanu kopā ar papildus aprīkojumu (piederumiem), kas nav OURSSON AG ieteiktais aprīkojums šim produktam. OURSSON AG nav atbildīgs par papildus aprīkojuma (piederumu), ko ražojušas trešās puses, kvalitāti, savu produktu kvalitāti, lietojot tos kopā ar šādu aprīkojumu, kā arī par OURSSON AG papildaprīkojuma darba kvalitāti kopā ar citu ražotāju produktiem.

6. Ierīces lietošanas laikā noteiktos ierīces defektus novērš autorizētie servisa centri (ASC). Garantijas perioda laikā defektu novēršana ir bezmaksas,

uzrādot oriģinālo garantijas sertifikātu un dokumentus, kas apstiprina iegādes faktu un datumu. Šādu dokumentu neesamības gadījumā garantijas periods tiek aprēķināts no ierīces ražošanas datuma. Jāņem vērā:

- Ierīces uzstādīšana un pieslēgšana (salikšana, savienojums u.c.), kas aprakstīta tai pievienotajā dokumentācijā, neietilpst OURSSON AG garantijā, un to var veikt lietotājs vai speciālisti no autorizētajiem servisa centriem kā maksas pakalpojumu.
- Darbs, kas nepieciešams ierīces apkopei (kustīgo daļu tīrīšana un eļļošana, piederumu maiņa u.c.), ir maksas pakalpojums.

7. OURSSON AG neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas tieši vai netieši radušies no ierīces cilvēkiem, mājdzīvniekiem, īpašumam, ja tie radušies lietošanas, uzglabāšanas, pārvietošanas vai uzstādīšanas noteikumu un nosacījumu neievērošanas rezultātā, vai kā tīšas vai neatļautas patērētāja vai trešās puses darbības.

8. OURSSON AG nekādā gadījumā nav atbildīgs par jebkādiem īpašiem, nejaušiem, netiešiem vai pastarpinātiem zaudējumiem vai bojājumiem, to skaitā, bet ne tikai: negūtiem ieņēmumiem, ko radījuši pārtraukumi komerciālās, ražošanas vai citās darbībās ierīces lietošanas vai nespējas lietot rezultātā.

9. Sakarā ar nepārtrauktu produktu pilnveidošanu, dizaina elementi un daži tehniski raksturlielumi var mainīties bez iepriekšēja brīdinājuma no ražotāja.

Produkta izmantošana pēc noteiktā lietošanas termiņa:

1. OURSSON AG noteiktais ierīces lietošanas termiņš ir piemērojams tikai tad, ja ierīce tiek izmantota tikai personīgajām, ģimenes vai māj-saimniecības vajadzībām, kā arī lietotājs ievēro pareizus lietošanas, glabāšanas un transportēšanas noteikumus. Ierīces rūpīgas lietošanas un noteikumu ievērošanas gadījumā faktiskais ierīces darba ilgums var pārsniegt OURSSON AG noteikto.
2. Ierīces lietošanas termiņa beigās iesakām sazināties ar autorizēto servisa centru, lai veiktu apkopi un noteiktu ierīces piemērotību turpmākai lietošanai. Ierīču apkopes, kas tiek veiktas servisa centros, arī ir maksas pakalpojums.
3. OURSSON AG neiesaka izmantot šo ierīci pēc lietošanas termiņa beigām bez preventīvas apkopes veikšanas autorizētā servisa centrā, jo šādā gadījumā ierīce var kļūt bīstama patērētāja dzīvībai, veselībai vai īpašumam.

Ierīces atkārtota pārstrāde un likvidēšana

Pēc lietošanas termiņa beigām šo ierīci nedrīkst uti-lizēt kopā ar pārējiem māj-saimniecības atkritumiem. Tā vietā ierīce jānodod atbilstošā elektronikas un elektrisku ierīču savākšanas punktā atbilstoši uti-lizēšanai saskaņā ar valsts vai vietējo likumdošanu.

Pareizi utilizējot šo produktu, palīdzēsīt saglabāt dabas resursus un novērsīsīt iespējamo ierīces kaitējumu videi un cilvēka veselībai. Sīkāku informāciju par savākšanas punktiem un šīs ierīces pārstrādāšanu meklējiet vietējā pašvaldībā vai uzņēmumā, kas nodarbojas ar sadzīves atkritumu utilizāciju.



Ražošanas datums

Katram produktam ir unikāls sērijas numurs burt-skaitļu rindas formātā, dublēts ar svītru kodu, kas ietver šādu informāciju: produktu grupas nosaukums, ražošanas datums, produkta sērijas numurs.



Sērijas numurs ir izvietots produkta aizmugurē, uz iepakojuma un garantijas kartē.

- ❶ Pirmie divi burti atbilst produktu grupai (blenderis – BL).
- ❷ Pirmie divi cipari – ražošanas gadu.
- ❸ Otrie divi cipari – ražošanas nedēļu.
- ❹ Pēdējie divi cipari - produkta sērijas numuru.



Lai nerastos pārpratumi, iesakām rūpīgi izlasīt lietošanas pamācību un garantijas noteikumus. Pārbaudiet datu pareizību garantijas kartē. Garantijas karte ir derīga tikai tad, ja tajā pareizi un skaidri ir norādīts: modelis, sērijas numurs, pirkuma datums, skaidri zīmogi, pircēja paraksts. Sērijas numuram un ierīces modelim jāsakrīt ar garantijas karti. Ja šie nosacījumi netiek izpildīti vai garantijas kartē norādītie dati ir mainīti, garantijas karte nav derīga.

oursson®

Ja jums ir jautājumi vai problēmas ar OURSSON AG produktiem, lūdzu, sazinieties ar mums pa e-pastu: support@oursson.com

Šo pamācību aizsargā starptautiskā un ES autortiesību likumdošana. Jebkāda neautorizēta pamācības lietošana, tai skaitā, bet ne tikai, kopēšana, drukāšana un izplatīšana, var būt par iemeslu vainīgās personas civiltiesiskās un kriminālās atbildības pieprasīšanai.

Kontaktinformācija:

- 1. Preču ražotājs – OURSSON AG (Orson AG) Utokvay 39, 8008 Cīrihe, Šveice.
- 2. Produktu sertifikācijas informācija atrodama tīmekļa vietnē www.oursson.com

OURSSON AG
Ražots Ķīnā



INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA, rys. A



Symbol niebezpieczeństwa

Przypomnienie o wysokim napięciu.



Symbol ostrzeżenia

Przypomnienie o konieczności ścisłego przestrzegania instrukcji obsługi urządzenia.

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych pamiętać o następujących środkach ostrożności:

- Używać urządzenia zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- Urządzenie ustawić na stabilnym podłożu.
- Używać wyłącznie narzędzi dołączonych do zestawu.



- Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem elektrycznym, nie wkładać przewodu do wody lub innego płynu. W przypadku przedostania się wody do wnętrza urządzenia skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym (ASC) firmy OURSSON AG.
- Urządzenie powinno być zasilane z sieci elektrycznej o odpowiednich parametrach.
- Nie używać urządzenia w miejscach, w których powietrze może zawierać opary substancji łatwopalnych.



- Nie wolno samodzielnie otwierać urządzenia — może to skutkować porażeniem prądem elektrycznym, nieprawidłowym działaniem produktu i unieważnieniem gwarancji producenta. W związku z naprawą lub konserwacją kontaktować się wyłącznie z autoryzowanymi centrami serwisowymi zajmującymi się naprawą produktów marki OURSSON.

- Po przeniesieniu urządzenia z chłodnego do ciepłego miejsca lub odwrotnie odpakować je i odczekać 1–2 godziny przed włączeniem.



- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzać urządzenia ani przewodów w wodzie.
- Zachować szczególną ostrożność podczas używania urządzenia w pobliżu dzieci.
- Nie dotykać gorących części urządzenia, ponieważ może to spowodować obrażenia.
- Przewód zasilania jest celowo krótki, aby zminimalizować ryzyko obrażeń.
- Przewód nie może zwisać nad ostrą krawędzią blatu ani dotykać gorącej powierzchni.
- Nie podłączać urządzenia do sieci elektrycznej przeciążonej innymi urządzeniami. Może to spowodować nieprawidłowe działanie urządzenia.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu piekcyków ani piekarników gazowych i elektrycznych.
- Po zakończeniu użytkowania odłączyć urządzenie od zasilania.
- Chronić urządzenie przed uderzeniami, upadkami, drganiem i innymi rodzajami oddziaływania mechanicznego.
- Przed czyszczeniem lub zmianą akcesoriów odłączyć urządzenie od zasilania.
- Nie używać urządzenia na zewnątrz budynków.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej (w tym dzieci) albo

nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy. Takie osoby mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem osób odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zabawę tym urządzeniem.

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku wyłącznie w gospodarstwie domowym.
- Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, w celu uniknięcia zagrożenia musi on zostać wymieniony przez autoryzowane centrum serwisowe (ASC) firmy OURSSON AG.
- Używać wyłącznie narzędzi dołączonych do zestawu.
- Podczas czyszczenia urządzenia nie używać materiałów ściernych ani organicznych środków czyszczących (alkoholu, benzyny, itd.). Urządzenie można czyścić niewielką ilością detergentu o neutralnym pH.

ZAŁECENIA

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zapoznać się z instrukcją obsługi. Po przeczytaniu instrukcję zachować do użytku w przyszłości.
- Wszystkie ilustracje w niniejszej instrukcji schematycznie przedstawiają prawdziwe obiekty, których wygląd w rzeczywistości może się różnić.
- Nie używać urządzenia do mielenia bardzo twardych składników, ponieważ grozi to stępieniem ostrzy.
- Aby uniknąć obrażeń, przed zainstalowaniem ostrzy ustawić i zabezpieczyć pojemnik blendera na korpusie urządzenia.



Urządzenie jest wyposażone w blokadę zabezpieczającą. Jeśli pojemnik szklany i pokrywa zostały zamontowane nieprawidłowo, nie będzie można włączyć urządzenia.



Nie stosować siły fizycznej przy obsłudze urządzenia, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie z winy użytkownika.

ELEMENTY ZESTAWU

Pokrywa pojemnika	1 szt.
Ostre ze stali nierdzewnej do przecierania/ mielenia	1 szt.
Zbiornik na wodę	1 szt.
Pokrywa zbiornika na wodę	1 szt.
Pojemnik szklany	1 szt.
Pokrywa parowaru	1 szt.
Walek napędowy	1 szt.
Korpus	1 szt.
Instrukcja obsługi	1 szt.
Książka kucharska	1 szt.
Karta gwarancyjna	1 szt.

ELEMENTY URZĄDZENIA, rys. B

- 1 Pokrywa pojemnika
- 2 Ostrze ze stali nierdzewnej do przecierania
- 3 Zbiornik na wodę
- 4 Pokrywa zbiornika na wodę
- 5 Szklany pojemnik
- 6 Pokrywa parowaru
- 7 Parowar
- 8 Wałek napędowy
- 9 Korpus
- 10 Panel sterowania
- 11 Wyświetlacz

UŻYTKOWANIE, Rys. C

Panel sterowania, rys. C-1

-  — te przyciski służą do wybierania trybu i ustawiania czasu gotowania.
-  — ten przycisk umożliwia ustawienie trybu PAROWAR do gotowania na parze.
-  — ten przycisk umożliwia ustawienie trybu PAROWAR + BLENDER do gotowania na parze z automatycznym mieleniem przez 30 s pod koniec gotowania. Wyświetlane jest wskazanie «Steam+Puree» z wstępnie ustawionym czasem 5 min.
-  — ten przycisk umożliwia rozpoczęcie gotowania.
-  — ten przycisk umożliwia zakończenie procedury gotowania.
-  — ten przycisk umożliwia włączenie trybu mielenia (BLENDER).

WYŚWIELACZ, rys. C-2

1. Oznaczenie numeru programu.
2. Czas gotowania/odliczanie

Przed pierwszym użyciem przeprowadzić próbne gotowanie na parze bez składników, dolewając wody do zbiornika na wodę. Następnie przetrzeć korpus urządzenia miękką, wilgotną szmatką. Umyć pojemnik, pokrywę pojemnika i ostrze **ciepłą wodą** z dodatkiem środka do czyszczenia zmywarki.

Przed montażem lub demontażem urządzenia odłączyć je od zasilania.

 **Zachować ostrożność - ostrza są bardzo ostre.**

Obsługa:

1. Obrócić pojemnik szklany bez pokrywy, włożyć wałek napędowy z drugiej strony pojemnika, a następnie obrócić go przeciwnie do ruchu wskazówek zegara (w lewo) i zablokować u podstawy pojemnika szklanego. Upewnić się, że wałek napędowy jest solidnie zamocowany w podstawie pojemnika szklanego i swobodnie obraca się w lewo/prawo. Odwrócić pojemnik dnem do dołu.
2. Umieścić pojemnik szklany z wałkiem napędowym na korpusie urządzenia, wyrównując położenie rączki do przycisku  na panelu sterowania. Upewnić się, że pojemnik jest solidnie zamocowany.
3. Przytrzymać rączkę pojemnika i obrócić go zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji zablokowanej, wyrównując symbol  do oznaczenia  (na podstawie pojemnika) aż do zatrzaśnięcia.
4. Przytrzymać plastikową konsolę i ustawić ostrze do przecierania/mielenia pośrodku pojemnika.
5. Dodać składniki do pojemnika.
6. Założyć pokrywę na pojemnik, wyrównując jego szyjkę do otworu w pokrywie. Zablokować pokrywę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (w lewo).
7. Wyjąć zbiornik na wodę i napełnić go odpowiednią ilością wody. Ponownie umieścić zbiornik na korpusie urządzenia.
8. Podłączyć urządzenie do zasilania.

Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Jeśli ilość wody w zbiorniku jest niewystarczająca, urządzenie wyłączy się automatycznie. Rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych. Na wyświetlaczu pojawią się trzy kropki - ... Aby kontynuować gotowanie, dolać do zbiornika niezbędną ilość wody.

UWAGA:

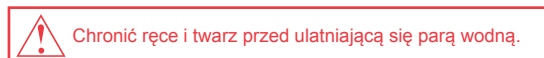
Przed dodaniem wody poczekać, aż urządzenie ostygnie. Aby zapobiec osadzeniu się kamienia w komorze parowej, zaleca się używanie filtrowanej wody. Regularnie przemywać komorę sokiem z cytryny, a następnie bieżącą wodą. Po każdym użyciu przetrzeć wewnętrzną powierzchnię komory suchą szmatką.

TRYBY DZIAŁANIA

Jeśli wstępnie ustawione tryby są nieodpowiednie, można użyć ustawień niestandardowych.

Tryb	Opis	Uwaga
Parowar + Blender 	1. Podłączyć urządzenie do zasilania. 2. Nacisnąć raz przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się komunikat «Steam+Puree» i czas gotowania: 5 min. Naciskając ten przycisk kilka razy, można zmieniać czas gotowania w zakresie od 5 do 30 minut (jedno naciśnięcie to 5 minut). Za pomocą przycisków   ustawić czas gotowania z dokładnością do 1 minuty. 3. Nacisnąć przycisk , aby rozpocząć gotowanie. 4. Nacisnąć przycisk  i odłączyć urządzenie od zasilania. Teraz można zdemontować urządzenie. 5. Obrócić pojemnik do położenia , aby go odblokować. 6. Zdjąć pojemnik z korpusu urządzenia. Teraz można otworzyć pojemnik.	Podczas gotowania na parze na powierzchni pojemnika szklanego zbiera się para wodna. Przed rozpoczęciem mielenia można usunąć te krople wody. Nacisnąć przycisk , aby zatrzymać urządzenie. Zdjąć pojemnik szklany i nalać do niego wody przez szyjkę. Zamontować pojemnik na urządzeniu. Nacisnąć przycisk , aby kontynuować gotowanie. Aby zatrzymać lub anulować operację, nacisnąć przycisk . Aby kontynuować operację, nacisnąć przycisk .

Parowar 	1. Podłączyć urządzenie do zasilania. 2. Naciśnąć raz przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się komunikat «Steam» i czas gotowania: 5 min. Naciskając ten przycisk kilka razy, można zmieniać czas gotowania w zakresie od 5 do 30 minut (jedno naciśnięcie to 5 minut). Za pomocą przycisków   ustawić czas gotowania z dokładnością do 1 minuty. 3. Naciśnąć przycisk , aby rozpocząć gotowanie. 4. Aby zmielić/przetrzeć produkty po gotowaniu, użyć trybu Blender.	Ugotować 150 g grochu na jeden z dwóch sposobów — w całości (Parowar) lub w postaci przecieru (Parowar + Blender). Olej i inne dodatki zgodnie z potrzebami. Gotowanie w tym trybie: szpinak, kapusta itd.
Blender 	1. Podłączyć urządzenie do zasilania. 2. Aby aktywować tryb, naciśnąć jeden z przycisków  lub , a następnie naciśnąć przycisk  i przytrzymać go przez kilka sekund. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat «Puree» i domyślny czas odliczania: 30 s. Po 30 sekundach urządzenie wyłączy się. 3. Aby zatrzymać operację przed zakończeniem odliczania, zwolnić przycisk.	Maksymalny czas ciągłego używania trybu Blender urządzenia nie może przekroczyć 1 minuty. Po tym czasie urządzenie musi stygnąć przez 2 minuty.



WSTĘPNIE USTAWIONE PROGRAMY

Wstępnie ustawione programy zapewniają najlepsze wyniki podczas gotowania.

1. Podłączyć urządzenie do zasilania.
2. Naciśnąć przycisk   , aby wybrać tryb gotowania.
3. Po wybraniu programu naciśnąć przycisk  lub .
4. Naciśnąć przycisk , aby rozpocząć gotowanie.

Nr programu	Nazwa programu	Czas gotowania w min	Uwaga
1.	Cukinia	15	Umyć 250 g cukinii i pokroić na kawałki o wymiarach 2×2×2 cm. Gotować na jeden z dwóch sposobów — w kawałkach (Parowar) lub w postaci przecieru (Parowar + Blender). Olej i inne dodatki zgodnie z potrzebami. Gotowanie w tym trybie: dojrzała cukinia, kabaczek, bakłażan.
2.	Ryba	20	Pokroić 250 g filetów rybnych na kawałki o wymiarach 2×2×2 cm. Gotować na jeden z dwóch sposobów — w kawałkach (Parowar) lub w postaci przecieru (Parowar + Blender). Olej i inne dodatki zgodnie z potrzebami. Gotowanie w tym trybie: łosoś, jesiotr.
3.	Groch	15	Ugotować 150 g grochu na jeden z dwóch sposobów — w całości (Parowar) lub w postaci przecieru (Parowar + Blender). Olej i inne dodatki zgodnie z potrzebami. Gotowanie w tym trybie: szpinak, kapusta itd.
4.	Fasola szparagowa	20	Pokroić 150 g fasoli szparagowej na małe kawałki. Gotować na jeden z dwóch sposobów — w kawałkach (Parowar) lub w postaci przecieru (Parowar + Blender). Olej i inne dodatki zgodnie z potrzebami.
5.	Dynia	20	Pokroić 250 g dyni na kawałki o wymiarach 2×2×2 cm. Gotować na jeden z dwóch sposobów — w kawałkach (Parowar) lub w postaci przecieru (Parowar + Blender). Olej i inne dodatki zgodnie z potrzebami.
6.	Ziemniaki	20	Pokroić 250 g ziemniaków na kawałki o wymiarach 2×2×2 cm. Gotować na jeden z dwóch sposobów — w kawałkach (Parowar) lub w postaci przecieru (PAROWAR + Blender). Olej i inne dodatki zgodnie z potrzebami.
7.	Kurczak	25	Pokroić 250 g filetów kurczaka na kawałki o wymiarach 2×2×2 cm. Gotować na jeden z dwóch sposobów — w kawałkach (Parowar) lub w postaci przecieru (Parowar + Blender). Olej i inne dodatki zgodnie z potrzebami. Gotowanie w tym trybie: wątróbka (wołowa lub kurza), cielęcina, indyk.
8.	Marchew	25	Pokroić 150 g marchwi na kawałki o wymiarach 2×2×2 cm. Gotować na jeden z dwóch sposobów — w kawałkach (Parowar) lub w postaci przecieru (Parowar + Blender). Olej i inne dodatki zgodnie z potrzebami.
9.	Brokuły	20	Pokroić 150 g brokułów na plasterki. Gotować na jeden z dwóch sposobów — w kawałkach (Parowar) lub w postaci przecieru (Parowar + Blender). Olej i inne dodatki zgodnie z potrzebami. Gotowanie w tym trybie: bruksełka, kalafior itd.
10.	Jablka	20	Obrać jabłka, usunąć gniazda nasienne i pokroić w kostkę 2×2×2 cm. Ugotować 250 g jabłek na jeden z dwóch sposobów — w kawałkach (Parowar) lub w postaci przecieru (Parowar + Blender). Jabłka można ugotować w skórkach, a następnie przetrzeć je przez sito. Dzięki temu można zachować więcej pektyny. Gotowanie w tym trybie: gruszki, śliwki, brzoskwinie, morele, nektarynki itd.

ZALECENIA DOTYCZĄCE MIELENIA

Przed zmieleniem zaleca się pokroić składniki w kawałki o wymiarach 2 × 2 × 2 cm. W tabeli przedstawiono maksymalną ilość poszczególnych składników. Zalecany czas mielenia wynosi od 10 do 60 sekund. Przestrzegać zaleceń podanych w książce kucharskiej.

Obsługa	Maksymalna pojemność lub masa składników	Tryb	Czas	Uwaga
Tryb gotowania na zimno				
Świeże owoce, jagody, przecier z warzyw	400 ml	Blender	30-60 s	Składniki muszą być miękkie lub soczyste (banany, truskawki, ogórki itd.)
Gotowane owoce, przecier z warzyw	400 ml	Blender	30-60 s	Obrać owoce lub warzywa i usunąć nasiona. Po użyciu przecieru zaleca się przetarcie go przez sito.
Przygotowywanie pasztetów, past i musów	200 g	Blender	90-120 s	Można dodać ser, ugotowane żółtka, jogurt itd.
Przygotowywanie posiłków dla dzieci z suchych mieszanek	100–200 ml	Blender	30 s	Składniki twarde (gotowane mięso lub wątróbkę) pokroić na kawałki o wymiarach 2×2×2 cm. Po 1 minucie mielenia wyłączyć urządzenie, oczyścić wewnętrzne ścianki pojemnika i kontynuować mielenie.
Przygotowywanie koktajli owocowych i mlecznych	400 ml	Blender	45-60 s	Pokroić jagody, owoce lub warzywa na kawałki o wymiarach 2×2×2 cm.
Przygotowywanie deserów	250 g	Blender	30-60 s	Przygotowywanie deserów z dodatkiem przecierów z owoców i jagód oraz sera, śmietany, mleka itd.
Gotowanie na parze				
Przygotowywanie potraw jednogarnkowych	250 g	Parowar	5-30 min	Pokroić składniki na kawałki o wymiarach 2×2×2 cm (groch i kukurydza w całości). Przed podaniem usunąć skroploną parę wodną z pojemnika.
Przygotowywanie owsianki	250 g	Parowar	30 min.	Dokładnie wypłukać płatki. Nalać wody do pojemnika blendera i wsypać płatki. Starannie odmierzyć ilość płatków zgodnie z przepisem. Aby przyspieszyć przygotowywanie posiłku, zaleca się mieszanie owsianki podczas gotowania. Po ugotowaniu dokładnie oplukać ostrza i wyczyścić otwór w konsoli.
Gotowanie fileatów lub pulpetów z mięsa, ryb i drobiu	200 g	Parowar	30 min.	W pojemniku blendera umieścić jedną warstwę podkładki na pulpety lub filety.
Przygotowywanie zup	600 ml	Parowar	20-30 min.	Pokroić składniki na kawałki o wymiarach 2×2×2 cm (groch i kukurydza w całości). Można dodać pulpety albo filet rybny lub drobiowy.
Gotowanie na parze i przecieranie				
Przygotowywanie zup kremów	400 ml	Parowar + Blender	20-30 min.	Pokroić składniki na kawałki o wymiarach 2×2×2 cm (groch i kukurydza w całości). Można dodać filet rybny lub drobiowy.
Przygotowywanie dań głównych i przystawek	250 g	Parowar + Blender	20-30 min.	Pokroić składniki na kawałki o wymiarach 2×2×2 cm (groch i kukurydza w całości). Można dodać owsiankę, filet rybny lub drobiowy albo mięso mielone.
Przygotowywanie puddingów i deserów	400 ml	Parowar + Blender	20-30 min.	Pokroić składniki na kawałki o wymiarach 2×2×2 cm (groch i kukurydza w całości). Można dodać jajka, ser, jogurt, mleko lub śmietanę.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA, Rys. D

- Pokrywę pojemnika i ostrza można myć w zmywarce.
- Umyć pojemnik, wałek napędowy, zbiornik na wodę, pokrywę zbiornika i pokrywę parowaru w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła. Tych części nie można myć w zmywarce, ponieważ powoduje to uszkodzenie tworzywa sztucznego.



- Przetrzeć korpus urządzenia wilgotną szmatką. Nie zanurzać korpusu w wodzie ze względu na ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Dokładnie wysuszyć wszystkie części.



Zachować ostrożność - ostrza są bardzo ostre.

CZYSZCZENIE POJEMNIKA BLENDERA

Obsługa	Maksymalna pojemność lub masa składników	Szybkość	Czas (s)	Uwaga
Nalać gorącej wody do pojemnika i dodać detergent	250 ml	Blender	20 s	Po umyciu całkowicie zdemontować urządzenie, wypłukać pojemnik i wysuszyć części. Nie używać silnych detergentów. Po ugotowaniu owsianki dokładnie opłukać ostrza i wyczyścić otwór w konsoli.

ATESTY I CERTYFIKATY PRODUKTU

Informacje na temat atestów i certyfikatów można uzyskać na stronie <http://www.oursson.com> lub u sprzedawcy.

DANE TECHNICZNE	
Model	BL1060HGD
Zużycie energii (W)	500
Napięcie znamionowe	~220–240 V; 50 Hz
Klasa ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym	I
Temperatura przechowywania i transportu:	od -25°C do +35°C
Temperatura pracy:	od +5°C do +35°C
Wymagana wilgotność:	15–75%
Wymiary w mm (wys.×szer.×dł.)	267×190×231
Masa w kg	2,9

***Produkty należy przechowywać w suchych, wentylowanych magazynach w temperaturze poniżej 20°C.**



Napraw mogą dokonywać tylko wykwalifikowani specjaliści w centrach serwisowych firmy OURSSON AG.

SERWIS

Dziękujemy za wybranie produktów firmy OURSSON AG. Dokładamy wszelkich starań, aby zakupione urządzenia spełniały wszelkie oczekiwania, a ich jakość była zgodna z najwyższymi światowymi standardami. Jeśli potrzebna jest pomoc dotycząca konserwacji produktu marki OURSSON, prosimy o kontakt z jednym z autoryzowanych centrów serwisowych (ASC). Pełną listę centrów ASC wraz z dokładnymi adresami można znaleźć w witrynie internetowej www.oursson.com.

Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG:

1. Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG realizowane przez jej autoryzowane centra serwisowe (ASC) dotyczą tylko modeli zaprojektowanych z myślą o produkcji lub dostarczaniu i sprzedaży w kraju objętym usługami

gwarancyjnymi, zakupionych w takim kraju, atestowanych pod względem zgodności z normami obowiązującymi w danym kraju oraz oznaczonych oficjalnymi znakami zgodności.

2. Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG są zgodne z prawami ochrony konsumentów i podlegają przepisom kraju, w którym są realizowane, a ponadto mają zastosowanie tylko wtedy, gdy produkt jest używany wyłącznie do celów osobistych lub w gospodarstwie domowym. Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG nie dotyczą produktów używanych do celów biznesowych lub pozyskanych na potrzeby przedsiębiorstw, instytucji i organizacji.
3. Firma OURSSON AG określiła dla swoich produktów następujące warunki użytkowania i okresy gwarancji:

Nazwa produktu	Warunki korzystania, miesiące	Okres gwarancji, miesiące
Kuchenki mikrofalowe, maszyny do wypieku chleba, płyty indukcyjne	60	12
Garnki wielofunkcyjne, roboty kuchenne, czajniki elektryczne, grille elektryczne, blendery ręczne, miksery ręczne, maszyny do mielenia mięsa, tostery, dzbanki, tostery, wyciskarki do soku, parowary, ekspresy do kawy, rozdrabniacze, zamrażarki, lodówki, automatyczne ekspresy do kawy	36	12
Wagi kuchenne	24	12

4. Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG nie dotyczą poniższych produktów, jeśli konieczna jest ich wymiana niewymagająca demontażu urządzeń:

- Baterie/akumulatory.

Futerały, paski, przewody do noszenia, akcesoria montażowe, narzędzia i dokumentacja dostarczona wraz z produktem.

5. Gwarancja nie obejmuje awarii spowodowanych naruszeniem zasad użytkowania, przechowywania lub transportu, działaniem stron trzecich lub siły wyższej, w tym następujących sytuacji:

- Jeśli awaria jest skutkiem nieostrożnego postępowania, użytkowania w celach niezgodnych z przeznaczeniem, naruszenia warunków i zasad obsługi określonych w instrukcji obsługi, wystawienia na działanie wysokiej lub niskiej temperatury, dużej wilgotności lub kurzu, otwarcia urządzenia w celu wykonania samodzielnej naprawy, niezgodności z krajowymi normami dotyczącymi sieci elektrycznej, przedostaniem się do wnętrza urządzenia cieczy, owadów lub innych ciał obcych lub substancji, a także długotrwałego użytkowania produktu przy skrajnych ustawieniach pracy.
- Jeśli awaria produktu jest skutkiem nieuprawnionych prób testowania produktu albo wprowadzenia zmian w konstrukcji lub oprogramowaniu, w tym naprawy lub czynności konserwacyjnych wykonanych przez nieautoryzowany serwis.
- Jeśli awaria produktu jest skutkiem stosowania sprzętu, akcesoriów, części zamiennych i baterii/akumulatorów niestandardowych lub niskiej jakości.
- Jeśli awaria produktu jest związana z jego użytkowaniem wraz z dodatkowym wyposażeniem (akcesoriami) innym niż urządzenia zalecane do tego produktu przez firmę OURSSON AG. Firma OURSSON AG nie ponosi odpowiedzialności za jakość dodatkowego wyposażenia (akcesoriów) wyprodukowanego przez inne firmy, za jakość swoich produktów używanych z takim wyposażeniem ani za jakość wyposażenia dodatkowego firmy OURSSON AG używanego z urządzeniami

innych producentów.

6. Awarie produktu wykryte w okresie jego eksploatacji są usuwane przez autoryzowane centra serwisowe (ASC). W okresie gwarancji awarie są usuwane bezpłatnie po przedstawieniu oryginalnego certyfikatu gwarancji oraz dokumentów potwierdzających fakt i datę zawarcia umowy kupna-sprzedaży detalicznej. W przypadku braku takich dokumentów okres gwarancji liczy się od daty produkcji. Należy uwzględnić następujące informacje:

- Czynności związane z konserwacją i instalacją (montaż, podłączanie itd.) produktu, które zostały opisane w dołączonej dokumentacji, nie należą do zakresu gwarancji firmy OURSSON AG i mogą być wykonywane zarówno przez użytkownika, jak i odpłatnie przez większość autoryzowanych centrów serwisowych.
- Prace związane z konserwacją produktów (czyszczenie i smarowanie części ruchomych, wymiana materiałów eksploatacyjnych itd.) są wykonywane odpłatnie.

7. Firma OURSSON AG nie ponosi odpowiedzialności za żadne szkody wobec ludzi, zwierząt i mienia spowodowane użytkowaniem jej produktów, jeżeli zostały one spowodowane nieprzestrzeganiem zasad i warunków użytkowania, transportu lub instalacji produktu bądź celowych działań albo zaniechań ze strony klienta lub strony trzeciej.

8. W żadnym wypadku firma OURSSON AG nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek straty szczególne, uboczne, pośrednie lub wynikowe, w tym między innymi za utratę zysków, szkody spowodowane zakłóceniami w działalności handlowej, przemysłowej lub innej, które były spowodowane użytkowaniem lub niemożnością użytkowania produktu.

9. Ze względu na ciągłe wprowadzanie ulepszeń elementy konstrukcyjne i dane techniczne produktu mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia ze strony producenta.

Korzystanie z produktu po wygaśnięciu warunków użytkowania (w całym okresie eksploatacji):

1. Okres eksploatacji określony przez firmę OURSSON AG dotyczy wyłącznie produktu używanego do celów osobistych lub w gospodarstwie domowym pod warunkiem przestrzegania przez klienta zasad dotyczących obsługi, przechowywania i transportu. W przypadku ostrożnego postępowania z produktem i przestrzegania zasad jego obsługi faktyczny okres eksploatacji może być dłuższy niż ten ustalony przez firmę OURSSON AG.
2. Pod koniec okresu eksploatacji skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym w celu przeprowadzenia konserwacji zapobiegawczej produktu i określenia jego przydatności do dalszego użytkowania. Czynności związane z konserwacją zapobiegawczą produktów są również wykonywane odpłatnie przez centra serwisowe.
3. Firma OURSSON AG nie zaleca użytkowania tego produktu po zakończeniu okresu eksploatacji bez przeprowadzenia konserwacji zapobiegawczej przez autoryzowane centrum serwisowe, ponieważ może stanowić to zagrożenie dla życia, zdrowia lub mienia.

Recykling i utylizacja produktu

Po zakończeniu okresu eksploatacji produktu nie można wyrzucać wraz z innymi odpadami komunalnymi. Produkt oddać do odpowiedniego punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych w celu odpowiedniej utylizacji zgodnie z przepisami krajowymi lub lokalnymi. Prawidłowa utylizacja tego produktu pozwala chronić zasoby naturalne oraz ogranicza wpływ na środowisko i zdrowie ludzkie. W celu uzyskania informacji na temat punktów zbiórki i recyklingu tego produktu zwrócić się do władz samorządowych lub przedsiębiorstwa zajmującego się utylizacją odpadów komunalnych.



Data produkcji

Każdy produkt ma unikalny numer seryjny w postaci ciągu alfanumerycznego, który znajduje się również na kodzie paskowym, zawierający następujące informacje: nazwę kategorii produktów, datę produkcji i numer seryjny produktu.



1 2 3 4

Numer seryjny znajduje się z tyłu produktu, na opakowaniu i na karcie gwarancyjnej.

- ❶ Pierwsze dwie litery odpowiadają kategorii produktu (blender — BL).
- ❷ Pierwsze dwie cyfry — rok produkcji.
- ❸ Kolejne dwie cyfry — tydzień produkcji.
- ❹ Ostatnie dwie cyfry — numer seryjny produktu.

W celu uniknięcia nieporozumień zaleca się dokładne przeczytanie instrukcji obsługi i informacji o gwarancji. Prosimy o sprawdzenie poprawności karty gwarancyjnej. Karta gwarancyjna jest ważna tylko wtedy, gdy zawiera następujące informacje: model, numer seryjny, datę zakupu, czytelne pieczęcie i podpis nabywcy. Numer seryjny i model urządzenia musi być taki sam, jak na karcie gwarancyjnej. Jeśli te warunki nie zostały spełnione lub dane zostały zmienione, karta gwarancyjna jest nieważna.



oursson®

W przypadku pytań lub problemów związanych z produktami firmy OURSSON AG prosimy o wysłanie wiadomości e-mail na adres: support@oursson.com

Niniejsza instrukcja obsługi jest chroniona prawem autorskim w Unii Europejskiej i na całym świecie. Nieuprawnione korzystanie z tej instrukcji, w tym kopiowanie, drukowanie i rozpowszechnianie, może spowodować pociągnięcie do odpowiedzialności cywilnej i karnej.

Informacje kontaktowe:

- 1. Producent — OURSSON AG (Orson AG) Utokvay 39, 8008 Zurych, Szwajcaria.
- 2. Informacje o atestach i certyfikatach produktu można znaleźć w witrynie internetowej www.oursson.com.

OURSSON AG
Wyprodukowano w Chinach



INSTRUCȚIUNI PENTRU SIGURANȚĂ Fig. A

RO



Simbol de pericol

Reamintește utilizatorului de pericolul electrocutării.



Warning symbol

Reamintește utilizatorului să desfășoare toate activitățile conform instrucțiunilor.

La utilizarea aparatelor electrice trebuie să se respecte următoarele măsuri de precauție:

- Utilizați dispozitivul conform manualului de instrucțiuni.
- Instalați aparatul pe o suprafață stabilă.
- Folosiți doar piesele incluse cu unitatea.



• Pentru a diminua riscul de incendiu sau electrocutare, nu introduceți multicookerul în apă și nu utilizați aparatul în condiții de umiditate ridicată. În cazul în care apa pătrunde în interiorul aparatului, contactați un centru de service autorizat OURSSON.

- Sursa de curent și voltajul trebuie să corespundă cu datele de pe plăcuța produsului.
- Nu folosiți aparatul în zone în care aerul poate conține vapori de substanțe inflamabile.



• Nu încercați să deschideți aparatul fiindcă există pericolul electrocutării. Dispozitivul se poate defecta și se anulează garanția producătorului. Pentru reparații și întreținere contactați un centru de service autorizat al produselor OURSSON.

- În cazul în care mutați aparatul de la rece la cald sau invers, despachetați aparatul înainte de a-l utiliza și așteptați 1-2 ore, fără să-l porniți.



• Pentru a preveni electrocutarea, nu introduceți firele sau aparatul în apă.

- Nu lăsați copiii nesupravegheați lângă dispozitiv în timpul funcționării acestuia.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți, deoarece acest lucru poate provoca leziuni.
- Cablul de alimentare este fabricat relativ scurt pentru a evita riscul de electrocutare.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea ascuțită a unei mese sau să atingă suprafețe încălzite.
- Nu conectați dispozitivul la prize supraîncărcate deoarece se pot produce șocuri electrice și aparatul se poate defecta.
- Nu instalați lângă sobe, cuptoare cu gaz sau electrice.
- După utilizare, nu uitați să scoateți dispozitivul din priză.
- KProtejați aparatul de lovituri, căderi, vibrații și alte șocuri mecanice.
- Înainte de curățare sau ștergere cu o cârpă umedă asigurați-vă că dispozitivul este deconectat de la priză.
- Nu utilizați în aer liber.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către copii sau de către persoane cu capacități

fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiență și cunoștințe. Însă pot utiliza produsul numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța lor sau după instruirea cu privire la utilizarea în siguranță a dispozitivului.

- Acest produs este destinat numai pentru utilizare la domiciliu.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către un specialist la centrul de service autorizat de OURSSON pentru a preveni pericolele.
- Folosiți numai piesele incluse cu unitatea.
- Nu curățați aparatul cu agenți de curățare abrazivi sau detergenți puternici (alcool, benzină etc.). Pentru a curăța carcasa este permis să folosiți o cantitate mică de detergent obișnuit.

RECOMANDĂRI

- Înainte de a folosi produsul, citiți instrucțiunile de folosire. Vă rugăm să păstrați instrucțiunile pentru o utilizare viitoare.
- Toate ilustrațiile din acest manual sunt reprezentări schematice și pot diferi de obiectele reale.
- Nu utilizați aparatul cu ingrediente dure pentru că lamele se pot tocii.
- Pentru a evita rănirea înainte de a instala lamele, instalați și asigurați vasul mixerului pe dispozitivul de fixare.



Aparatul este echipat cu blocare de siguranță. În cazul în care vasul de sticlă cu capac nu este montat corect, nu puteți porni aparatul.



Nu folosiți forța fizică, deoarece acest lucru poate duce la deteriorarea produsului din vina utilizatorului.

ECHIPAMENTE

Capac pentru vas	1 buc.
Cuțit pentru tocat inox.....	1 buc.
Rezervorul de apă	1 buc.
Capac rezervor de apă	1 buc.
Vas de sticlă	1 buc.
Capac pentru vasul cu abur.....	1 buc.
Cilindru	1 buc.
Carcasă	1 buc.
Manual	1 buc.
Certificat de garanție	1 buc.

ELEMENTE DE ASAMBLARE, Fig. B

- 1 Capacul pentru vas
- 2 Cuțit pentru tocat din oțel inoxidabil
- 3 Rezervorul de apă
- 4 Capacul rezervorului de apă
- 5 Vas de sticlă
- 6 Capacul camerei de aburi
- 7 Vas pentru aburi
- 8 Cilindru
- 9 Carcasa motorului
- 10 Panoul de control
- 11 Afișaj

UTILIZARE, Fig. C

Panou de control Fig. C-1

- ▽ ▢ ▲ Utilizați butoanele pentru a selecta programul de gătit și a stabiliți timpul de gătire.
- ☁ Butonul de abur este folosit pentru a seta oala sub presiune.
- ☁ Butonul este folosit pentru a seta blenderul cu aburi la sfârșitul procesului de gătit.
- ▶ Utilizați acest buton pentru a porni procesul de gătire.

■ Buton folosit pentru a opri / întrerupe procesul de gătire.

☁ Butonul de mixare, BLENDER.

AFIȘAJUL, Fig. C-2

- 1. Afișează numărul programului.
- 2. Indicarea timpului de preparare / cronometrul. Înainte de prima utilizare, folosiți blenderul în gol fără abur cu vasul umplut cu apă. Apoi, ștergeți carcasa cu o cârpă moale, uscată. Se spală vasul și se acoperă. Cuțitul de măcinare se spală cu apă caldă și cu detergent de vase.

Înainte de a monta sau demonta unitatea și / sau de a scoate accesoriile, asigurați-vă că aparatul este scos din priză.



Lamele sunt foarte ascuțite, aveți grijă.

Montarea:

- 1. Introduceți cilindrul la baza vasului de sticlă și rotiți-l invers acelor de ceas (în stânga) în același timp ce îl apăsați în jos pentru a-l fixa în loc.
- 2. Plasați vasul principal deasupra pe carcasa cu mânerul în dreapta butonului ■. Rotiți-l invers acelor de ceasornic până când se aude că s-a fixat.
- 3. Plasați vasul principal deasupra pe carcasa cu mânerul în dreapta butonului de STOP. Rotiți-l invers acelor de ceasornic până când se aude că s-a fixat.
- 4. Inserați cu grijă lamele cuțitului de tăiat în centrul vasului peste cilindru și apăsați-l până jos.
- 5. Adăugați ingredientele dorite în vas. Vezi tabelul cu ingrediente din acest manual.
- 6. Puneți capacul pentru vas. Închideți capacul rotindu-l invers acelor de ceasornic în spre semnul cu lacătul.
- 7. Scoateți rezervorul de apă, deschideți-l și turnați în el apă. Apoi puneți-l la loc.
- 8. Conectați aparatul în priză.



Aparatul este echipat cu protecție la supraîncalzire. În cazul în care cantitatea de apă nu este suficientă în rezervor, unitatea se va opri în mod automat și va face un beep în mod repetat. Adăugați cantitatea necesară de apă în recipient.

NOTĂ:

Înainte de prima utilizare, folosiți blenderul în gol fără abur cu vasul umplut cu apă. Apoi, ștergeți carcasa cu o cârpă moale, uscată. Se spală vasul și se acoperă. Cuțitul de măcinare se spală cu apă caldă și cu detergent de vase.

PROGRAME

Funcțiile manuale pot fi folosite dacă programele din meniu nu se potrivesc cu cerințele dumneavoastră.

Mod	Descriere	Notă
Steamer + Blender 	1. Conectați aparatul la priză. 2. Apăsați ☁ butonul odată, va afișa «Steam+Puree» iar timpul de gătire 5 min. Prin apăsarea repetată a unui buton, timpul de preparare este ciclic schimbat în intervalul 5 și 30 minute. Utilizați ▽ ▢ ▲ pentru a schimba timpul de gătit în trepte de 1 minut. 3. Apăsați ▶ pentru a începe. 4. Apăsați ■ butonul de stop și scoateți din priză aparatul. Acum puteți desasambla componentele. Întoarceți vasul către ☁ și deblocați-l. 5. Scoateți vasul.	În timp ce aburul face condens în bolul de sticlă. Puteți elimina condensul înainte de măcinare. Faceți clic pe ■ pentru a opri aparatul. Scoateți bolul de sticlă și turnați apa acumulată prin canalul de scurgere. Puneți vasul la loc. Apăsați ▶ pentru a continua.

Steamer 	1. Conectați aparatul 2. Apăsati  butonul odată, afisajul va arăta « Steam » iar timpul de gătire 5 min. Prin apăsarea repetată a unui buton, timpul de preparare este ciclic schimbat în intervalul 5 și 30 minute. Utilizați   pentru a schimba timpul de gătit în trepte de 1 minut. 3. Apăsati  pentru a începe. 4. Pentru mixer, după gătire folosiți modul Blender .	Gătiți 150g de mazăre în doua feluri – întregi (Steamer) sau piure (Steamer + Blender). Ulei și condimente după gust. Gătiți în acest fel spanac, varză, etc..
Blender 	1. Conectați aparatul la priză. 2. Apăsati  sau  , apoi apăsați și țineți apăsat  acest buton câteva secunde. Afisajul va arăta « Piure » și timpul presetat de 30 sec. După 30 de secunde se va opri automat. 3. Pentru a opri aparatul înainte de timp, dați drumul la buton.	Timpul maxim de utilizare continuă a dispozitivului blender nu trebuie să depășească 1 minut, apoi blenderul ar trebui să fie oprit 2 minute.



SETAREA PROGRAMULUI

Pentru un rezultat mai bun la gătit.

1. Conectați aparatul la o priză de alimentare.
2. Apăsati    pentru a selecta modul de preparare.
3. Selectarea programului de gătit: apăsați,  sau .
4. Apăsati butonul  pentru a porni.

Pro-gram	Numele programu-lui	Timp de gătit.	Notă
1.	Zucchini	15	Se curăță și se taie 250 g dovlecei în bucăți de mărimea de 2×2×2 cm. Se pregătesc cu două moduri. Felii (modul Steamer) sau sub forma de piure (modul Steamer + Blender). Ulei și alți aditivi - după gust. Gătiți în acest mod: dovlecel, dovleac, vinete...
2.	Fish	20	Se Taie 250g file de pește, 2×2×2 cm. Se pregătește două moduri. Felii (modul Steamer) sau în formă de pastă (modul Steamer + Blender). Ulei și alți aditivi după gust. Gatiți în acest mod: somon, sturion.
3.	Peas	15	Gătiți 150g mazăre în două moduri - (modul Steamer), întregi sau sub formă de piure (modul Steamer + Blender). Ulei și alți aditivi după gust. Gătiți în acest mod: spanac, varză, etc
4.	String-Beans	20	Se toaca mărunt 150 g fasole verde. Gătiti în două moduri - felii (modul Steamer) sau sub formă de piure (modul Steamer + Blender). Ulei și alți aditivi după gust.
5.	Pumpkin	20	Taie 250 g de dovleac în bucăți de 2×2×2 cm. Se pregătesc în două moduri. Felii (modul Steamer) sau sub formă de piure (modul Steamer + Blender). Ulei și alți aditivi după gust.
6.	Potato	20	Se taie 250 g de cartofi în cuburi de 2×2×2 cm. Se pregătesc două moduri. Felii (modul Steamer) sau sub form de piure (modul Steamer + Blender). Ulei și alți aditivi după gust.
7.	Chicken	25	Tăiați 250 g file de pui bucăți 2×2×2 cm Se pregătesc două moduri. Felii (modul Steamer) sau în formă de pastă (modul + Steamer Blender). Ulei și alți aditivi - după gust. Gătiți în acest mod: ficat (vită și pui), vițel, curcan.
8.	Carrot	25	Tăiați 150 g de morcovi în cuburi 2×2×2 cm. Se pregătesc două moduri. Felii (modul Steamer) sau sub formă de piure (modul + Steamer Blender).
9.	Broccoli	20	Tăiați 150 g broccoli. Gătiți în două moduri - felii (modul Steamer) sau sub formă de piure (modul Steamer + Blender). Ulei și alți aditivi - după gust. Gătiți în acest mod și varză, conopidă, etc
10.	Apple	20	Se curăță merele, se scoate miezul, se taie în cuburi 2×2×2 cm. Prepară 250 g de mere în două moduri. Felii (modul Steamer), sau sub formă de piure (modul Steamer + Blender). Puteți găti merele în coajă, apoi strecurați piureul printr-o sită. Gătiți în acest mod: pere, prune, piersici, caise, nectarine, etc

RECOMANDĂRI PENTRU MĂCINAREA DIFERITELOR PRODUSE

Înainte de măcinare, se recomandă să se taie ingredientele în bucăți nu mai mari de 2x2x2 cm. Numărul maxim de ingrediente indicate în tabel sunt pentru referință. Durata recomandată de măcinare de la 10 la 60 de secunde. Urmăriți instrucțiunile din cartea de bucate.

Denumire	Mărimea maximă sau greutatea produselor pentru vasul mixerului	Mod	Timp	Notă
PREPARAREA LA RECE				
Fructe proaspete, fructe de padure si legume	400 ml	Blender	30-60 sec.	Ingredientele trebuie să fie moi și zemoase (banane, căpșuni, castraveți, etc) Curățați fructele sau legumele de coajă, scoateți semințele. După ce se mixează se strecoară printr-o sită.
Fructe si legume fierte.	400 ml	Blender	30-60 sec.	Puteți adăuga brânză, galbenus de ou fiert, iaurt, etc
Cărnuri și mezeluri.	200 g	Blender	90-120 sec.	Pre-tăiați ingredientele dense (de exemplu, carne fiartă, ficat fiert, etc), bucăți de nu mai mult de 2x2x2 cm. După 1 minut de măcinare opriți aparatul, mestecați, apoi se continuă măcinarea.
Preparate pentru bebeluși.	100-200 ml	Blender	30 sec.	Dimensiunea medie a porțiilor în funcție de vârsta bebelușului. Urmăriți instrucțiunile de preparare pentru bebeluși.
Milkshake-uri	400 ml	Blender	45-60 sec	Fructe de padure, fructe sau legume bucăți de 2x2x2 cm.
Deserturi	250 g	Blender	30-60 sec	Pregătiți deserturi cu adaos de legume si fructe piure, brânză, smântână, lapte, iaurt, etc
Gătirea cu aburi				
Pregătirea unei mese	250 g	Steamer	5-30 min	Se taie bucăți de dimensiunea 2x2x2 cm, mazărea și porumbul se pot folosi întregi.
Prepararea cerealeor	250 g	Steamer	30 min	Spălați bine cerealele, turnați apă în vas și apoi adăugați-le. Măsurați strict cantitatea de cereale conform indicației din manual. Pentru a le găti mai repede puteți folosi și blenderul pe la mijlocul timpului de gătit. După ce e gata spălați bine vasul și cuțitele.
File sau crochete de carne / pește / carne de pasăre	200 g	Steamer	30 min	Așezați feliile sau bucățile de carne într-un singur strat.
Supe	600 ml	Steamer	20-30 min	Se taie bucățile de ingrediente la dimensiunea de 2x2x2 cm. Puteți adăuga chiftele prăjite sau fileuri de pui/ pește.
Gătirea cu aburi urmată de blender				
Supe	400 ml	Steamer + Blender	20-30 min.	Se taie bucățile de ingrediente la dimensiunea de 2x2x2 cm. Puteți adăuga chiftele prăjite sau fileuri de pui/ pește.
Feluri principale și garnituri	250 g	Steamer + Blender	20-30 min.	Se taie bucățile de ingrediente la dimensiunea de 2x2x2 cm. Puteți adăuga cereale, felii de pește sau de pui, carne de vită, etc
Budinci și deserturi	400 ml	Steamer + Blender	20-30 min.	Puteți adăuga ouă, brânză de vaci, iaurt, lapte, smântână, etc

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE, Fig. D

- Scoateți aparlul din priză și scoateți vasul principal. Clătiți vasul blenderului, cilindrul, rezervorul de apă, capacul vasului și capacul camerei de abur în apă caldă cu săpun. Aceste elemente nu pot fi spălate în mașina de spălat vase.



- Ștergeți carcasa motorului cu o cârpă umedă. Nu o introduceți în apă din cauza pericolului de electrocutare.

- Uscați bine toate componentele.



Lamele sunt foarte ascuțite. Aveți grijă!

CURĂȚAREA VASULUI

Denumire	Mărimea maximă sau greutatea produselor pentru vasul mixerului	Mod	Timp, sec	Notă
Se toarnă apă fierbinte în vas, adăugați detergent.	250 ml	Blender	20 sec.	După spălare, demontați complet vasul și uscați-l. Nu folosiți detergenți duri.

CERTIFICARE PRODUS

Informații privind certificatul de conformitate, va rugăm să vizitați <http://www.oursson.ro> sau cere o copie de la vânzător.

Specificații	
Modelul	BL1060HGD
Consumul de energie, W	500
Opțiuni de alimentare	~ 220-240 V; 50 Hz
Clasa de protecție împotriva șocurilor electrice	I
De depozitare și transport de temperatură:	-25 ° C to +35 ° C
Temperatura de lucru	+5 ° C to +35 ° C
Cerințe Umiditate:	15-75%
Dimensiuni dispozitiv, mm	267×190×231
Greutate, kg	2,9

* Produsele trebuie să fie stocate în depozite uscate, ventilate, la temperaturi sub - 20 ° C.



Repararea ar trebui să fie efectuată doar de către un specialist autorizat OURSSON.

SERVICE

Compania OURSSON își exprimă aprecierea către dumneavoastră pentru alegerea produselor noastre. Am făcut tot posibilul ca acest produs să corespundă nevoilor dumneavoastră și calitatea sa fie în conformitate cu cele mai înalte standarde europene. Dacă produsul dumneavoastră OURSSON va avea nevoie de întreținere, vă rugăm să sunați la unul din centrele de service autorizate. O listă completă a centrelor de service și adresele lor exacte pot fi găsite pe site-ul www.oursson.ro, precum și prin telefon la numărul pentru asistență OURSSON.

Condiții de garanție OURSSON:

- Garanția OURSSON este furnizată de OURSSON . Se aplică numai pentru modelele destinate și distribuite pe teritoriul României, care au fost certificate în conformitate cu standardele din țară.
- Garanția OURSSON este în conformitate cu legislația în vigoare pentru a proteja drepturile consumatorilor. Garanția este reglementată de legile țării în care este furnizat produsul, și este valabilă doar atunci când produsul este utilizat exclusiv pentru uz casnic. Garanția OURSSON nu se aplică utilizării în scop comercial.
- Perioada de garanție a produselor marca OURSSON :

Denumire	Durata medie de utilizare, luni	Perioada de garanție, luni
Cuptor cu microunde, mașină de făcut pâine, plită cu inducție	60	24
Multicooker, procesor de bucătărie, fierbător, blender, mixer, mașină de tocat carne, prăjitor de pâine, storcător, congelator, frigider, mașină automată de cafea	60	24
Cântar de bucătărie	60	24

4. Garanția OURSSON nu se aplică la piesele care au o uzură obișnuită, în cazul în care înlocuirea lor este prevăzută de proiectare:

- baterii;
- ambalaj, accesorii pentru transport și montaj, documentația ce însoțește produsul.

5. Garanția nu se aplică în cazul defectelor cauzate produsului ca urmare a încălcării instrucțiunilor de utilizare, depozitare sau de transport, acțiunii unor terțe părți sau de forță majoră, inclusiv, dar fără a se limita la următoarele cazuri:

- În cazul în care defectul produsului este rezultatul manipulării neglijente, utilizării greșite, încălcării instrucțiunilor de utilizare prevăzute în manualul de instrucțiuni, inclusiv ca urmare a expunerii la temperaturi ridicate sau scăzute, umiditate ridicată sau praf, urme de deschidere a incintei și / sau de autoreparare, nepotrivire a parametrilor curentului electric, dacă există în interiorul produsului lichide, insecte sau alte corpuri străine, substanțe și utilizarea pe termen lung a produsului la limita performanțele sale.
- În cazul în care defectul produsului este rezultatul încercării neautorizate de a testa produsul sau de a face orice modificări de design sau software, inclusiv servicii de reparații sau întreținere neautorizate de OURSSON.
- În cazul în care defectul produsului este urmare a utilizării de echipamente, accesorii, piese de schimb de calitate proastă sau neconforme.

6. Defectele produsului apărute în perioada folosirii sunt reparate de service-urile autorizate. În perioada de garanție, repararea defectelor este gratuită la prezentarea certificatului de garanție și a actelor care confirmă faptul și data contractului de cumpărare cu amănuntul (factură și bon fiscal/chitanță). Trebuie să fie luate în considerare următoarele:

- Configurarea și instalarea produsului, descrisă în manualul de utilizare, nu este inclusă în domeniul de aplicare al garanției OURSSON și pot fi efectuate fie de către utilizator sau de către personalul din service-uri autorizate, fiind un serviciu cu plată.
- Lucrările de întreținere (curățarea și lubrifierea componentelor, schimbul de consumabile și

materiale etc.) sunt efectuate cu plată.

7. OURSSON nu este răspunzător pentru daunele cauzate direct sau indirect de produsele oamenilor, animalelor de companie, proprietăților, în cazul în care au avut loc ca urmare a nerespectării regulilor și condițiilor de utilizare, depozitare, transport sau instalare a produsului, acțiuni intenționate sau neglijente ale utilizatorului sau terților.

8. În nici un caz OURSSON nu va fi răspunzător pentru orice pierderi sau daune speciale, accidentale, indirecte sau de consecință, inclusiv, dar fără a se limita la, pierderi de profit, pierderi cauzate de întreruperea activităților comerciale, industriale sau de altă natură care apar în legătură cu utilizarea sau imposibilitatea de utilizare a produsului.

9. Datorită îmbunătățirii permanente a designului, produsele și unele caracteristici tehnice se pot fi modifica fără o notificare prealabilă a producătorului.

Utilizarea produselor

1. Durata de viață stabilită de OURSSON pentru produse este valabilă numai în cazul în care utilizarea lor este exclusiv în condiții de uz casnic, precum și în condiția respectării instrucțiunilor de utilizare, depozitare și transport. Manipularea cu atenție a produselor și respectarea normelor de funcționare, poate crește durata reală de utilizare depășind astfel durata medie de utilizare stabilită de OURSSON.

2. La sfârșitul duratei medii de utilizare a produsului, trebuie să contactați un service autorizat pentru întreținerea de rutină a produsului. Lucrările de întreținere și service vor fi efectuate cu plată.

3. OURSSON nu recomandă utilizarea produselor la sfârșitul duratei medii de utilizare fără o verificare la un centru de service autorizat, deoarece în acest caz, produsul poate fi periculos pentru viața, sănătatea sau proprietatea consumatorului.

Reciclarea produselor

Produsele nu pot fi aruncate împreună cu resturile menajere. Trebuie depuse la centre pentru reciclare a echipamentelor electrice și electronice în conformitate cu legislația română. Prin reciclarea acestui produs ajutați la conservarea resurselor naturale și prevenirea deteriorării mediului și sănătății. Pentru mai multe informații despre punctele de colectare și reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local de eliminare a deșeurilor menajere.



Data fabricării

Fiecărui produs îi este atribuit un număr de serie unic în formă alfanumerică dublat de codul de bare care conține următoarele informații: numele grupului de produse, data fabricării, numărul de serie al produsului.

Data de fabricație poate fi duplicată pe ambalaj și / sau produs. Numărul de serie este amplasat pe panoul din spate al produsului, pe ambalaj și în certificatul de garanție.



- ❶ Primele două litere - grupul de produse (blender – BL).
- ❷ Primele două cifre - anul fabricării.
- ❸ Următoarele două cifre - săptămâna fabricării.
- ❹ Ultimele cifre - numărul de serie al produsului.



Pentru a evita confuziile, vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și condițiile de garanție, verificați corectitudinea certificatului de garanție. Certificatul de garanție este valabil numai în cazul în care este completat în mod corect și clar: modelul, numărul de serie, data achiziționării, ștampila și semnătura vânzătorului, semnătura clientului. Numărul de serie și modelul produsului trebuie să corespundă cu certificatul de garanție. La nerespectarea acestor condiții, precum și în cazul în care informațiile din certificatul de garanție sunt modificate sau șterse, certificatul devine nul.

oursson®

OURSSON oferă prin telefon sprijin și informare în România. Operatori profesioniști vor răspunde rapid la orice întrebare. Aveți posibilitatea să vă adresați pentru recomandări despre instalare și conectare, să vă informați despre promoții și tombole organizate de companie, precum și în legătură cu activitatea companiei pe teritoriul României. Doriți să puneți întrebări? Sunați-ne, vă putem ajuta!

Telefon:

cu apel gratuit: 0800 080 200 sau cu tarif normal: +4 0731 164 000

Program de lucru:

luni-vineri 9.00-18.00.

Acest manual este protejat în temeiul legislației române și europene de legea dreptului de autor. Orice utilizare neautorizată, inclusiv copiere, imprimare și distribuție, fără limitare la acestea, implică utilizarea de răspundere civilă în conformitate cu legislația în vigoare.

Contact

1. Producător – OURSSON, Utokvay 39, 8008 Zurich, Elveția.

2. Importator exclusiv pentru România - Oursson Appliance SRL, Str. Avram Iancu Nr. 48A, Office 16B, Brașov, România, 500086, e-mail: info@oursson.ro.

OURSSON
Fabricat în China



ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, Рис. А

RU



Символ опасности

Напоминание пользователю о высоком напряжении.



Символ предупреждения

Напоминание пользователю о необходимости проведения всех действий в соответствии с инструкцией.

При использовании электрических приборов следует соблюдать следующие меры предосторожности:

- Используйте прибор согласно данному руководству по эксплуатации.
- Устанавливайте прибор на устойчивую поверхность.
- Используйте только приспособления, входящие в комплект устройства.



- Чтобы предотвратить риск пожара или удара током, избегайте попадания в устройство воды и эксплуатации устройства в условиях высокой влажности. Если по каким-то причинам вода попала внутрь устройства, обратитесь в уполномоченный сервисный центр (VCL) OURSSON AG.
- Для электропитания прибора используйте электросеть с надлежащими характеристиками.
- Не используйте прибор в помещениях, где в воздухе могут содержаться пары легковоспламеняющихся веществ.



- Никогда самостоятельно не вскрывайте устройство – это может стать причиной поражения электрическим током, привести к выходу прибора из строя и аннулирует гарантийные обязательства производителя. Для ремонта и технического обслуживания обращайтесь только в сервисные центры, уполномоченные для ремонта изделий торговой марки OURSSON.
- При перемещении устройства из прохладного помещения в теплое и наоборот распакуйте его перед началом эксплуатации и подождите 1-2 часа, не включая.



- В целях предотвращения поражения электрическим током не допускайте погружения проводов или всего изделия в воду.
- Будьте особенно осторожны и внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей прибора, это может привести к травме.
- Шнур питания специально сделан относительно коротким во избежание риска получения травмы.
- Не допускайте свисания шнура через острый край стола или его касания нагретых поверхностей.
- Не подключайте данный прибор к сети, перегруженной другими электроприборами: это может привести к тому, что прибор не будет функционировать должным образом.
- Не устанавливайте изделие вблизи газовых и электрических плит, а также духовок.
- Не используйте прибор при поврежденном шнуре питания, а также в случаях, если нарушена нормальная работа изделия, если оно падало или было повреждено каким-либо другим образом.
- При отключении изделия от сети держитесь только за вилку, не тяните за провод – это может привести к повреждению провода или розетки и вызвать короткое замыкание.
- По окончании использования отключите изделие от сети.
- Оберегайте устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.

- Обязательно отключайте устройство от сети перед началом мойки.
- Не используйте изделие вне помещений.
- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или нехваткой опыта и знаний. Они могут пользоваться прибором только под наблюдением человека, ответственного за их безопасность, или после инструктажа по безопасному использованию прибора. Не позволяйте детям играть с изделием.
- Настоящее изделие предназначено только для использования в быту.
- Не используйте при чистке прибора абразивные материалы и органические чистящие средства (спирт, бензин и т.д.). Для чистки корпуса прибора допускается использование небольшого количества нейтрального моющего средства.

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя. После чтения, пожалуйста, сохраните его для использования в будущем.
- Все иллюстрации, приведенные в данной инструкции, являются схематичными изображениями реальных объектов, которые могут отличаться от их реальных изображений.
- Чтобы ножи не затупились, не используйте прибор для измельчения очень твердых продуктов.
- Чтобы избежать травм, прежде чем устанавливать ножи, установите и зафиксируйте чашу блендера на корпусе прибора.



Прибор оборудован защитной блокировкой. Если стеклянная чаша с крышкой установлены неправильно, вы не сможете включить прибор.



Эксплуатация данного прибора ни в коем случае не подразумевает применение к нему физической силы, так как это может привести к поломке изделия по вине пользователя.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Крышка чаши.....	1 шт.
Ножи из нержавеющей стали	1 шт.
Емкость для воды.....	1 шт.
Крышка емкости для воды	1 шт.
Стеклянная чаша	1 шт.
Крышка паровой камеры	1 шт.
Приводной вал.....	1 шт.
Корпус прибора	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Книга рецептов	1 шт.
Гарантийный талон.....	1 шт.

ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ, Рис. В

- 1 Крышка чаши
- 2 Ножи из нержавеющей стали
- 3 Емкость для воды
- 4 Крышка емкости для воды
- 5 Стеклопанель чаши
- 6 Крышка паровой камеры
- 7 Паровая камера
- 8 Приводной вал
- 9 Корпус прибора
- 10 Панель управления
- 11 Дисплей

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, Рис. С

Панель управления, Рис. С-1

- используйте кнопки для выбора программы приготовления и установки времени приготовления.
- используйте кнопку для установки режима ПАРОВАРКА, приготовление на пару.
- используйте кнопку для установки режима ПАР + БЛЕНДЕР, приготовления на пару с автоматическим измельчением 30 сек. в конце приготовления. Индикация на дисплее «Steam+Puree», предустановленное время 5 мин.
- используйте кнопку для включения процесса приготовления.
- используйте кнопку для остановки/паузы процесса приготовления.
- кнопка режима БЛЕНДЕР. Используйте для более тщательного измельчения ингредиентов.

Дисплей, Рис. С-2

- 1. Индикация порядкового номера программы.
- 2. Индикация времени приготовления/таймер обратного отсчёта

Перед первым использованием, проведите один цикл приготовления на пару в холостом режиме, предварительно залейте воду в емкость для воды. После этого протрите корпус прибора сухой и мягкой тканью. Вымойте чашу, крышку чаши, ножи из нержавеющей стали **тёплой водой** с добавлением жидкости для мытья посуды.

Перед сборкой или разборкой прибора и/или отсоединением насадок убедитесь, что прибор выключен из розетки.



Ножи очень острые, будьте осторожны.

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Используйте пользовательское управление, если предустановленные программы вам не подходят.

Режим	Описание	Примечание
Пар + Блендер 	1. Включите вилку прибора в розетку. 2. Нажмите кнопку один раз, на дисплее отобразится «Steam+Puree» и время приготовления 5 минут. При многократном нажатии на кнопку, время приготовления будет циклически меняться в интервале от 5 до 30 минут / шаг 5 минут. Используйте кнопки для изменения времени приготовления с шагом 1 минута. 3. Нажмите кнопку для начала приготовления. 4. Нажмите кнопку , выньте вилку прибора из розетки. После этого можно разбирать прибор. 5. Поверните чашу в положение для разблокировки. 6. Снимите чашу с корпуса прибора. После этого можете открыть крышку чаши.	Во время приготовления на пару в стеклянной чаше образуется конденсат. Вы можете удалить конденсат перед началом измельчения/пюрирования. Нажмите кнопку для остановки прибора. Снимите стеклянную чашу и вылейте скопившуюся воду через носик. Установите чашу на место. Нажмите для продолжения приготовления. Для прерывания или отмены работы прибора во время выполнения программы нажмите кнопку , для продолжения выполнения программы нажмите кнопку .

Порядок работы:

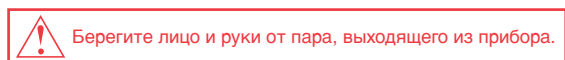
- 1. Переверните стеклянную чашу без крышки, с обратной стороны установите внутрь чаши приводной вал, поверните его против часовой стрелки и закрепите в основании стеклянной чаши. Убедитесь, что основание приводного вала надежно вставлено в основание стеклянной чаши и свободно вращается влево/право. Переверните чашу дном вниз.
- 2. Установите стеклянную чашу со вставленным приводным валом на корпус прибора, совместите положение ручки чаши с кнопкой на панели управления. Убедитесь, что чаша плотно села на корпус прибора.
- 3. Держа чашу за ручку, поверните ее по часовой стрелке в положение заблокировано, совместив (символ на основании чаши), до щелчка.
- 4. Держась за пластиковую консоль, установите ножи из нержавеющей стали в центр стеклянной чаши.
- 5. Добавьте подготовленные ингредиенты в чашу.
- 6. Установите стеклянную чашу крышкой, совместив носик чаши с козырьком на крышке. Зафиксируйте крышку, повернув ее против часовой стрелки, пока она не войдет в корпус прибора.
- 7. Отсоедините емкость для воды от корпуса прибора, открутите крышку и залейте необходимое количество воды. Установите емкость на место.
- 8. Включите вилку прибора в розетку.



Прибор оборудован защитой от перегрева. Если количество воды не достаточно в емкости, прибор автоматически остановится во время приготовления. Прозвучит многократно звуковой сигнал. На дисплее отобразится - ... Добавьте необходимое количество воды в контейнер, чтобы возобновить приготовление.

ПРИМЕЧАНИЕ: Прежде чем добавить воду в резервуар для воды, дайте прибору немного остыть после использования. Для предотвращения образования накипи внутри паровой камеры рекомендуется использовать фильтрованную воду. Периодически промывайте камеру лимонным соком, затем проточной водой. Протирайте внутреннюю поверхность камеры сухой тряпочкой после каждого использования.

Пароварка 	1. Включите вилку прибора в розетку. 2. Нажмите кнопку  один раз, на дисплее отобразится «Steam» время приготовления 5 минут. При многократном нажатии на кнопку, время приготовления будет циклически меняться в интервале от 5 до 30 минут / шаг 5 минут. Используйте кнопки   для изменения времени приготовления с шагом 1 минута. 3. Нажмите кнопку  для начала приготовления. 4. Для измельчения/пюрирования после окончания приготовления используйте режим Блендер.	Готовьте 150 г горошка двумя способами - целиком (режим Пароварка) или в виде пюре (режим Пар+Блендер). Масло и другие добавки - по вкусу. Готовьте в этом режиме: шпинат, белокочанную капусту и т.п.
Блендер 	1. Включите вилку прибора в розетку. 2. Для активации режима, нажмите одну из кнопок  или , далее нажмите и удерживайте кнопку  в течение нескольких секунд. На дисплее отобразится «Puree» и обратный отсчёт времени, по умолчанию 30 сек. По истечении 30 сек прибор выключится. 3. Для остановки работы ножей до истечения 30 секунд, опустите кнопку.	Максимально допустимое время непрерывного использования прибора в режиме Блендер не должно превышать 1 минуту, после этого блендер следует выключить на 2 минуты.



ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ

1. Включите вилку прибора в розетку.
2. Нажмите кнопку    для выбора режима приготовления.
3. Выбрав программу приготовления, нажмите кнопку  или .
4. Нажмите кнопку  для начала приготовления.

№ программы	Название программы	Время приготовления, мин	Примечание
1.	Zucchini	15	Очистите и порежьте 250 г цукини на кусочки размером 2×2×2 см. Готовьте двумя способами - кусочками (режим Пароварка) или в виде пюре (режим Пар+Блендер). Масло и другие добавки - по вкусу. Готовьте в этом режиме: кабачки молочной спелости, патиссоны, баклажаны.
2.	Fish	20	Порежьте 250 г филе белой рыбы кусочками 2×2×2 см. Готовьте двумя способами - кусочками (режим Пароварка) или в виде паштета (режим Пар+Блендер). Масло и другие добавки - по вкусу. Готовьте в этом режиме: филе лосося, осетрину.
3.	Peas	15	Готовьте 150 г горошка двумя способами - целиком (режим Пароварка) или в виде пюре (режим Пар+Блендер). Масло и другие добавки - по вкусу. Готовьте в этом режиме: шпинат, белокочанную капусту и т.п.
4.	String Beans	20	Порежьте мелко 150 г стручковой фасоли. Готовьте двумя способами - кусочками (режим Пароварка) или в виде пюре (режим Пар+Блендер). Масло и другие добавки - по вкусу.
5.	Pumpkin	20	Порежьте 250 г очищенной тыквы кубиками размером 2×2×2 см. Готовьте двумя способами - кусочками (режим Пароварка) или в виде пюре (режим Пар+Блендер). Масло и другие добавки - по вкусу.
6.	Potato	20	Порежьте 250 г картофеля кубиками размером 2×2×2 см. Готовьте двумя способами - кусочками (режим Пароварка) или в виде пюре (режим Пар+Блендер). Масло и другие добавки - по вкусу.
7.	Chicken	25	Порежьте 250 г филе цыпленка кусочками 2×2×2 см. Готовьте двумя способами - кусочками (режим Пароварка) или в виде паштета (режим Пар+Блендер). Масло и другие добавки - по вкусу. Готовьте в этом режиме: печень (телячью и куриную), телятину, индейку.
8.	Carrot	25	Порежьте 150 г моркови кубиками размером 2×2×2 см. Готовьте двумя способами - кусочками (режим Пароварка) или в виде пюре (режим Пар+Блендер).
9.	Broccoli	20	Порежьте 150 г брокколи пластинками. Готовьте двумя способами - кусочками (режим Пароварка) или в виде пюре (режим Пар+Блендер). Масло и другие добавки - по вкусу. Готовьте в этом режиме: Брюссельскую капусту, цветную капусту и т.п.
10.	Apple	20	Почистите яблоки, удалите сердцевину, порежьте кубиками размером 2×2×2 см. Готовьте 250 г подготовленных яблок двумя способами - кусочками (режим Пароварка) или в виде пюре (режим Пар+Блендер). Можно приготовить яблоки в кожуре, затем протереть пюре через сито. В этом случае сохранится больше пектинов. Готовьте в этом режиме: Груши, сливы, персики, абрикосы, нектарины и т.п.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Перед приготовлением рекомендуется нарезать ингредиенты на кусочки размером не более 2х2х2 см. Максимальное количество ингредиентов указано в таблице в справочных целях. Рекомендуемая длительность измельчения от 10 до 60 сек. Следуйте указаниям в книге рецептов.

Наименование операции	Макс. объём или масса загружаемых продуктов в чашу блендера	Режим	Время	Примечание
Приготовление холодным способом				
Пюрирование свежих фруктов, ягод и овощей	400 мл	Блендер	30-60 сек.	Исходные ингредиенты должны быть мягкими или сочными (бананы, клубника, огурцы и т.д.) Очистите фрукты или овощи от кожицы, удалите косточки. После пюрирования рекомендуется протереть через сито.
Пюрирование варёных фруктов, овощей	400 мл	Блендер	30-60 сек.	Можно добавить творог, варёный желток, йогурт и т.п.
Приготовление блюд типа паштетов, паст, муссов	200 г	Блендер	90-120 сек.	Предварительно нарежьте плотные ингредиенты (например, отварное мясо, отварную печень и т.п.) кусочками не более 2х2х2 см. После 1 минуты измельчения отключите прибор, зачистите стенки чаши, затем продолжайте измельчение.
Приготовление детского питания из сухих смесей для младенцев	100-200 мл	Блендер	30 сек.	Указана средняя порция, в зависимости от возраста младенцев. Следуйте указаниям в инструкциях по приготовлению смесей для детского питания.
Взбивание Смюзи и молочных коктейлей	400 мл	Блендер	45-60 сек.	Нарежьте ягоды, фрукты или овощи кусочками 2х2х2 см
Приготовление десертов	250 г	Блендер	30-60 сек.	Готовьте десерты с добавлением фруктовых и ягодных пюре, творога, сметаны, молока, кефира и т.д.
Приготовление на пару				
Приготовление моно-блюда	250 г	Пароварка	5-30 минут	Порежьте исходный ингредиент кусочками размером 2х2х2 см, горошек и кукурузу используйте целиком. Перед тем, как выложить блюдо в тарелку, слейте из чаши конденсат.
Приготовление каш	250 г	Пароварка	30 минут	Тщательно переберите и промойте крупу, залейте воду в чашу блендера, добавьте крупу. Количество крупы отмеряйте строго в соответствии с рецептом. Для ускорения процесса приготовления рекомендуется перемешать кашу в середине приготовления. По окончании приготовления тщательно промойте ножи и прочищайте отверстия в консоли. Крупу рекомендуется предварительно замачивать.
Приготовление филе или тефтелей из мяса/рыбы/птицы	200 г	Пароварка	30 минут	Поместите заготовки для тефтелей или кусочки филе в чашу блендера в один слой.
Приготовление супов	600 мл	Пароварка	20-30 минут	Порежьте исходные ингредиенты кусочками размером 2х2х2 см, горошек и кукурузу используйте целиком. Можно добавить фрикадельки или кусочки куриного/рыбного филе.
Приготовление на пару с последующим пюрированием				
Приготовление супов-пюре	400 мл	Пар + Блендер	20-30 минут	Порежьте исходные ингредиенты кусочками размером 2х2х2 см, горошек и кукурузу используйте целиком. Можно добавить кусочки куриного/рыбного филе.
Приготовление основных блюд и гарниров	250 г	Пар + Блендер	20-30 минут	Порежьте исходные ингредиенты кусочками размером 2х2х2 см. Можно добавить крупу, кусочки рыбного или куриного филе, мясной фарш и т.д.
Приготовление пудингов и десертов	400 мл	Пар + Блендер	20-30 минут	Порежьте исходные ингредиенты кусочками размером 2х2х2 см. Можно добавить яйца, творог, йогурт, молоко, сливки и т.д.

ЧИСТКА И УХОД, Рис. D

- Крышку чаши и ножи для измельчения можно мыть в посудомоечной машине.
- Промойте чашу блендера, приводной вал, емкость для воды, крышку емкости для воды и крышку паровой камеры в теплой мыльной воде. Эти детали нельзя мыть в посудомоечной машине, так это разрушает пластик с течением времени.



- Протрите корпус прибора влажной тканью. Никогда не погружайте его в воду из-за опасности поражения электрическим током.
- Тщательно высушите все детали.



Ножи очень острые, будьте осторожны.

ОЧИСТКА ЧАШИ БЛЕНДЕРА

Наименование операции	Максимальный объем или масса загружаемых продуктов в чашу блендера	Скорость	Время, сек	Примечание
Влейте горячую воду в чашу, добавьте моющее средство	250 мл	Блендер	20 секунд	После промывки полностью разберите блендера, промойте чашу и просушите их. Не используйте агрессивные моющие средства. После приготовления каш тщательно промывайте ножи и прочищайте отверстия в консоли.

СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

Информацию о сертификате соответствия смотрите на сайте <http://www.oursson.com/rus/ru/about/partners/certificates/#tab0> или спрашивайте копию у продавца.

Технические характеристики	
Модель	BL1060HGD
Потребляемая мощность, Вт	500
Параметры электропитания	~220-240 В; 50 Гц
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Температура хранения и транспортировки	от -25 °C до +35 °C
Температура эксплуатации	от +5 °C до +35 °C
Требования к влажности воздуха	15-75%
Размеры прибора, мм	267×190×231
Вес прибора, кг	2,9

***Продукция должна храниться в сухих, проветриваемых складских помещениях при температуре не ниже - 20°С.**



Ремонт блендера должен производиться только квалифицированным специалистом уполномоченного сервисного центра OURSSON AG.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Компания OURSSON AG выражает вам огромную признательность за выбор нашей продукции. Мы сделали все возможное, чтобы данное изделие удовлетворяло вашим запросам, а качество соответствовало лучшим мировым образцам. В случае, если ваше изделие марки OURSSON будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из Уполномоченных Сервисных Центров (далее – УЦЦ). С полным списком УЦЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте www.oursson.ru, а также позвонив по номеру телефона бесплатной горячей линии OURSSON AG.

В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией OURSSON AG, просим вас обращаться в письменном виде в организацию, уполномоченную на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего

качества, – ООО «Управляющая сервисная компания», 109202, Москва, шоссе Фрезер, д. 17А, стр. 1А, либо по электронной почте info@oursson.ru.

Условия Гарантийных обязательств OURSSON AG:

1. Гарантийные обязательства OURSSON AG, предоставляемые УЦЦ OURSSON AG, распространяются только на модели, предназначенные OURSSON AG для производства или поставок и реализации на территории страны, где предоставляется гарантийное обслуживание, приобретенные в этой стране, прошедшие сертификацию на соответствие стандартам этой страны, а также маркированные официальными знаками соответствия.
2. Гарантийные обязательства OURSSON AG действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, на территории которой они

предоставлены, и только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд. Гарантийные обязательства OURSSON AG не распространяются на случаи использования товаров в целях осуществления предпринимательской деятельности либо в связи с приобретением товаров в целях удовлетворения потребностей предприятий, учреждений, организаций.

3. OURSSON AG устанавливает на свои изделия следующие сроки службы и гарантийные сроки:

Название продукта	Срок службы, месяцев с даты выпуска	Гарантийный срок, месяцев со дня покупки
Микроволновые печи, хлебопечи, индукционные плиты	60	12
Мультиварки, кухонные процессоры, кухонные машины, электрические чайники, электрические грили, блендеры, миксеры, мясорубки, тостеры, термопоты, ростеры, кофеварки, пароварки, соковыжималки, измельчители, дегидраторы, йогуртницы, ферментаторы, минидуховки, морозильники, холодильники, автоматические кофемашины	36	12
Кухонные весы, сифоны	24	12

4. Гарантийные обязательства OURSSON AG не распространяются на перечисленные ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:

- Элементы питания.
- Чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию.

5. Гарантия не распространяется на недостатки, возникшие в изделии вследствие нарушения потребителем правил использования, хранения или транспортировки товара, действия третьих лиц или непреодолимой силы, включая, но не ограничиваясь следующими случаями:

- Если недостаток товара явился следствием небрежного обращения, применения товара не по назначению, нарушения условий и правил эксплуатации, изложенных в инструкции по эксплуатации, в том числе вследствие воздействия высоких или низких температур, высокой влажности или запыленности, следах вскрытия корпуса прибора и/или самостоятельного ремонта, несоответствия государственным стандартам параметров питающих сетей, попадания внутрь корпуса жидкости, насекомых и других посторонних предметов, веществ, а также длительного использования изделия в предельных режимах его работы.
- Повреждения и дефекты, вызванные качеством воды и отложением накипи (очистка от накипи и чистка не входит в гарантийное обслуживание и должна РЕГУЛЯРНО производиться Вами самостоятельно).

- Если недостаток товара явился следствием несанкционированного тестирования товара или попыток внесения любых изменений в его конструкцию или его программное обеспечение, в том числе ремонта или технического обслуживания в неуполномоченной OURSSON AG ремонтной организации.
 - Если недостаток товара явился следствием использования нестандартных (нетиповых) и (или) некачественных принадлежностей, аксессуаров, запасных частей, элементов питания.
 - Если недостаток товара связан с его применением совместно с дополнительным оборудованием (аксессуарами), отличным от дополнительного оборудования, рекомендованного OURSSON AG к применению с данным товаром. OURSSON AG не несет ответственность за качество дополнительного оборудования (аксессуаров), произведенного третьими лицами, за качество работы своих изделий совместно с таким оборудованием, а также за качество работы дополнительного оборудования производства компании OURSSON AG совместно с изделиями других производителей.
- ### 6. Недостатки товара, обнаруженные в период срока службы, устраняются уполномоченными на это ремонтными организациями (VCLL). В течение гарантийного срока устранение недостатков производится бесплатно при предъявлении оригинала заполненного гарантийного талона и документов, подтверждающих факт и дату заключения договора розничной купли-продажи (товарный, кассовый чек и т. п.). В случае отсутствия указанных документов гарантийный срок исчисляется со дня изготовления товара. При этом следует учитывать:
- Настройка и установка (сборка, подключение и т. п.) изделия, описанная в документации, прилагаемой к нему, не входит в объем гарантийных обязательств OURSSON AG и могут быть выполнены как самим пользователем, так и специалистами большинства уполномоченных сервисных центров соответствующего профиля на платной основе.
 - Работы по техническому обслуживанию изделий (чистка и смазка движущихся частей, замена расходных материалов и принадлежностей и т. п.) производятся на платной основе.
- ### 7. OURSSON AG не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный своей продукцией людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, хранения, транспортировки или установки изделия; умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.
- ### 8. Ни при каких обстоятельствах OURSSON AG не несет ответственности за какой-либо особый, случайный, прямой или косвенный ущерб или убытки, включая, но не ограничиваясь перечисленным, упущенную выгоду, убытки, вызванные перерывами в коммерческой, производственной или иной деятельности, возникающие в связи с использованием или невозможностью использования изделия.
- ### 9. Вследствие постоянного совершенствования

продукции элементы дизайна и некоторые технические характеристики продукта могут быть изменены без предварительного уведомления со стороны производителя.

Использование изделия по истечении срока службы

1. Срок службы, установленный OURSSON AG для данного изделия, действует только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд, а также соблюдении потребителем правил эксплуатации, хранения и транспортировки изделия. При условии аккуратного обращения с изделием и соблюдения правил эксплуатации фактический срок службы может превышать срок службы, установленный OURSSON AG.
2. По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в Уполномоченный сервисный центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому обслуживанию изделия и его диагностике выполняются сервисными центрами на платной основе.
3. OURSSON AG не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в Уполномоченном сервисном центре, т. к. в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.

Утилизация изделия

После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.



Дата производства

Каждому изделию присваивается уникальный серийный номер в виде буквенно-цифрового ряда и дублируется штрих-кодом, который содержит следующую информацию: название товарной группы, дату производства, порядковый номер изделия. Серийный номер располагается на задней панели продукта, на упаковке и в гарантийном талоне.



Серийный номер располагается на задней панели продукта, на упаковке и в гарантийном талоне.

- ❶ Первые две буквы – соответствие товарной группе (блендер – BL).
- ❷ Первые две цифры – год производства.
- ❸ Вторые две цифры – неделя производства.
- ❹ Последние цифры – порядковый номер изделия.



Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить Руководство по эксплуатации изделия и условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного номера изделия, даты покупки, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Серийный номер и модель изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне. При нарушении этих условий, а также в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены или стерты, талон признается недействительным.

Горячая линия OURSSON AG обеспечивает полную информационную поддержку деятельности компании в России, странах СНГ и Балтии. Профессиональные операторы быстро ответят на любой интересующий вас вопрос. Вы можете обращаться в единый центр по вопросам сервисного сопровождения, для рекомендаций специалистов по настройке и подключению, для информирования о местах продаж, с вопросами о рекламных акциях и розыгрышах, проводимых компанией, а также с любыми другими вопросами о деятельности компании на территории России, стран СНГ и Балтии.

Есть вопросы? Звоните, мы поможем!

Телефон горячей линии OURSSON AG (бесплатные звонки со стационарных телефонов):

8 800 100 8 708

Время работы горячей линии:

понедельник-пятница с 10:00 до 20:00 (по московскому времени); без выходных, 7 дней в неделю.

Настоящая инструкция является объектом охраны в соответствии с международным и российским законодательством об авторском праве. Любое несанкционированное использование инструкции, включая копирование, тиражирование и распространение, но не ограничиваясь этим, влечет применение к виновному лицу гражданско-правовой ответственности, а также уголовной ответственности в соответствии со статьей 146 УК РФ и административной ответственности в соответствии со статьей 7.12 КоАП РФ (ст.150.4 КоАП в старой редакции).

Контактная информация:

1. Изготовитель товара – OURSSON AG (ОРСОН АГ), Утоквай 39, 8008 Цюрих, Швейцария.
2. Организация, уполномоченная на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, – ООО «Управляющая сервисная компания», 109202, Москва, шоссе Фрезер, д. 17А, стр. 1А.
3. Информация о сертификации продукта доступна на сайте www.oursson.com.
4. Импортёры продукции OURSSON AG: РФ: смотрите информацию на упаковке товара.
5. Поставщики продукции OURSSON AG: Республика Беларусь: ООО «Никита плюс», 220094, г. Минск, 2-ой Велосипедный пер., д. 30, офис 603.

OURSSON AG
Сделано в КНР



forum.oursson.ru



Скачайте мобильное
приложение с рецептами
к технике Oursson



ІНСТРУКЦІЯ З БЕЗПЕКИ, Мал. А



Символ небезпеки

Нагадування користувачеві про високу напругу.



Символ попередження

Нагадування користувачеві про необхідність проведення всіх дій відповідно до інструкції.

При використанні електричних приладів слід дотримуватися наступних правил безпеки:

- Використовуйте прилад згідно даного керівництва по експлуатації.
- Встановлюйте прилад на стійку поверхню.
- Використовуйте тільки пристосування, що входять в комплект пристрою.
 - Щоб запобігти ризику пожежі або удару струмом, уникайте попадання в пристрій води та експлуатації пристрою в умовах високої вологості. Якщо з якихось причин вода потрапила всередину пристрою, зверніться в авторизований центр (УЦ) OURSSON AG.
- Для електроживлення приладу використовуйте електромережу з належними характеристиками.
- Не використовуйте прилад в приміщеннях, де в повітрі можуть міститися пари легкозаймистих речовин.
 - Ніколи самостійно не розкривайте пристрій - це може стати причиною ураження електричним струмом, привести до виходу приладу з ладу і анулює гарантійні зобов'язання виробника. Для ремонту і технічного обслуговування звертайтеся тільки в сервісні центри, уповноважені для ремонту виробів торгової марки OURSSON.
- При переміщенні пристрою з прохолодного приміщення в тепле і навпаки розпакуйте його перед початком експлуатації і почекайте 1-2 години, не включаючи.
 - З метою запобігання ураження електрострумом не допускайте занурення проводів або всього виробу у воду.
- Будьте особливо обережні і уважні, якщо поруч із працюючим приладом перебувають діти.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь приладу, це може привести до травми.
- Шнур живлення спеціально зроблений відносно коротким щоб уникнути ризику отримання травми.
- Не допускайте звисання шнура через гострий край стола або його торкання нагрітих поверхонь.
- Не підключайте даний прилад до мережі, перевантаженої іншими електроприладами: це може привести до того, що прилад не буде функціонувати належним чином.
- Не встановлюйте прилад поблизу газових і електричних плит, а також духовок.
- Не використовуйте прилад при ушкодженому шнурі живлення, а також у випадках, якщо порушена нормальна робота виробу, якщо воно падало або був пошкоджений будь-яким іншим чином.
- При відключенні виробу від мережі тримайтеся тільки за вилку, не тягніть за провід - це може привести до пошкодження проводу або розетки і викликати коротке замикання.
- По закінченні використання відключіть виріб від мережі.



- Оберігайте пристрій від ударів, падінь, вібрацій та інших механічних впливів.
- Обов'язково відключайте пристрій від мережі перед початком мийки.
- Не використовуйте виріб поза приміщеннями.
- Цей прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або нестачею досвіду і знань. Вони можуть користуватися приладом тільки під наглядом людини, відповідального за їх безпеку, або після інструктажу з безпечного використання приладу. Не дозволяйте дітям гратися з виробом.
- Цей виріб призначений тільки для використання в побуті.
- Не використовуйте при чистенні приладу абразивні матеріали і органічні чистячі засоби (спирт, бензин і т.п.). Для чистки корпусу приладу допускається використання невеликої кількості нейтрального миючого засобу.

ПОРАДИ

- Перед використанням пристрою уважно ознайомтеся з керівництвом по експлуатації. Після читання, будь ласка, збережіть його для використання в майбутньому.
- Всі ілюстрації, наведені в цій інструкції, є схематичними зображеннями реальних об'єктів, які можуть відрізнятися від їх реальних зображень.
- Щоб ножи не затупились, не використовуйте прилад для подрібнення дуже твердих продуктів.
- Щоб уникнути травми, перш ніж встановлювати ножі, встановіть і зафіксуйте чашу блендера на корпусі приладу.



Прилад обладнаний захисним блокуванням. Якщо скляна чаша з кришкою встановлені неправильно, ви не зможете включити прилад.



Експлуатація даного приладу ні в якому разі не має на увазі застосування до нього фізичної сили, так як це може привести до поломки виробу з провини користувача.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Кришка чаші	1 шт.
Ніж для подрібнення / пюривання з нержавіючої сталі	1 шт.
Сміньсть для води	1 шт.
Кришка ємності для води	1 шт.
Скляна чаша	1 шт.
Кришка парової камери	1 шт.
Приводний вал	1 шт.
Корпус приладу	1 шт.
Керівництво по експлуатації	1 шт.
Книга рецептів	1 шт.
Гарантійний талон	1 шт.

ЕЛЕМЕНТИ КОНСТРУКЦІЇ, Мал. В

- 1 Кришка чаші
- 2 Ніж для подрібнення / пюрування з нержавіючої сталі
- 3 Ємність для води
- 4 Кришка ємності для води
- 5 Складна чаша
- 6 Кришка парової камери
- 7 Парова камера
- 8 Приводний вал
- 9 Корпус приладу
- 10 Панель управління
- 11 Дісплей

ВИКОРИСТАННЯ, Мал. С

Панель управління, Мал. С-1

▽ ▢ ▴ - використовуйте кнопки для вибору програми

приготування і установки часу риготування.

☞ - використовуйте кнопку для установки режиму ПАРОВАРКА, приготування на парі.

☞ - використовуйте кнопку для установки режиму ПАР+ БЛЕНДЕР, приготування на парі з автоматичним подрібненням 30 сек. в кінці приготування. Індикація на дисплеї «Steam + Puree», встановлений час 5 хв.

▶ - використовуйте кнопку для включення процесу приготування.

■ - використовуйте кнопку для зупинки / паузи процесу приготування.

☞ - Кнопка режиму БЛЕНДЕР використовуйте для більш ретельного подрібнення інгредієнтів.

ДІСПЛЕЙ, Мал. С-2

- 1. Індикація порядкового номера програми.
- 2. Індикація часу приготування / таймер зворотного відліку.

Перед першим використанням, проведіть один цикл приготування на парі в холостому режимі, попередньо залийте воду в ємність для води. Після цього протріть корпус приладу сухою і м'якою тканиною. Вимийте чашу, кришку чаші, ножи з нержавіючої сталі теплою водою з додаванням рідини для миття посуду.



Леза дуже гострі, будьте обережні.

Перед складанням або розбиранням приладу та / або від'єднанням насадок переконайтеся, що прилад вимкнений з розетки.

Порядок роботи:

1. Переверніть скляну чашу без кришки, зі зворотного боку встановіть всередину чаші приводний вал, поверніть його проти годинникової стрілки і закріпіть в підставці скляної чаші. Переконайтеся, що підставка приводного вала надійно вставлено в підставку скляній чаші і вільно обертається вліво / право. Переверніть чашу дном донизу.
2. Установіть скляну чашу зі вставленим приводним валом на корпус приладу, поєднавши положення ручки чаші з кнопкою ■ на панелі управління. Переконайтеся, що чаша щільно сіла на корпус приладу.
3. Тримайте чашу за ручку, поверніть її за годинниковою стрілкою в положення заблоковане, поєднавши (символ на підставці чаші), до клацання.
4. Тримайчись за пластикову консоль, встановіть ножи з нержавіючої сталі в центр скляної чаші.
5. Додайте підготовлені інгредієнти в чашу.
6. Встановіть скляну чашу кришкою, поєднавши носик чаші з козирком на кришці. Зафіксуйте кришку, повернувши її проти годинникової стрілки, поки вона не увійде в корпус приладу.
7. Від'єднайте ємність для води від корпусу приладу, відкрутіть кришку і залийте необхідну кількість води. Встановіть ємність на місце.
8. Увімкніть вилку приладу в розетку.



Прилад обладнаний захистом від перегріву. Якщо кількість води недостатньо в ємності, прилад автоматично зупиниться під час приготування. Прозвучить багаторазово звуковий сигнал. На дисплеї відобразиться - ... Додайте необхідну кількість води в контейнер, щоб відновити приготування.

ПРИМІТКА:

Перш ніж додати воду в резервуар для води, дайте приладу трохи охолонути після використання. Для запобігання утворення накипу всередині парової камери рекомендується використовувати фільтровану воду. Періодично промивайте камеру лимонним соком, потім проточною водою. Протирайте внутрішню поверхню камери сухою ганчіркою після кожного використання.

РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

Використовуйте користувальницьке управління, якщо попередньо встановлені програми вам не підходять.

Режим	Описаніе	Примечаніе
Пар + Блендер 	1. Увімкніть вилку приладу в розетку. 2. Натисніть кнопку ☞ один раз, на дисплеї відобразиться «Steam + Puree» і час приготування 5 хвилин. При багаторазовому натисканні на кнопку, час приготування буде циклічно змінюватися в інтервалі від 5 до 30 хвилин / крок 5 хвилин. Використовуйте кнопки ▽ ▢ ▴ для зміни часу приготування з кроком 1 хвилини. 3. Натисніть кнопку ▶ для початку приготування. 4. Натисніть кнопку ■, вийміть вилку приладу з розетки. Після цього можна розбирати прилад. 5. Поверніть чашу в положення ☞ для розблокування. 6. Зніміть чашу з корпусу приладу. Після цього можете відкрити кришку чаші.	Під час приготування на парі в скляній чаші утворюється конденсат. Ви можете видалити конденсат перед початком подрібнення / пюрування. Натисніть кнопку ■ для зупинки приладу. Зніміть скляну чашу і вилийте накопичити воду через носик. Встановіть чашу на місце. Натисніть ▶ для продовження приготування. Для переривання або відміни роботи приладу під час виконання програми натисніть кнопку ■, для продовження виконання програми натисніть кнопку ▶.

Пароварка 	1. Увімкніть вилку приладу в розетку. 2. Натисніть кнопку  один раз, на дисплеї відобразиться «Steam» час приготування 5 хвилин. При багаторазовому натисканні на кнопку, час приготування буде циклічно змінюватися в інтервалі від 5 до 30 хвилин / крок 5 хвилин. Використовуйте кнопки   для зміни часу приготування з кроком 1 хвилини. 3. Натисніть кнопку  для початку приготування. 4. Для подрібнення / пюревання після закінчення приготування використовуйте режим Блендер.	Готуйте 150 г горошку двома способами - цілком (режим Пароварка) або у вигляді пюре (режим Пар + Блендер). Масло та інші добавки - за смаком. Готуйте в цьому режимі: шпинат, білокачанну капусту і т.п.
Блендер 	1. Увімкніть вилку приладу в розетку. 2. Для активації режиму, натисніть одну з кнопок  або , далі натисніть і утримуйте кнопку  протягом декількох секунд. На дисплеї відобразиться «Puree» і зворотний відлік часу, за замовчуванням 30 сек. По закінченні 30 сек прилад вимкнеться. 3. Для зупинки роботи ножів до закінчення 30 секунд, відпустіть кнопку.	Максимально дозволений час безперервного використання приладу в режимі БЛЕНДЕР не повинно перевищувати 1 хвилину, після цього блендер слід вимкнути на 2 хвилини.

 **Бережіть обличчя і руки від пари, що виходить з приладу.**

ПЕРЕДВСТАНОВЛЕНІ ПРОГРАМИ

1. Увімкніть вилку приладу в розетку.
2. Натисніть кнопку   для вибору режиму приготування.
3. Обравши програму приготування, натисніть кнопку  або .
4. Натисніть кнопку  для початку приготування.

№ програми	Назва програми	Час приготування, хв	Примітка
1.	Zucchini	15	Почистіть та наріжте 250 г цукіні на шматочки розміром 2×2×2 см. Готуйте двома способами - шматочками (режим Пароварка) або у вигляді пюре (режим Пароварка + Блендер). Масло та інші добавки - за смаком. Готуйте в цьому режимі: кабачки молочної стиглості, патисони, баклажани.
2.	Fish	20	Наріжте 250 г філе білої риби кружечками 2×2×2 см. Готуйте двома способами - шматочками (режим Пароварка) або у вигляді паштету (режим Пароварка + Блендер). Масло та інші добавки - за смаком. Готуйте в цьому режимі: філе лосося, осетрини.
3.	Peas	15	Готуйте 150 г горошку двома способами - цілком (режим Пароварка) або у вигляді пюре (режим Пароварка + Блендер). Масло та інші добавки - за смаком. Готуйте в цьому режимі: шпинат, білокачанну капусту та т.п.
4.	String-Beans	20	Наріжте дрібно 150 г стручкової квасолі. Готуйте двома способами - шматочками (режим Пароварка) або у вигляді пюре (режим Пароварка + Блендер). Масло та інші добавки - за смаком.
5.	Pumpkin	20	Наріжте 250 г очищеного гарбуза кубиками розміром 2×2×2 см. Готуйте двома способами - шматочками (режим Пароварка) або у вигляді пюре (режим Пароварка + Блендер). Масло та інші добавки - за смаком.
6.	Potato	20	Наріжте 250 г картоплі кубиками розміром 2×2×2 см. Готуйте двома способами - шматочками (режим Пароварка) або у вигляді пюре (режим Пароварка + Блендер). Масло та інші добавки - за смаком.
7.	Chicken	25	Наріжте 250 г філе курчати шматочками 2×2×2 см. Готуйте двома способами - шматочками (режим Пароварка) або у вигляді паштету (режим Пароварка + Блендер). Масло та інші добавки - за смаком. Готуйте в цьому режимі: печінка (телячу і курячу), телятину, індичку.
8.	Carrot	25	Наріжте 150 г моркви кубиками розміром 2×2×2 см. Готуйте двома способами - шматочками (режим Пароварка) або у вигляді пюре (режим Пароварка + Блендер).
9.	Broccoli	20	Наріжте 150 г броколі пластинами. Готуйте двома способами - шматочками (режим Пароварка) або у вигляді пюре (режим Пароварка + Блендер). Масло та інші добавки - за смаком. Готуйте в цьому режимі: Брюссельську капусту, цвітну капусту і т.п.
10.	Apple	20	Почистіть яблука, видаліть серцевину, поріжте кубиками розміром 2×2×2 см. Готуйте 250 г підготовлених яблук двома способами - шматочками (режим Пароварка) або у вигляді пюре (режим Пароварка + Блендер). Можна приготувати яблука в шкірці, потім протерти пюре через сито. В цьому випадку збережеться більше пектину. Готуйте в цьому режимі: Груші, сливи, персики, абрикоси, нектарини і т.п.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО ПОДРІБНЕННЮ РІЗНИХ ПРОДУКТІВ

Перед подрібненням рекомендується різати інгредієнти на шматочки розміром не більше 2×2×2 см. Максимальна кількість інгредієнтів вказана в таблиці в довідкових цілях. Рекомендована тривалість подрібнення від 10 до 60 сек. Слідуйте вказівкам в книзі рецептів.

Найменування операції	Максимальний об'єм або маса завантажувальних продуктів в чашу блендера	Режим	Час	Примітка
Приготування холодним методом				
Пюрування свіжих фруктів, ягід і овочів	400 мл	Блендер	30-60 сек.	Вихідні інгредієнти повинні бути м'якими або соковитими (банани, полуниця, огірки та т.п.) Очистіть фрукти або овочі від шкірки, видаліть кісточки. Після пюрування рекомендується протерти через сито.
Пюрування варених фруктів, овочів	400 мл	Блендер	30-60 сек.	Можете додати сир, варений жовток, йогурт та т.п.
Приготування страв типу паштетів, паст, мусів	200 г	Блендер	90-120 сек.	Попередньо наріжте щільні інгредієнти (наприклад, відварене м'ясо, відварну печінку та т.п.) шматочками не більше 2×2×2 см. Після 1 хвилини подрібнення відключіть прилад, зачистіть стінки чаші, потім продовжуйте подрібнення.
Приготування дитячого харчування із сухих сумішей для немовлят	100-200 мл	Блендер	30 сек.	Вказана середня порція, в залежності від віку немовлят. Слідуйте вказівкам в інструкціях з приготування сумішей для дитячого харчування.
Збивання Смузі і молочних коктейлів	400 мл	Блендер	45-60 сек.	Наріжте ягоди, фрукти або овочі шматочками 2×2×2 см
Приготування десертів	250 г	Блендер	30-60 сек.	Готуйте десерти з додаванням фруктового та ягідного пюре, сиру, сметани, молока, кефіру і т.д.
Приготування на парі				
Приготування моно-страви	250 г	Пароварка	5-30 хвилин	Поріжте вихідний інгредієнт шматочками розміром 2×2×2 см, горошок і кукурудзу використовуйте цілком. Перед тим, як викласти блюдо в тарілку, злийте з чаші конденсат.
Приготування каш	250 г	Пароварка	30 хвилин	Ретельно переберіть і промийте крупу, залийте воду в чашу блендера, додайте крупу. Кількість крупи відмірюйте строго відповідно до рецепту. Для прискорення процесу приготування рекомендується перемішати кашу в середині приготування. По закінченні приготування ретельно промивайте ножі і прочищуйте отвори в консолі. Крупу рекомендується попередньо замочувати.
Приготування філе або тефтелей з м'яса / риби / птиці	200 г	Пароварка	30 хвилин	Помістіть заготовки для тефтелей або шматочки філе в чашу блендера в один шар.
Приготування супів	600 мл	Пароварка	20-30 хвилин	Наріжте вихідні інгредієнти шматочками розміром 2×2×2 см, горошок і кукурудзу використовуйте цілком. Можна додати фрикадельки або шматочки курячого / рибного філе.
Приготування на парі з подальшим пюруванням				
Приготування супів-пюре	400 мл	Пар + Блендер	20-30 хвилин	Наріжте вихідні інгредієнти шматочками розміром 2×2×2 см, горошок і кукурудзу використовуйте цілком. Можна додати фрикадельки або шматочки курячого / рибного філе.
Приготування основних страв і гарнірів	250 г	Пар + Блендер	20-30 хвилин	Наріжте вихідні інгредієнти шматочками розміром 2×2×2 см. Можна додати крупу, шматочки рибного або курячого філе, м'ясний фарш і т.п.
Приготування пудингів та десертів	400 мл	Пар + Блендер	20-30 мин.	Наріжте вихідні інгредієнти шматочками розміром 2×2×2 см. Можна додати яйця, сир, йогурт, молоко, вершки і т.п.

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД, Мал. D

- Кришку чаші і ніж для подрібнення / піювання можна мити в посудомийній машині.
- Промийте чашу блендера, приводний вал, ємність для води, кришку ємності для води і кришку парової камери теплою мильною водою. Ці деталі не можна мити в посудомийній машині, так як це руйнує пластик з часом.



- Протріть корпус приладу вологою тканиною. Ніколи не занурюйте його у воду через небезпеку ураження електричним струмом.
- Ретельно висушіть всі деталі.



Леза дуже гострі, будьте обережні.

ОЧИЩЕННЯ ЧАШІ БЛЕНДЕРА

Найменування операції	Максимальний об'єм або маса завантажувальних продуктів в чашу блендера	Швидкість	Час	Примітка
Улийте гарячу воду в чашу, додайте миючий засіб	250 мл	БЛЕНДЕР	20 сек.	Після промивання повністю розберіть блендера, промийте чашу і просушіть її. Не використовуйте агресивні миючі засоби. Після приготування каш ретельно промивайте ножі і прочищуйте отвори в консолі.

СЕРТИФИКА ПРОДУКЦІЇ

Даний виріб відповідає наступним Технічним Регламентом:

Технічний Регламент низьковольтного електричного обладнання ДСТУ ІЕС 60335-2-14:2006, ДСТУ ІЕС 60335-2-15:2006.

Технічні характеристики	
Модель	BL1060HGD
Номинальна споживана потужність, Вт	500
Номинальна напруга живлення	~ 220-240; 50 Hz
Клас захисту від ураження електричним струмом	I
Температура зберігання і транспортування	de la -25 ° C și +35 ° C
Температура експлуатації	între +5 ° C la +35 ° C
Вимоги до вологості повітря	15-75%
Розміри приладу, мм	267×190×231
Вага приладу, кг	2,9

* Продукція повинна зберігатися в сухих, вентиляованих складських приміщеннях при температурі не нижче - 20 ° С.



Ремонт блендера повинен проводитися тільки кваліфікованим фахівцем уповноваженого сервісного центру OURSSON AG.

СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Компанія OURSSON AG висловлює вам величезну вдячність за вибір нашої продукції. Ми зробили все можливе, щоб даний виріб задовольняло вашим запитам, а якість відповідала кращим світовим зразкам. У разі, якщо ваше вироб марки OURSSON потребуватиме технічного (гарантійного) обслуговування або гарантійної заміни, просимо вас звертатися в один з Уповноважених Сервісних Центрів (далі - УСЦ). З повним списком УСЦ та їх точними адресами ви можете ознайомитися на сайті www.oursson.ru (для Росії), www.csp-comei.com (для України) а також зателефонувавши за номером телефону безкоштовної гарячої лінії OURSSON AG. У разі виникнення питань і проблем, пов'язаних з продукцією ТМ OURSSON AG, просимо вас звертатися письмово в організацію, уповноважену на прийняття і задоволення вимог споживачів щодо товару неналежної якості, - ТОВ «Керуюча сервісна компанія», 109202, Москва, шосе Фрезер, д. 17А,

стор. 1А, або по електронній пошті info@oursson.ru. Україна ТОВ «Універсальна Дистриб'юторська Компанія» 03065, м.Київ бульв. І.Лепсе/Академіка Каблукова, буд.51/16 або по електронній пошті info@oursson.ua, тел. 228-82-01

Умови Гарантійних зобов'язань OURSSON AG:

1. Гарантійные обязательства OURSSON AG, предоставляемые УСЦ OURSSON AG, распространяются только на модели, предназначенные OURSSON AG для производства или поставок и реализации на территории страны, где предоставляется гарантийное обслуживание, приобретенные в этой стране, прошедшие сертификацию на соответствие стандартам этой страны, а также маркированные официальными знаками соответствия.
2. Гарантійні зобов'язання OURSSON AG діють

в рамках законодавства про захист прав споживачів і регулюються законодавством країни, на території якої вони надані, і лише за умови використання виробу виключно для особистих, сімейних або домашніх потреб. Гарантійні зобов'язання OURSSON AG не поширюються на випадки використання товарів в цілях здійснення підприємницької діяльності або у зв'язку з придбанням товарів з метою задоволення потреб підприємств, установ, організацій.

- OURSSON AG встановлює на свої вироби такі строки служби та гарантійні терміни:

Назва продукту	Срок служби (придатності), місяців з дати випуску	Гарантійний строк (термін) експлуатації товару, місяців з дня покупки
Мікрохвильові печі, хлібопечки, індукційні плити	48	12
Мультиварки, кухонні процесори, кухонні машини, електричні чайники, електричні грилі, блендери, міксери, м'ясорубки, тостери, термопоти, ростери, кавоварки, пароварки, соковижималки, подрібнювачі, дегідратори, йогуртници, ферментатори, мінідуховки, морозильники, холодильники, автоматичні кавомашини	24	12
Кухонні ваги, сифони	12	12

- Гарантійні зобов'язання OURSSON AG не поширюються на перераховані нижче приладдя виробу, якщо їх заміна передбачена конструкцією і не пов'язана з розбиранням виробу:

- Елементи живлення.
- Чохли, ремені, шнури для перенесення, монтажні пристосування, інструмент, документацію, що додається до виробу.

- Гарантія не поширюється на недовільні, що виникли в виробі наслідок порушення споживачем правил використання, зберігання або транспортування товару, дії третіх осіб або непереборної сили, включаючи, але не обмежуючись наступними випадками:

- Якщо недовіль товару з'явився наслідок недбалого поводження, застосування товару не за призначенням, порушення умов і правил експлуатації, викладених в інструкції по експлуатації, в тому числі наслідок впливу високих або низьких температур, високої вологості або запиленості, слідах відкриття корпусу приладу та / або самостійного ремонту, невідповідності Державним стандартам параметрів мереж живлення, попадання всередину корпусу рідини, комах та інших сторонніх предметів, речовин, а також тривалого використання виробу в граничних режимах його роботи.
- Пошкодження та дефекти, викликані якістю води і відкладенням накипу (очищення від накипу та чистка не входить в гарантійне обслуговування і повинна РЕГУЛЯРНО проводитися Вами самостійно).
- Якщо недовіль товару з'явився внаслідок не-санкціонованого тестування товару або спроб

внесення будь-яких змін в його конструкцію або його програмне забезпечення, в тому числі ремонту або технічного обслуговування в неуповноваженому OURSSON AG ремонтній організації.

- Якщо недовіль товару з'явився наслідком використання нестандартних (нетипових) і (або) неясного приладдя, аксесуарів, запасних частин, елементів живлення.
- Якщо недовіль товару пов'язаний з його застосуванням спільно з додатковим обладнанням (аксесуарами), відмінним від додаткового обладнання, рекомендованого OURSSON AG до застосуванню з даним товаром. OURSSON AG не несе відповідальність за якість додаткового обладнання (аксесуарів), виробленого третіми особами, за якість роботи своїх виробів спільно з таким обладнанням, а також за якість роботи додаткового обладнання виробництва компанії OURSSON AG спільно з виробами інших виробників.

- Недовільі товару, виявлені в період строку служби, усуваються уповноваженими на це ремонтними організаціями (УЦ). Протягом гарантійного терміну усунення недовільів проводиться безкоштовно при пред'явленні оригіналу заповненого гарантійного талона та документів, що підтверджують факт і дату укладення договору роздрібної купівлі-продажу (товарний, касовий чек т.п.). У разі відсутності зазначених документів гарантійний строк обчислюється з дня виготовлення товару.

При цьому слід враховувати:

- Налаштування та установка (збірка, підключення і т.п.) виробу, зазначена в документації, що додається до нього, не входить в обсяг гарантійних зобов'язань OURSSON AG і можуть бути виконані як самим користувачем, так і фахівцями більшості уповноважених сервісних центрів відповідного профілю на платній основі.
- Роботи з технічного обслуговування виробів (чищення та змащування рухомих частин, заміна витратних матеріалів і приладдя і т. п.) виконуються на платній основі.

- OURSSON AG не несе відповідальності за можливу шкоду, прямо або побічно нанесену своєю продукцією людям, домашнім тваринам, майну в разі, якщо це сталося в результаті недотримання правил і умов експлуатації, зберігання, транспортування або установки виробу; умисних або необережних дій споживача або третіх осіб.
- Ні за яких обставин OURSSON AG не несе відповідальності за будь-який особливий, випадковий, прямий або непряний збиток або збитки, включаючи, але не обмежуючись перерахованим, упущену вигоду, збитки, викликані перервами в комерційній, виробничій або іншій діяльності, що виникають у зв'язку з використанням або неможливістю використання виробу.
- Внаслідок постійного вдосконалення продукції елементи дизайну і деякі технічні характеристики продукту можуть бути змінені без попереднього повідомлення з боку виробника.

Використання виробу після закінчення строк служби

- Строк служби, встановлений OURSSON AG для даного виробу, діє тільки за умови використання виробу виключно для особистих, сімейних або

домашніх потреб, а також дотримання споживачем правил експлуатації, зберігання і транспортування виробу. За умови акуратного поводження з виробом і дотриманням правил експлуатації фактичний строк служби може перевищувати строк служби, встановлений OURSSON AG.

2. По закінченні строку служби виробу вам необхідно звернутися в Уповноважений сервісний центр для проведення профілактичного обслуговування виробу і визначення його придатності до подальшої експлуатації. Роботи з профілактичного обслуговування виробу і його діагностики виконуються сервісними центрами на платній основі.
3. OURSSON AG не рекомендує продовжувати експлуатацію виробу по закінченню строку служби без проведення його профілактичного обслуговування в Уповноваженому сервісному центрі, т.я. в цьому випадку вибір може становити небезпеку для життя, здоров'я або майна споживача.

Утилізація виробу

Після завершення терміну служби його не можна викидати разом зі звичайним побутовим сміттям. Замість цього воно підлягає здачі на утилізацію в відповідний пункт прийому електричного і електронного устаткування для подальшої переробки та утилізації відповідно до федерального або місцевого законодавства. Утилізуючи ці продукти, ви допомагаєте зберегти природні ресурси і запобігти збитку для навколишнього середовища і здоров'я людей, який можливий у випадку неналежного поводження. Більш детальну інформацію про пункти прийому та утилізації даного продукту можна отримати в місцевих муніципальних органах або на підприємстві з вивезення побутового сміття.



Дата виробництва

Кожному виробу привласнюється унікальний серійний номер у вигляді буквено-цифрового ряду і дублюється штрих-кодом, який містить наступну інформацію: назва товарної групи, дату виробництва, порядковий номер виробу.



Серійний номер розташовується на задній панелі продукту, на упаковці і в гарантійному талоні.

- 1 Перші дві букви - відповідає товарній групі (блендер - BL).
- 2 Перші дві цифри - рік виробництва.
- 3 Другі дві цифри - тиждень виробництва.
- 4 Останні цифри - порядковий номер виробу.



Щоб уникнути непорозуміння переконливо просимо вас уважно вивчити Керівництво по експлуатації виробу та умови гарантійних зобов'язань, перевірити правильність заповнення гарантійного талона. Гарантійний талон дійсний тільки при наявності правильно і чітко вказаних: моделі, серійного номера виробу, дати покупки, чітких печаток фірми-продавця, підпису покупця. Серійний номер і модель виробу повинні відповідати вказаним в гарантійному талоні. При порушенні цих умов, а також у разі, коли дані, зазначені в гарантійному талоні, змінені або стерті, талон визнається недійсним.

oursson®

Гаряча лінія OURSSON AG забезпечує повну інформаційну підтримку діяльності компанії в Росії, Україні, країнах СНД і Балтії. Професійні оператори швидко дадуть відповідь на будь-яке вас цікавить. Ви можете звертатися в єдиний центр з питань сервісного супроводу, для рекомендації фахівців з налаштування та підключення, для інформування про місця продажів, із запитаннями про рекламні акції і розіграшах, що проводиться компанією, а також з будь-якими іншими питаннями про діяльність компанії на території Росії, України, країн СНД і Балтії. Є питання? Телефонуйте, ми допоможемо! Телефон гарячої лінії OURSSON AG (безкоштовні дзвінки зі стаціонарних телефонів): Україна: **0 800 50 5512**

Час роботи гарячої лінії: Понеділок-п'ятниця з 9:00 до 20:00 (за московським часом); субота, неділя та дні державних свят - вихідні. Ця інструкція є об'єктом охорони відповідно до міжнародного та російського законодавства про авторське право. Будь-яке несанкціоноване використання інструкції, включаючи копіювання, тиражування та розповсюдження, але не обмежуючись цим, тягне застосування до винної особи цивільно-правової відповідальності, а також кримінальної відповідальності відповідно до статті 146 КК РФ та адміністративної відповідальності відповідно до статті 7.12 КоАП РФ (ст. 150.4 КоАП в старій редакції).

Контактна інформація:

1. Виробник товару - OURSSON AG (АТ Урссон АГ), Утотгвай 39, 8008 Цюрих, Швейцарія.
2. Організація, уповноважена на прийняття і задоволення вимог споживачів щодо товару неналежної якості, - Україна: ТОВ «Універсальна Дистрибуторська Компанія», 03065, г. Київ, бульв. І.Лепсе / Академіка Каблукова, буд. 51/16.
3. Україна: ТОВ «Універсальна Дистрибуторська Компанія», 03065, м. Київ, бульв. І.Лепсе/Академіка Каблукова, 51/16

OURSSON

Вироблено в КНР

