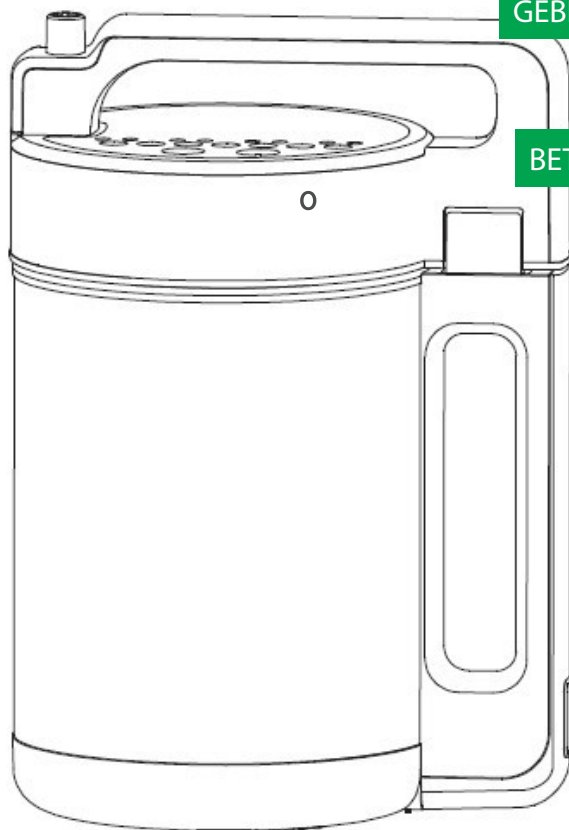


# DeJelin

Your Health Partner



GEBRUIKSAANWIJZING

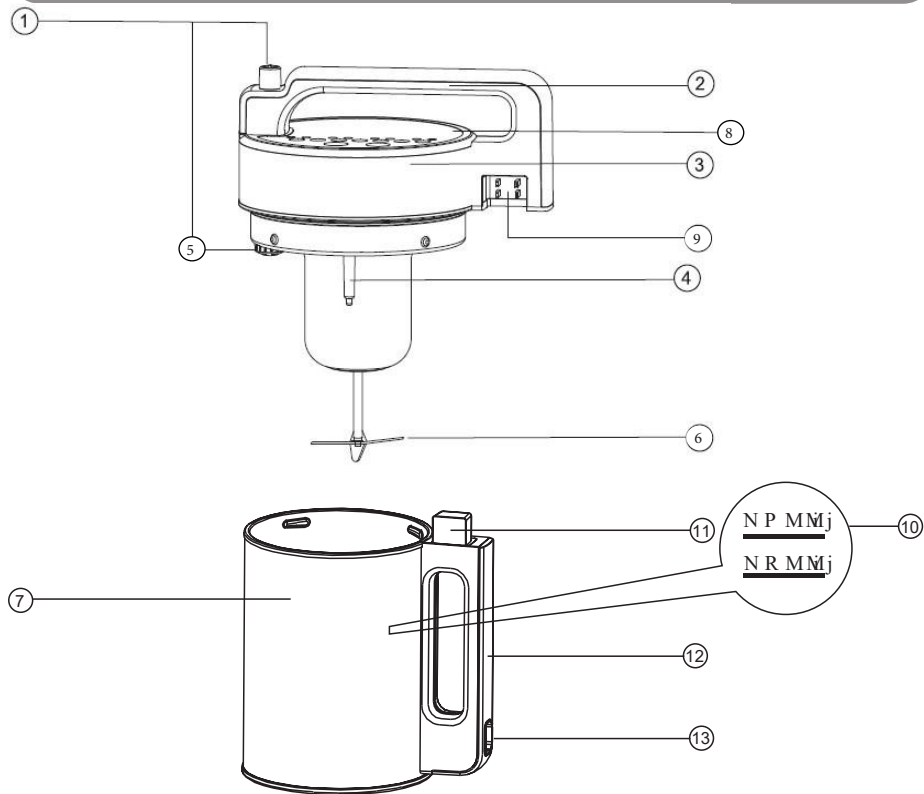
MODE D'EMPLOI

BETRIEBSANLEITUNG

## NutriSoup

NS148

## ONDERDELEN



1. Stoomventiel
2. Dekselgreep
3. Deksel
4. Anti-overloopsensor
5. Stoomgat
6. Blendermes
7. Kan
8. Bedieningspaneel
9. Stroomaansluiting deksel (mannelijk)
10. Hoeveelheidsaanduiding
11. Stroomaansluiting deksel (vrouwelijk)
12. Zijgreep
13. Stroomaansluiting

## PROGRAMMA'S

-  VeloutéExpress -programma
-  Moulinéprogramma
-  Bouillonprogramma
-  Compote- babyfoodprogramma
-  Smoothie- Milkprogramma
-  Blendingprogramma (handmatig)
-  Porridgeprogramma
-  Reiniging
-  MENU (om programma te selecteren)
-  START -knop

## VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN

Wanneer u om het even welk elektronisch toestel gebruikt, moet u de volgende voor de hand liggende veiligheidsmaatregelen treffen. Indien u deze veiligheidsmaatregelen niet opvolgt, riskeert u zichzelf te verwonden of het product te beschadigen. Tussen deze twee categorieën wordt een onderscheid gemaakt als volgt:

**OPGELET:** gevaar voor gebruiker!

**BELANGRIJK:** risico op schade aan het toestel!

Gelieve u aan de volgende veiligheidsaanbevelingen te houden:

### Plaats

- Dit toestel is enkel bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag NIET voor professionele doeleinden gebruikt worden. Dergelijk gebruik kan aan het product schade berokkenen en zal uw garantie ongeldig maken.
- Plaats het toestel nooit op de rand van het werkblad.
- Plaats het toestel op een stevige, vlakke ondergrond.
- Gebruik het toestel niet buiten of in de buurt van water

### Voedingskabel

- De kabel tussen het stopcontact en het toestel mag niet te strak zijn.
- Laat de kabel niet over de rand van het werkblad hangen, zodat kinderen er niet aan kunnen trekken.
- Laat de kabel niet loshangen, bv. tussen een laag stopcontact en een hoge tafel.
- Laat de kabel niet langs een fornuis, toaster of andere warme

## VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN

plaats lopen, om schade aan de kabel te vermijden. Indien de voedingskabel beschadigd is, moet deze vervangen worden door een specifieke kabel die beschikbaar is bij de fabrikant of hersteller. Deze herstelling moet worden uitgevoerd door een bevoegde persoon.

### Eigen veiligheid

- **OPGELET!** Dompel de kabel, stekker en/of het apparaat niet in water of andere vloeistof om brand, elektrische schokken of lichamelijk letsel te vermijden.
- **OPGELET!** Vermijd contact met bewegende onderdelen.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer u een toestel met warme inhoud verplaatst.
- Gebruik het toestel niet met natte of vochtige handen.
- Het toestel is niet geschikt voor mensen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht handelen of instructies gekregen hebben over de manier waarop het apparaat gebruikt dient te worden van iemand die instaat voor hun veiligheid.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het toestel niet gebruikt en vooraleer u het reinigt.

### Kinderen

- Laat een kind nooit het toestel bedienen.
- Kinderen zijn kwetsbaar in de keuken, zeker zonder toezicht en wanneer er toestellen in werking zijn of er gekookt wordt.
- Leer kinderen alert te zijn voor gevaar in de keuken, waarschuw hen over het mogelijke gevaar wanneer ze naar iets grijpen dat ze niet goed kunnen zien of waar ze niet aan mogen komen. qui leur sont interdites.

## VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN

Wees voorzichtig wanneer u het deksel (3) verwijdert na gebruik, aangezien er nog hete stoom uit het stoomventiel (1) kan komen of uit de kan (6) zelf wanneer u het deksel verwijdert bij de programma's voor soep, bouillon of compote.

### Andere veiligheidsoverwegingen

- Gebruik het toestel niet wanneer de voedingskabel beschadigd is.
- Het gebruik van opzetstukken van een andere fabrikant kan het toestel beschadigen en maakt uw garantie ongeldig.
- Plaats het toestel niet op of in de buurt van warmtebronnen, zoals gas- of elektrische fornuizen, ovens of branders.
- Stel het toestel en de kabel niet bloot aan warmte, direct zonlicht, vocht, scherpe hoeken en dergelijke.
- Dit toestel is niet bestemd om bediend te worden door middel van een externe timer of aparte afstandsbediening.
- Zorg ervoor dat het deksel (3) goed zit vooraleer u het toestel aanzet.
- Haal het deksel er niet af vooraleer het mes tot stilstand gekomen is.
- Laat het toestel na elk gebruik volledig afkoelen en reinig het vervolgens, zodat restjes verwijderd worden en niet aanbranden.
- Gebruik het toestel niet voortdurend om soep te maken.

**OPGELET!** Wees voorzichtig wanneer u het deksel na gebruik verwijdert, aangezien er nog hete stoom uit het stoomventiel (1) kan komen of uit de kan (6) zelf wanneer u het deksel verwijdert bij de soepprogramma's Smooth en Bouillon. Exigences électriques

## VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN

### Elektrische vereisten

Wanneer u een elektronisch toestel gebruikt, moet u steeds enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen nemen. Controleer vooraleer u het toestel aansluit op het elektriciteitsnetwerk of beide spanningen overeenkomen.

Raadpleeg een bevoegde elektricien voor advies of hulp wanneer u twijfelt. Indien u de stekker moet verwijderen, HAAL HEM DAN EERST UIT HET STOPCONTACT en knip hem dan pas van de voedingskabel. Gooi hem ONMIDDELIJK en VEILIG weg.

**Probeer de stekker nooit te hergebruiken of in het stopcontact te steken om een elektrische schok te vermijden.**

NL

FR

DE

## GEBRUIK

LEES ZORGVULDIG DEZE INFORMATIE VOORALEER U UW NUTRISOUP GEBRUIKT

Experimenteer

U kunt de NutriSoup gebruiken voor purees, milkshakes (PULSE-functie) en sauzen. Dankzij de isotherme kan blijven uw bereidingen warm.

**BELANGRIJK!**

Wanneer u het deksel verwijdert, wordt het programma gestopt en gereset.

**BELANGRIJK!**

Dit toestel heeft geen AAN/UIT-schakelaar. Haal de stekker uit het stopcontact om het toestel uit te schakelen of het programma te resetten.

**BELANGRIJK!**

Voeg alleen gaar vlees toe aan de NutriSoup. De NutriSoup is niet geschikt om te bakken.

Gebruik voor het lekkerste resultaat zoveel mogelijk verse seizoensingrediënten.

Snijd alle ingrediënten in blokjes niet groter dan 2 cm. In het bouillonprogramma kunt u grotere stukjes gebruiken, maar let op: bij harde groenten worden te grote stukjes mogelijk niet gaar.

## GEBRUIK

Gebruik geen bevroren ingrediënten in de NutriSoup wanneer u soep maakt. Ontdooi ze eerst.

**BELANGRIJK!**

Meng altijd eerst manueel in de ingrediënten vooraleer u het toestel inschakelt.

**BELANGRIJK!**

De NutriSoup werkt alleen met een inhoud die tussen de minimum- en maximuminhoud ligt. Als de kan te vol zit, zal de anti-overloopsensor (4) de NutriSoup stoppen en een waarschuwingssignaal geven.

Alle programma's zijn vooraf ingesteld en kunnen niet gewijzigd worden.

De minimuminhoud bedraagt 1300 ml, de maximuminhoud 1500 ml.

Mochten de ingrediënten aan de bodem van de kan kleven, voeg dan gerust wat vloeistof toe.

NL

FR

DE

## GEBRUIK

### MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

1. Zorg ervoor dat de NutriSoup ontkoppeld is van de voedingskabel. Neem het deksel weg door de zijgreep (12) met uw rechterhand en de dekselgreep (2) met uw linkerhand vast te nemen en het deksel tegen de klok in open te draaien; wees voorzichtig zodat u het scherpe blendermes (6) niet aanraakt.

### OPGELET!

Het blendermes (6) kan krassen maken in uw werkblad, leg het daarom op een bord of ander beschermd o

2. Doe alle ingrediënten in de kan. De minimumhoeveelheid is 1300 ml (10) en de maximumhoeveelheid 1500 ml (10). (Raadpleeg de receptenrubriek voor gedetailleerde instructies.) Plaats het deksel terug op de kan, zodanig dat het stevig vastzit.

3. Sluit de stroomkabel aan op de stroomaansluiting (13) en steek de stekker in het stopcontact. Schakel de wandschakelaar in. De NutriSoup zal een keer biepen.

4. Druk enkele keren op de MENU-knop (H) om het gewenste programma te selecteren. Het programma zal beginnen.

5. Wanneer de NutriSoup nog een keer biept, is uw soep klaar. Haal de stekker uit het stopcontact en schakel het apparaat uit.

6. Neem het deksel er voorzichtig af en leg het blendermes opnieuw op een beschermd oppervlak.

## GEBRUIK

7. Giet uw soep in een kom. Dankzij de isotherme kan, kan u de soep warm houden door het deksel er terug op te plaatsen!

### PROGRAMMA'S

Het toestel is zeer eenvoudig in gebruik. Voeg uw lievelingsingrediënten toe, kies het gewenste programma en de NutriSoup begint met de bereiding. Wanneer het toestel herhaaldelijk biept, heeft u ongeveer 1 liter gemixte of ongemixte soep, afhankelijk van welk programma u geselecteerd hebt.

	PROGRAMMA'S	BEREIDING	T°	TIJD
	Velouté	Veloutésouep	100°C	21min
	Mouliné	Moulinésouep	100°C	30 min
	Bouillon	Bouillons / Boerensoep	100°C	38 min
	Compote	Compote, coulis	100°C	16 min
	Smoothie	Smoothie, plantardige melk	0°C	3,5 min
	Pulse	Manueel mixen	0°C	-
	Porridge	Havermoutpap, babyfood	100°C	35 min
	Autocleaning	-	0°C	3,5 min

De PULSE-functie werkt alleen als u deze op voorhand geselecteerd heeft en de START-knop (I) ingedrukt houdt. Normaal volstaan enkele seconden om een goed resultaat te bekomen. Wij raden u af langer dan 30 seconden per keer te mixen. Dit programma gebruikt geen warmte en kan dus gebruikt worden voor de bereiding van onder andere milkshakes.

OPGELET! – GEBRUIK DE WARME PROGRAMMA'S NIET MEER DAN VIJF KEER NA ELKAAR.

## SCHOONMAKEN

De NutriSoup is NIET geschikt voor de vaatwasmachine.

Spoel na gebruik de binnenkant van de kan uit met heet water om etensresten te verwijderen.

Vul de kan vervolgens tot het streepje 1500 ml met heet water, selecteer de BLEND-functie en druk een of twee keer om de NutriSoup te reinigen. Gebruik vervolgens een warme, ingezepte spons om de binnenkant van de kan af te wassen, spoel uit met warm water en droog af. Het blendermes en de schacht kunnen met een borsteltje schoongemaakt worden onder heet, stromend water.

Droog het toestel goed af na het schoonmaken. Droog de binnenkant van het toestel af met een zachte, droge doek.

OPGELET!

Het deksel van het apparaat mag in geen geval schoongemaakt worden onder stromend water. Het water dringt zo in het deksel van het apparaat en zal het beschadigen.

OPGELET!

Dompel het deksel, de kan, aansluitingskabel en voedingsstekker NIET onder water of in een andere vloeistof.

OPGELET!

Het blendermes is heel scherp.

OPGELET!

De aansluiting tussen het bovenste en onderste deel mag niet nat worden

## GARANTIE

Dalcq nv kent een specifieke garantie toe voor alle onderdelen van de DeJelin NutriSoup. Die garantie is onderhevig aan ondergenoemde voorwaarden.

De wettelijke bepalingen met betrekking tot de garantie, net als de rechten die voortvloeien uit de wet betreffende de aansprakelijkheid voor producten met gebreken, blijven van toepassing. De eventuele rechten op latere tenuitvoerlegging en vergoeding van de aankoper in geval van aankoop van een gebrekkig product, blijven van kracht, indien de voorwaarden hiertoe vervuld zijn.

### Duur van de garantie

De garantie is van toepassing op alle onderdelen van de DeJelin NutriSoup, gaat van kracht op de dag van aankoop (facturatiedag) en blijft gedurende twee jaar geldig bij privégebruik.

### Artikel onder garantie

De garantie is van toepassing op materiële schade, constructie- en productiefouten, op voorwaarde dat het gebrek al aanwezig was bij levering en het toestel correct behandeld werd door de koper. De garantie omvat of kosteloze herstelling, of vervanging van een of meerdere defecte onderdelen, of vervanging van het toestel door een toestel met dezelfde waarde. Het is aan Dalcq nv om te beslissen welke optie gekozen zal worden.

### In geval van garantie

In geval van storing/gebreken moet u dit zonder uitstel melden aan:

1. de winkel waar u uw aankoop deed;
2. de dienst na verkoop (per telefoon, schriftelijk of per fax) vooraleer u het toestel opstuurt om hen een gedetailleerde beschrijving te geven van het probleem.

NL

FR

DE

## GARANTIE

### Verpakking

Het is aangeraden de originele verpakking te gebruiken wanneer u het toestel opstuurt. Mocht u een andere verpakking gebruiken, zorg er dan voor dat die het apparaat goed beschermt tegen risico's die gepaard gaan met verzending. Een eenvoudige kartonverpakking opgevuld met papier volstaat niet. Dalcq nv is niet verantwoordelijk voor schade te wijten aan ongepaste verpakking. In dergelijk geval wordt de garantie ongeldig. De dienst na verkoop licht u in over de wijze van verzending en de daarmee verbonden onkosten.

### Reiniging

Als u de onderdelen van het toestel of het gehele toestel niet reinigt voor u het opstuurt, zal Dalcq nv een gepast forfaitair bedrag factureren voor de reiniging ervan. Het is aan de koper om te bewijzen dat het gefactureerde bedrag de werkelijke reinigingskost overstijgt.

### Vervallen van garantie

Het recht op garantie vervalt:

- indien het toestel verkeerd gebruikt, behandeld of opgeborgen werd (bv. schade veroorzaakt door vocht of hitte);
- bij herstellingen, pogingen tot herstel, om het even welke wijziging, gebruik van niet-originele onderdelen enz. die niet door Dalcq nv of door Dalcq nv erkende ondernemingen aangeleverd werden;
- indien het toestel ongeschikt verpakt of slecht vervoerd werd;
- indien er ongepaste mechanische inwerkingen plaatsvonden op het toestel of onderdelen van het toestel;
- bij voorvallen die niet te maken hebben met de ontwikkeling en productie van het apparaat, zoals het laten vallen, een botsing, beschadiging, brand, aardbevingen, schade veroorzaakt door

## GARANTIE

overstroming, bliksem enz.;


- indien u geen geldig aankoopbewijs kan voorleggen;
- indien u het toestel gebruikt voor andere doeleinden dan privégebruik, zoals commerciële doeleinden.

De koper draagt de kosten die Dalcq nv betaalde en die voortkomen uit het terugzenden van een product door de aankoper, indien het product niet onder garantie valt of restitutierecht verlopen is.

### Dienst na verkoop

Dalcq nv  
Rue du Hainaut 86  
6180 Courcelles  
België  
+32 71 422 00 99

## TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

 Het product is conform de essentiële eisen van de toepasbare Europese richtlijnen. Hiertoe werd een overeenstemmingsbeoordelingsprocedure uitgevoerd.

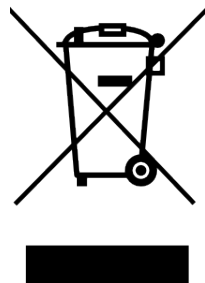
Toestel	huishoudtoestel
Model	NutriSoup Dejelin
Nominale spanning	220 V ~
Frequentie	50/60 Hz
Verwarmingsvermogen	950 W
Motorvermogen	200 W



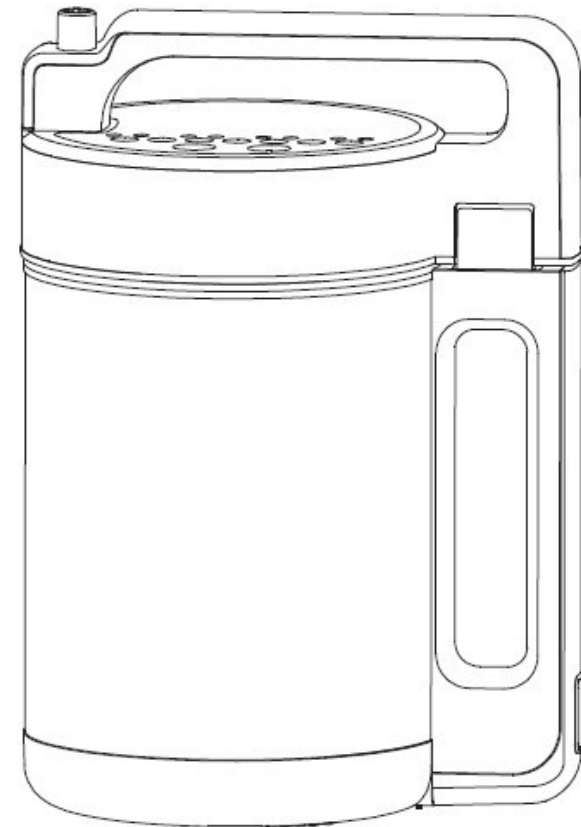
## BELANGRIJKE OPMERKINGEN

- Volgens de Europese richtlijnen 1) mogen gebruikte elektrische en elektronische toestellen niet meer met het stedelijke restafval meegegeven worden. Ze moeten apart opgehaald worden via de selectieve ophaling. Het symbool van de afvalcontainer (cf. figuur aan de linkerkant) wijst hierop.
- Denk aan het milieu en zorg ervoor dat het toestel bij de daarvoor voorziene selectieve ophalingsdienst terechtkomt, indien u het toestel niet meer wenst te gebruiken.
- Breng uw gebruikte toestellen naar een selectief inzamelcentrum voor stedelijk restafval. De openbare diensten voor afvalinzameling hebben inzamelpunten voorzien waar gebruikte apparaten van gezinnen uit de buurt gratis ingeleverd kunnen worden. Het is ook mogelijk dat deze dienst uw gebruikte toestellen bij u komt ophalen.
- Informeer naar de ophalingsdata in uw buurt of richt u tot het gemeentebestuur of de gemeente voor meer informatie over de terugbezorgingspunten of ophaling van gebruikte apparaten in uw buurt.

1) RICHTLIJN N° 2002/96/EG VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 27 januari 2003 betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.



## MODE D'EMPLOI

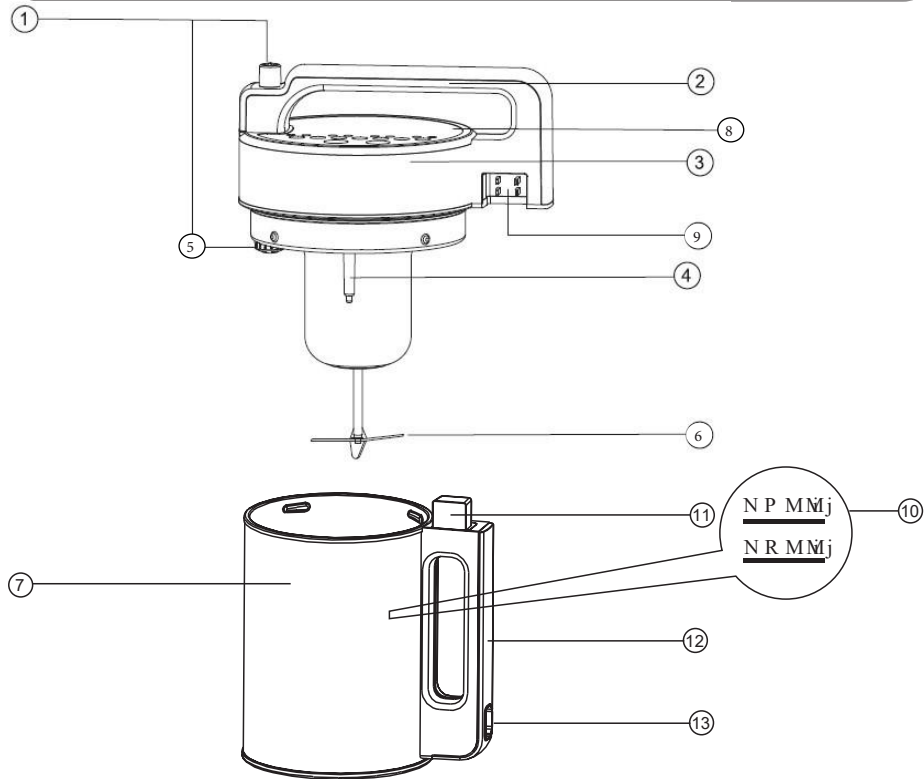


NL

FR

DE

## COMPOSANTS



1. Évent à vapeur
2. Poignée de la tête
3. Tête
4. Capteur anti-débordement
5. Orifice de sortie de vapeur
6. Lame
7. Cuve
8. Panneau de commande
9. Connecteur d'alimentation de la tête (mâle)
10. Repères de niveau
11. Connecteur d'alimentation de la tête (femelle)
12. Poignée latérale
13. Connecteur d'alimentation

## PROGRAMMES



Programme Velouté



Programme Mouliné



Programme Bouillon



Programme Compote



Programme Smoothie



Pulse



Programme Porridge / Babyfood



Programme Auto-cleaning



Selection du programme



START

NL

FR

DE

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'utilisation de tout appareil électrique requiert l'application des règles élémentaires de sécurité suivantes. Le non-respect de ces règles de sécurité expose l'utilisateur à un risque de lésion ou le produit proprement dit à un risque de dommages. Ces deux catégories sont représentées comme suit :

**ATTENTION** = danger pour la personne !

**IMPORTANT** = risque de dommages à l'appareil ! Veuillez suivre les recommandations de sécurité suivantes :

### Lieu

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Il ne peut PAS être utilisé à des fins commerciales. Un tel usage risquerait d'endommager le produit et annulera votre garantie.
- Placez toujours votre appareil à bonne distance du bord d'un plan de travail.
- Veillez à utiliser l'appareil sur une surface ferme et plane.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ni à proximité d'eau.

### Câble d'alimentation secteur

- Le câble d'alimentation secteur doit aller de la prise de courant à la cuve sans mettre les connexions sous pression.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation secteur sur le bord d'un plan de travail, à portée d'un enfant.
- Ne laissez pas passer le câble à travers un espace ouvert, par exemple entre une prise de courant basse et la table.
- Ne laissez pas passer le câble sur une cuisinière ou un grille-pain ou sur toute autre source de chaleur ; cela risquerait d'abîmer le câble.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial disponible chez le fabricant ou son réparateur ; ce remplacement doit être effectué par une personne qualifiée.

### Sécurité personnelle

- **ATTENTION !** Pour éviter l'incendie, l'électrocution ou des dommages corporels, n'immergez pas le cordon, la fiche et/ou l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
- **ATTENTION !** Évitez tout contact avec des pièces en mouvement.
- Il convient d'être extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant un liquide chaud.
- N'utilisez pas le produit avec des mains mouillées ou humides.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont bénéficié d'une supervision ou reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.

### Enfants

- N'autorisez jamais un enfant à utiliser cet appareil.
- Les enfants sont vulnérables dans la cuisine, en particulier quand ils sont laissés sans surveillance et quand des appareils sont en marche ou que des cuissons sont en cours.
- Apprenez aux enfants à faire attention aux dangers dans la cuisine, avertissez-les des dangers s'ils tentent d'accéder à des zones où ils ne peuvent pas voir correctement ou à des zones qui leur sont interdites.

NL

FR

DE

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**ATTENTION !** La prudence est de mise lorsque vous retirez la tête (3) après emploi, car de la vapeur chaude peut s'échapper de l'évent à vapeur (1) ou de la cuve (6) proprement dite lorsque la tête est retirée lors de l'utilisation des programmes soupe, bouillon, ou compote.

### Autres considérations de sécurité

- N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation secteur est défectueux.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut endommager l'appareil et annulera votre garantie.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de sources de chaleur comme des cuisinières, fours ou brûleurs au gaz ou électriques.
- Tenez l'appareil et le câble à l'écart de la chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité, des bords tranchants, etc.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que la tête (3) est bien en place.
- Ne retirez pas la tête tant que la lame tourne encore.
- Après un cycle de fonctionnement, vous devez laisser l'appareil refroidir complètement puis le nettoyer afin d'éliminer tous les résidus, qui risqueraient autrement de brûler.
- N'utilisez pas l'appareil pour faire de la soupe de façon continue.

**ATTENTION !** La prudence est de mise lorsque vous retirez la tête après emploi, car de la vapeur chaude peut s'échapper de l'évent à vapeur (1) ou lorsque vous retirez la tête de la cuve (6) lors de l'utilisation des programmes soupe ou bouillon.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### Exigences électriques

L'usage d'appareils électriques requiert le respect de précautions de sécurité de base. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de votre appareil correspond à celle de votre réseau local avant de brancher l'appareil sur le secteur.

En cas de doute, demandez des conseils ou de l'aide à un électricien qualifié. Si vous devez changer la fiche, **DÉCONNECTEZ-LA DU SECTEUR** et séparez-la du câble d'alimentation secteur. Vous devez ensuite la jeter **IMMÉDIATEMENT** et **EN TOUTE SÉCURITÉ**.

**Ne tentez jamais de réutiliser la fiche ou de l'insérer dans une prise de courant, car il y a un risque d'électrocution.**

NL

FR

DE

## UTILISATION

### À LIRE AVANT D'UTILISER VOTRE SOUPMAKER

Expérimentez

Vous pouvez utiliser votre NutriSoup pour préparer des purées, des milk-shakes (programme Blending) ou des sauces. La cuve isotherme maintiendra vos préparations au chaud.

IMPORTANT !

Retirer la tête entraîne l'arrêt et la réinitialisation du programme.

IMPORTANT !

Il n'y a pas de bouton ON/OFF sur cet appareil. Pour éteindre l'appareil ou réinitialiser le programme, veuillez débrancher l'appareil de la prise murale.

IMPORTANT !

Les viandes doivent être cuites avant d'être placées dans le NutriSoup. Le NutriSoup ne permet pas de frire les aliments.

Pour obtenir les meilleurs résultats, essayez toujours d'utiliser des ingrédients frais de saison.

Coupez tous les ingrédients en dés de maximum 2 cm. Avec le programme Chunky, vous pouvez utiliser des morceaux plus grands, mais faites attention avec les légumes durs car ils risquent de ne pas cuire correctement si les morceaux sont trop grands.

## UTILISATION

Ne placez pas des ingrédients surgelés dans le NutriSoup. Décongelez-les au préalable.

IMPORTANT !

Mélangez toujours manuellement les ingrédients avant de mettre l'appareil en marche.

IMPORTANT !

Le NutriSoup ne fonctionne que s'il est rempli de liquide jusqu'à un niveau compris entre le repère MIN et le repère MAX. Si vous dépassez le repère MAX, le capteur anti-débordement (4) s'activera et empêchera le SoupMaker de fonctionner. L'appareil émettra alors un signal d'avertissement.

Tous les programmes sont pré-réglés et sont impossibles à modifier.

Le niveau minimum est de 1 300 millilitres et le niveau maximum est de 1 500 millilitres.

Si les ingrédients ont tendance à coller au fond de la cuve, n'hésitez pas à ajouter un peu plus de liquide.

NL

FR

DE

## UTILISATION

### MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

1. Assurez-vous que le NutriSoup est débranché du secteur. Retirez la tête en tenant la poignée latérale (11) de la main droite et la poignée de la tête (2) de la main gauche puis en tournant la tête dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ; faites attention de ne pas toucher la lame (5) car elle est très acérée.

### ATTENTION !

La lame pourrait griffer votre surface de travail. Posez-la donc sur une assiette ou sur toute autre forme de surface protégée.

2. Placez tous les ingrédients dans la cuve. Le minimum est de 1 300 ml (10) et le maximum est de 1 500 ml (10). (Suivez les instructions détaillées données dans la section « Recettes ». Remettez la tête correctement en place sur la cuve en veillant à ce qu'elle soit bien fixée.

3. Connectez le cordon d'alimentation au connecteur d'alimentation (13) et branchez l'appareil sur le secteur. Branchez le câble sur la prise murale. Le NutriSoup émet un bip.

4. Appuyez sur le bouton MENU (G) plusieurs fois afin de sélectionner le programme souhaité. Appuyez sur START pour démarrer le programme.

5. Quand le programme est terminé, le NutriSoup émet de nouveau un bip. Débranchez le câble de la prise murale et éteignez l'appareil.









6. Retirez prudemment la tête en veillant de nouveau à poser la lame sur une surface protégée.

## UTILISATION

7. Versez votre soupe dans un bol. Si vous voulez que votre soupe reste chaude, il suffit de remettre la tête en place. La cuve isotherme tiendra votre soupe au chaud !

### PROGRAMMES

Choisissez votre programme, et le NutriSoup se met en marche. Quand l'appareil émet plusieurs bips successifs, vous avez environ 1 litre de soupe lisse ou avec morceaux en fonction de la préférence que vous avez sélectionnée.

	PROGRAMME	PRÉPARATION	T°	DURÉE
	Velouté	Soupe velouté	100°C	21min
	Mouliné	Soupe mouliné	100°C	30 min
	Bouillon	Bouillon, ragout	100°C	38 min
	Compote	Compote, coulis	100°C	16 min
	Smoothie	Smoothie, Lait végétal	0°C	3,5 min
	Pulse	Mixage manuel	0°C	-
	Porridge	Porridge, babyfood	100°C	35 min
	Autocleaning	-	0°C	3,5 min

La fonction PULSE ne fonctionne que si vous l'avez sélectionnée au préalable. Maintenez ensuite le bouton START (H) enfoncé pendant quelques secondes pour obtenir un mélange adéquat. Nous vous déconseillons de mélanger pendant plus de 30 secondes à la fois. La fonction Blending fonctionne sans chaleur. Vous pouvez donc l'utiliser pour mélanger des préparations comme des milk-shakes.

ATTENTION ! – NE RÉPÉTEZ PAS LES PROGRAMMES CHAUD PLUS DE 5 FOIS CONSÉCUTIVES

## NETTOYAGE

**Le NutriSoup ne peut PAS aller au lave-vaisselle.**

Après emploi, rincez l'intérieur de la cuve à l'eau chaude pour éliminer tout résidu de soupe. Remplissez ensuite la cuve d'eau chaude jusqu'au repère MAX (1 500 ml), sélectionnez la fonction Blending et faites-la tourner une ou deux fois pour nettoyer le NutriSoup.

Utilisez ensuite une éponge trempée dans de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer l'intérieur de la cuve, rincez à l'eau chaude et laissez sécher. La lame et la tige peuvent être nettoyées à l'aide d'une brosse passée sous l'eau chaude.

Séchez bien l'appareil après nettoyage. Essuyez l'intérieur de l'appareil avec un linge doux et sec.

**ATTENTION !**

La tête de l'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé à l'eau courante. De l'eau pénétrerait dans la tête de l'appareil et en dommerait ce dernier.

**ATTENTION !**

N'immergez PAS la tête, la cuve, le câble d'alimentation ni la fiche secteur dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

**ATTENTION !**

La lame est très acérée.

**ATTENTION !**

Le raccordement électrique entre la partie supérieur et inférieur ne doit pas être mouillé.

## GARANTIE

Dalcq S.A. accorde sur tous les éléments du NutriSoup Dejin une garantie particulière soumise aux conditions ci-dessous.

Les dispositions légales relatives à la garantie ainsi que les droits découlant de la loi concernant la responsabilité du fait des produits défectueux n'en sont pas affectés. Les éventuels droits à exécution ultérieure et à dédommagement de l'acquéreur en cas de défauts restent valables, dès lors que les conditions à cet effet sont remplies.

### Durée de la garantie

La garantie s'applique à tous les éléments du SoupMaker Dejin et prend effet à la date d'achat (date de facturation) avec une durée de 2 ans en usage privé

### Objet de la garantie

La garantie couvre les vices de matière, de construction et de fabrication, à condition que le défaut soit déjà présent lors de la livraison et que l'appareil ait été manipulé correctement par l'acquéreur. La garantie comprend soit la réparation gratuite, soit le remplacement d'un ou plusieurs éléments défectueux, soit l'échange de l'ensemble de l'appareil contre un appareil de même valeur. Il incombe à Dalcq S. A. de choisir la mesure à adopter.

### Cas de garantie

En cas de dysfonctionnement/défaut, vous êtes tenu d'en informer sans délai

1. Le magasin où vous avez effectué votre achat.
2. Le service après-vente (par téléphone, par écrit ou par fax) avant l'envoi de l'appareil et de lui fournir une description détaillée du problème.

NL

FR

DE

## GARANTIE

### Emballage

Il est recommandé d'utiliser le carton d'origine pour l'envoi de l'appareil. Si vous utilisez un autre emballage, veillez à ce qu'il offre une bonne protection contre les risques typiques liés à l'envoi et qu'il présente des dispositifs de protection appropriés. Un simple emballage cartonné, rembourré de papier ne suffit pas. Dalcq S.A. ne saurait être responsable des dommages dus à un emballage inapproprié. Dans ce cas, la garantie deviendra caduque. Le service après-vente vous renseignera sur le mode d'envoi ainsi que sur les frais qui en résultent.

### Nettoyage

Si vous ne nettoyez pas les pièces détachées ou l'appareil avant leur / son envoi, Dalcq S.A. facturera un forfait convenable pour le nettoyage. Il incombe à l'acheteur de prouver que le coût réel du nettoyage est inférieur au forfait facturé.

### Annulation du droit de garantie

Le droit de garantie est annulé

- en cas de mauvaise utilisation, mauvais traitement et stockage (p. ex. dégâts causés par l'humidité, les hautes températures)
- en cas de réparations, tentatives de réparation, modifications de quelque nature et usage de pièces détachées non d'origine, etc. qui n'ont pas été effectués par Dalcq S.A. ou par ses entreprises agréées
- en cas d'emballage inapproprié et de mauvais transport
- en cas d'influences mécaniques inappropriées sur l'appareil ou sur des éléments de l'appareil
- lors de tous les incidents qui ne sont pas liés à l'usinage et à la fabrication de l'appareil tels que chute, collision, endommagement, incendie, tremblement de terre, dégâts causés par des inondations, foudre, etc.

## GARANTIE


- à défaut de présentation d'une preuve d'achat
- en cas d'usage autre qu'à des fins privées, en particulier dans le cadre commercial

Les dépenses occasionnées pour Dalcq S.A. à la suite du renvoi d'un produit par l'acquéreur en l'absence d'un cas de garantie ou d'un droit à restitution devront être supportées par l'acquéreur.

### Service après-vente

Dalcq S.A.  
Rue du Hainaut 86  
6180 Courcelles  
Belgique  
+32 71 422 00 99

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

 Le produit est conforme aux exigences essentielles des directives européennes applicables. Une procédure d'évaluation de conformité a été effectuée.

Objet	Appareil de cuisine ménager
Modèle	NutriSoup NS156 Dejelin
Tension nominale	220 V ~
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance thermique	950 W
Puissance du moteur	200 W



## REMARQUES IMPORTANTES

• Conformément aux directives européennes 1), les appareils électriques et électroniques usagés ne doivent plus être éliminés avec les déchets municipaux non triés. Ils doivent faire l'objet d'une collecte sélective. Le symbole de la poubelle à roulettes (cf. figure de gauche) indique la nécessité d'une collecte sélective.

• Aidez à protéger l'environnement et veillez à ce que cet appareil soit déposé auprès des systèmes de collecte sélective prévus à cet effet, si vous ne souhaitez plus l'utiliser.

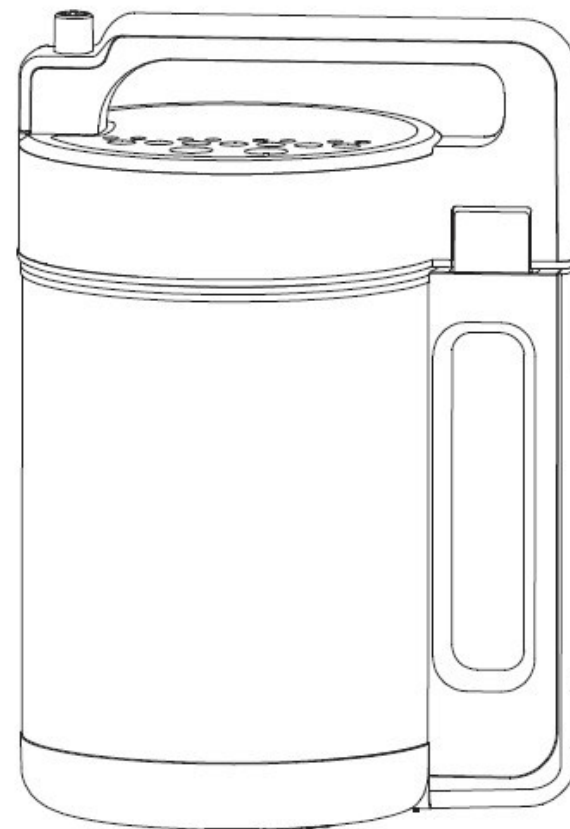
• Amenez un appareil usagé à un centre de collecte sélective séparé des déchets municipaux non triés. Les services publics de collecte des déchets (les communes) ont prévu à cet effet des points de collecte où les appareils usagés issus des ménages privés de la région peuvent être déposés gratuitement. Il est également possible que les services de collecte viennent récupérer les appareils usagés chez les ménages privés.

• Renseignez-vous au sujet des dates de ramassage des déchets de votre localité ou adressez-vous à votre municipalité ou commune pour connaître les points de restitution ou de collecte des appareils usagés dans votre région.

1) DIRECTIVE N° 2002/96/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 27 janvier 2003 relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques



## BETRIEBSANLEITUNG

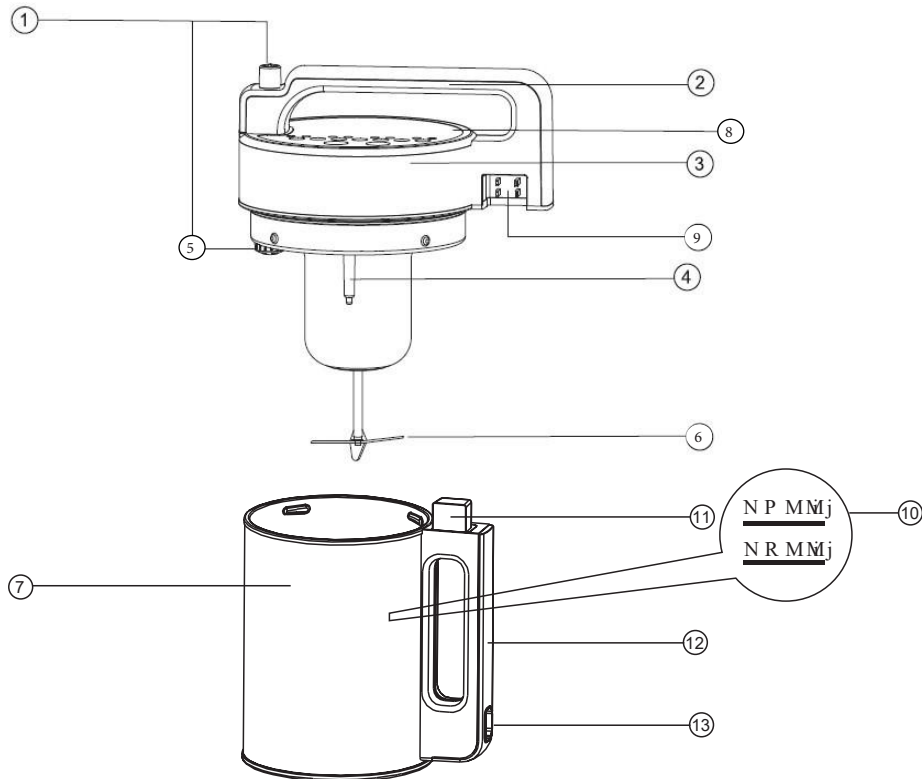


NL

FR

DE

## BESTANDTEILE



1. Dampfauslassventil
2. Griff der Kopfeinheit
3. Kopfeinheit
4. Überlaufsensor
5. Dampfloch
6. Mixermesser
7. Kanne
8. Bedienfeld
9. Stromanschluss für Kopfeinheit (Stecker)
10. Füllstandmarkierungen
11. Stromanschluss für Kopfeinheit (Buchse)
12. Seitlicher Griff
13. Stromanschluss

## PROGRAMME



Programm für Velouté



Programm für Mouliné



Programm für Eintöpfe



Programm für Kompott



Programm für Smoothies



Programm für manuelles Mixen



Programm für Porridge



Auto-cleaning



MENÜ Programmauswahl



START-Taste

NL

FR

DE

## SICHERHEITSHINWEISE

Bei jeder Verwendung von Elektrogeräten ist es erforderlich, die folgenden grundlegenden Sicherheitsregeln einzuhalten. Bei Nichtbeachtung dieser Sicherheitsregeln besteht das Risiko für Verletzungen des Anwenders und Schäden am Gerät. Diese beiden Kategorien werden nach den folgenden Konventionen gekennzeichnet:

**WARNUNG:** Gefahr für Personen!

**WICHTIG:** Schaden am Gerät

Bitte befolgen Sie die folgenden Sicherheitsempfehlungen:

### Aufstellort

- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch vorgesehen. Es darf NICHT für gewerbliche Zwecke verwendet werden. Eine derartige Verwendung kann das Produkt beschädigen und führt zum Erlöschen Ihrer Garantie.
- Stellen Sie Ihr Gerät stets in ausreichendem Abstand zur Kante der Arbeitsplatte auf.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer festen, ebenen Unterlage steht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in der Nähe von Wasser.

### Netzkabel

- Das Netzkabel sollte ohne Zuglast an den Verbindungen von der Steckdose zur Gerätebuchse reichen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsplatte hängen, wo es von einem Kind erreicht werden könnte.

## SICHERHEITSHINWEISE

- Lassen Sie das Kabel nicht über freie Zwischenräume hängen, etwa zwischen einer niedrigen Steckdose und dem Tisch.
- Legen Sie das Kabel nicht auf Kochplatten, Toaster oder andere heiße Bereiche, durch die das Kabel beschädigt werden könnte.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einer qualifizierten Person mit einer speziellen Kabelbaugruppe ersetzt werden, die beim Hersteller oder dessen Servicevertreter erhältlich ist

### Persönliche Sicherheit

- **WARNUNG!** Zum Schutz gegen Feuer, Stromschläge oder Verletzungen dürfen Kabel, Buchse und/oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden.
- **WARNUNG!** Vermeiden Sie den Kontakt mit sich bewegenden Teilen.
- Seien Sie äußerst vorsichtig beim Transportieren eines Geräts mit heißem Inhalt.
- Verwenden Sie das Produkt nicht mit feuchten oder nassen Händen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) gedacht, die über verminderte physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten oder über mangelnde Erfahrung und Kenntnisse verfügen, es sei denn, sie haben durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, eine Anleitung zur Verwendung des Geräts erhalten oder werden von dieser beaufsichtigt.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose, wenn Sie es nicht verwenden oder bevor Sie es reinigen.

### Kinder

- Lassen Sie niemals zu, dass Kinder dieses Gerät bedienen.

NL

FR

DE

## SICHERHEITSHINWEISE

- Kinder sind in der Küche gefährdet, besonders ohne Aufsicht sowie bei der Verwendung von Geräten und der Ausführung von Kochtätigkeiten.
- Bringen Sie Kindern bei, auf die Gefahren in der Küche zu achten; warnen Sie sie davor, wie gefährlich es ist, in Bereiche zu greifen, die Kinder nicht richtig einsehen können oder die ihnen untersagt sind.

Warnung: Gehen Sie beim Entfernen der Kopfeinheit (3) nach Gebrauch vorsichtig vor, da heißer Dampf aus dem Dampfauslassventil (1) oder aus der Kanne (6) selbst austreten kann, wenn die Kopfeinheit bei Verwendung der Programme für Suppen, Eintöpfe oder Kompott abgenommen wird.

### Weitere Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenen Zubehöraufsätzen kann zu Schäden am Gerät führen und zieht das Erlöschen Ihrer Garantie nach sich.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von Wärmequellen wie z. B. Gas- oder Elektroherde, Öfen oder Brenner.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel fern von Wärme, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit, scharfen Kanten und Ähnlichem.
- Dieses Gerät ist nicht darauf ausgelegt, unter Verwendung einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Fernsteuersystems eingesetzt zu werden.
- Stellen Sie vor dem Einschalten des Geräts sicher, dass die Kopfeinheit (3) aufgesetzt wurde.

## SICHERHEITSHINWEISE

- Entfernen Sie die Kopfeinheit erst dann, wenn das Messer stillsteht.
- Nach einem Betriebszyklus müssen Sie das Gerät vollständig abkühlen lassen und dann reinigen, um alle Rückstände zu entfernen und ein Anbrennen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zur Suppenbereitung im Dauerbetrieb.

**WARNUNG! Gehen Sie beim Entfernen der Kopfeinheit nach Gebrauch vorsichtig vor, da heißer Dampf aus dem Dampfauslassventil (1) oder beim Entfernen der Kopfeinheit von der Kanne (6) austreten kann, wenn die Programme für Suppen oder Eintöpfe verwendet werden.**

### Elektrische Anforderungen

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden. Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild Ihres Geräts angegebene Spannung mit der Spannung Ihres lokalen Stromnetzes übereinstimmt, bevor Sie das Gerät mit dem Stromnetz verbinden.

Bitten Sie im Zweifelsfall einen qualifizierten Elektriker um Rat oder Hilfestellung. Falls Sie den Stecker entfernen müssen, TRENNEN SIE IHN VON DER NETZSPANNUNG und schneiden Sie ihn dann vom Netzkabel ab. Sie müssen ihn dann SOFORT und AUF SICHERE WEISE entsorgen.

**Versuchen Sie niemals, den Stecker wiederzuverwenden oder ihn in eine Steckdose zu stecken, da in diesem Fall die Gefahr von Stromschlägen besteht.**

NL

FR

DE

## VERWENDUNG

BITTE VOR DER VERWENDUNG IHRES NUTRISOUP DURCHLESEN

Experimentieren Sie

Sie können Ihren NutriSoup zur Herstellung von Pürees, Milchshakes (Mixerprogramm) und Saucen verwenden. Durch die Isolierung der Kanne bleiben diese warm.

WICHTIG!

Durch Abnehmen der Kopfeinheit werden Programme beendet und zurückgesetzt.

WICHTIG!

Dieses Gerät verfügt über keinen EIN-/AUS-Schalter. Um das Gerät auszuschalten oder das Programm zurückzusetzen, müssen Sie es von der Netzsteckdose trennen.

WICHTIG!

Alle Fleischzutaten müssen gegart sein, bevor Sie sie in den NutriSoup geben. Sie können im NutriSoup nicht braten.

Die besten Ergebnisse erhalten Sie stets, wenn Sie frische Zutaten der Saison verwenden.

Schneiden Sie alle Zutaten in Würfel von höchstens 2 cm Kantenlänge. In Eintöpfen können Sie größere Stücke verwenden, aber seien Sie bei harten Gemüsesorten vorsichtig, da diese nicht ausreichend gegart werden, wenn sie zu groß sind.

## VERWENDUNG

Geben Sie beim Zubereiten von Suppen keine gefrorenen Zutaten in den NutriSoup. Tauen Sie diese zuerst auf.

WICHTIG! Rühren

Sie die Zutaten zuerst von Hand um, bevor Sie das Gerät einschalten.

WICHTIG!

Der NutriSoup funktioniert nur dann, wenn er bis zwischen die Minimal- und Maximalmarkierung mit Flüssigkeit gefüllt ist. Wenn Sie die Kanne zu hoch befüllen, spricht der Überlaufsensor (4) an und verhindert den Betrieb des NutriSoups. In diesem Fall ertönt ein Warnsignal.

Alle Programme sind voreingestellt und können nicht geändert werden.

Der minimale Füllstand beträgt 1.300 Milliliter, der maximale Füllstand 1.500 Milliliter.

Wenn die Zutaten dazu neigen, am Boden der Kanne zu haften, kann es hilfreich sein, etwas Flüssigkeit nachzufüllen.

NL

FR

DE

## VERWENDUNG

### ERSTE SCHRITTE

1. Stellen Sie sicher, dass der NutriSoup nicht an das Stromnetz angeschlossen ist. Entfernen Sie die Kopfeinheit durch Festhalten des seitlichen Griffes (11) mit Ihrer rechten Hand, fassen Sie den Griff der Kopfeinheit (2) mit Ihrer linken Hand und drehen Sie die Kopfeinheit gegen den Uhrzeigersinn. Achten Sie dabei darauf, nicht das Mixermesser (5) zu berühren, denn es ist sehr scharf.

### WARNUNG!

Das Mixermesser könnte Ihre Arbeitsfläche zerkratzen. Legen Sie es daher auf einem Teller oder einer anderen geschützten Fläche ab.

2. Füllen Sie alle Zutaten in die Kanne. Der minimale Füllstand beträgt 1.300 ml (10), der maximale 1.500 ml (10). (Befolgen Sie die Anweisungen im Rezeptabschnitt genau.) Setzen Sie die Kopfeinheit wieder auf die Kanne und achten Sie dabei auf festen Sitz.

3. Stecken Sie das Netzkabel in den Stromanschluss (13). Stecken Sie den Stecker in die Netzsteckdose. Der NutriSoup gibt einen Signalton ab.

4. Drücken Sie die MENÜ-Taste (G) mehrmals, um das gewünschte Programm auszuwählen. Das Programm startet nun.

5 Nach Abschluss des Programms gibt der NutriSoup einen neuen Signalton ab. Ziehen Sie zum Ausschalten des Geräts den Stecker von der Netzsteckdose ab.

6. Nehmen Sie die Kopfeinheit vorsichtig ab und achten Sie wieder darauf, das Messer auf einer geschützten Oberfläche abzulegen.

## VERWENDUNG

7. Gießen Sie Ihre Suppe in einen Suppenteller. Wenn Sie die Suppe warmhalten möchten, setzen Sie einfach die Kopfeinheit wieder auf. Im isolierten Gehäuse bleibt Ihre Suppe warm.

### DIE PROGRAMME

Das Gerät ist sehr einfach zu bedienen. Sie füllen einfach Ihre Lieblingszutaten ein und wählen Ihr Programm – schon nimmt der NutriSoup seine Arbeit auf. Wenn der Signalton wiederholt ertönt, haben Sie je nach Ihrer Auswahl etwa einen Liter Suppe oder Eintopf.

	PROGRAMME	VORBEREITUNG	T°	DAUER
	Velouté	Velouté suppe	100°C	21min
	Mouliné	Mouliné suppe	100°C	30 min
	Eintopf	Brühe	100°C	38 min
	Compote	Kompott, coulis	100°C	16 min
	Smoothie	Smoothie, Milch Pflanze	0°C	3,5 min
	Pulse	Manuelles mixen	0°C	-
	Porridge	Haferbrei, Babynahrung	100°C	35 min
	Autocleaning	-	0°C	3,5 min

MANUELLESMIXEN funktioniert nur dann, wenn Sie sie ausgewählt haben und dann die Taste START (H) drücken und festhalten. Normalerweise reichen wenige Sekunden für einen ausreichenden Mixvorgang aus. Wir empfehlen, die Mixfunktion nicht länger als 30 Sekunden ohne Unterbrechung zu verwenden. Die Mixfunktion erhitzt die Zutaten nicht, sodass Sie sie zum Mixen beispielsweise von Milchshakes verwenden können.

**WARNUNG! - VERWENDEN SIE DIE HOT -PROGRAMME HÖCHSTENS 5 MAL NACHEINANDER.**

## REINIGUNG

**Der NutriSoup ist NICHT spülmaschinenfest.**

Spülen Sie das Innere der Kanne nach der Verwendung mit heißem Wasser aus, um etwaige Suppenreste zu entfernen.

Füllen Sie sie dann bis zur Markierung MAX (1.500 ml) mit heißem Wasser, wählen Sie die Funktion MANUELLES MIXEN und lassen Sie das Programm zum Reinigen des NutriSoups ein- oder zweimal laufen. Verwenden Sie dann einen Schwamm mit warmem Seifenwasser zum Reinigen der Kanneninnenseite, spülen Sie mit warmem Wasser nach und trocknen Sie die Kanne ab. Mixermesser und -schaft können mithilfe einer Bürste unter laufendem heißem Wasser gereinigt werden. Trocknen Sie das Gerät nach dem Reinigen gut ab. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem weichen trockenen Tuch ab.

**WARNUNG!**

Reinigen Sie die Kopfeinheit des Geräts keinesfalls unter fließendem Wasser. Das Wasser würde in die Kopfeinheit hineinlaufen und diese beschädigen.

**WARNUNG!**

Kopfeinheit, Kanne, Netzkabel und Netzstecker NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

**WARNUNG!**

Das Messer ist sehr scharf.

**WARNUNG!**

Die elektrische Verbindung zwischen der oberen und der unteren Einheit darf nicht nass werden.

## GARANTIE

Die Dalcq AG gewährt auf sämtliche Bestandteile des DejeLin NutriSoups eine besondere Garantie, die den nachstehenden Bedingungen unterliegt.

Die gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen sowie die gesetzlichen Ansprüche aus dem Gesetz über die Haftung für fehlerhafte Produkte bleiben hiervon unberührt. Gegebenenfalls bestehende Ansprüche auf Nacherfüllung und Entschädigung des Käufers bei Fehlern behalten ihre Gültigkeit, sofern die diesbezüglichen Anforderungen erfüllt sind.

### Laufzeit der Garantie

Die Garantie bezieht sich auf sämtliche Bestandteile des DejeLin NutriSoups und tritt zum Kaufdatum (Rechnungsdatum) für eine Dauer von zwei Jahren bei privater Nutzung in Kraft.

### Gegenstand der Garantie

Die Garantie deckt Material-, Konstruktions- und Herstellungsfehler, sofern diese bei der Lieferung bereits bestanden und das Gerät vom Käufer sachgerecht gehandhabt wurde. Die Garantie umfasst entweder die kostenlose Reparatur oder den Ersatz eines oder mehrerer fehlerhafter Bestandteile oder den Austausch des gesamten Geräts gegen ein gleichwertiges Modell. Die Entscheidung über die zu ergreifende Maßnahme trifft die Dalcq AG.

### Vorgehen im Garantiefall

Im Fall einer Funktionsstörung oder eines Fehlers informieren Sie bitte unverzüglich

1. das Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät erworben haben.
2. den Kundendienst (telefonisch, schriftlich oder per Fax) unter Angabe einer detaillierten Beschreibung des Problems, bevor Sie ihm das Gerät zuschicken.

NL

FR

DE

## GARANTIE

### Verpackung

Es empfiehlt sich, für den Versand des Geräts die Originalverpackung zu verwenden. Falls Sie eine andere Verpackung verwenden, müssen Sie sicherstellen, dass diese einen guten Schutz vor den typischen Versandrisiken bietet und über angemessene Schutzvorrichtungen verfügt. Eine einfache, mit Papier gepolsterte Kartonverpackung reicht nicht aus. Die Dalcq AG übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund einer ungeeigneten Verpackung. In diesem Fall erlischt die Garantie. Informationen zur Versandart und zu den damit verbundenen Kosten erteilt Ihnen unser Kundendienst.

### Reinigung

Falls Sie uns einzelne Teile oder das Gerät ungereinigt zusenden, berechnet die Dalcq AG Ihnen eine angemessene Pauschale für die Reinigung. Die Beweislast dafür, dass die tatsächlichen Reinigungskosten unter dem berechneten Pauschalbetrag liegen, liegt beim Käufer.

### Verlust des Garantieanspruchs

Der Garantieanspruch erlischt

- im Fall einer unsachgemäßen Verwendung, Handhabung oder Lagerung (z. B. Schäden aufgrund von Feuchtigkeit oder hohen Temperaturen)
- im Fall von Reparaturen, Reparaturversuchen, Änderungen jeder Art und der Verwendung von anderen als den Originalersatzteilen etc., die nicht von der Dalcq AG oder den von ihr zugelassenen Unternehmen vorgenommen wurden
- bei ungeeigneter Verpackung oder einem unsachgemäßen Transport
- im Fall unsachgemäßer mechanischer Belastung des Geräts oder seiner Bestandteile


## GARANTIE

- im Fall jeglicher Ereignisse, die nicht in Zusammenhang mit der Verarbeitung oder Herstellung des Geräts stehen, wie z. B. Stürze, Stöße, Beschädigungen, Brand, Erdbeben, Schäden aufgrund von Überschwemmungen, Blitz etc.
  - bei Nichtbeibringen eines Kaufnachweises
  - bei einer Nutzung zu anderen als privaten Zwecken wie insbesondere einer gewerblichen Nutzung
- Kosten, die der Dalcq AG infolge der Rücksendung eines Produkts durch den Käufer entstehen, obwohl kein Garantiefall oder Rücksendungsanspruch vorliegt, trägt der Käufer.

### Kundendienst

Dalcq AG  
Rue du Hainaut 86  
6180 Courcelles  
Belgien  
+32 71 422 00 99

## TECHNISCHE PRODUKTDATEN

 Le produit est conforme aux exigences essentielles des directives européennes applicables. Une procédure d'évaluation de conformité a été effectuée.

Geräteart	Haushalts-Küchengerät
Modell	Dejelin NutriSoup
Nennspannung	220 V ~
Frequenz	50 / 60 Hz
Thermische Leistung	950 W
Motorleistung	200 W



## WICHTIGE HINWEISE

- Gemäß den europäischen Richtlinien 1) dürfen Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht mehr als unsortierte Siedlungsabfälle entsorgt werden, sondern müssen einer getrennten Abfallentsorgung zugeführt werden. Das Abfalltonnensymbol (siehe Abbildung links) weist auf die Notwendigkeit einer getrennten Entsorgung hin.
- Tragen Sie zum Umweltschutz bei, indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät einem hierfür vorgesehenen System für die getrennte Abfallentsorgung zugeführt wird, wenn Sie es nicht länger verwenden möchten.
- Geben Sie Ihr Altgerät bei einem Zentrum für die getrennte und von den unsortierten Siedlungsabfällen separate Entsorgung ab. Die öffentlichen Abfallentsorgungseinrichtungen (die Gemeinden) haben hierzu Sammelstellen vorgesehen, an denen Altgeräte aus den Privathaushalten der Region kostenlos abgestellt werden können. Auch eine Abholung der Altgeräte bei den Privathaushalten durch die Abfallentsorgungseinrichtungen ist möglich.
- Informieren Sie sich über die Daten der Abfallabholung an Ihrem Ort oder wenden Sie sich an Ihre Gemeinde, um sich über die Abgabe- oder Sammelstellen für Altgeräte in Ihrer Region zu informieren.

1) RICHTLINIE Nr. 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 27. Januar 2003 über Elektro- und Elektronik-Altgeräte

