



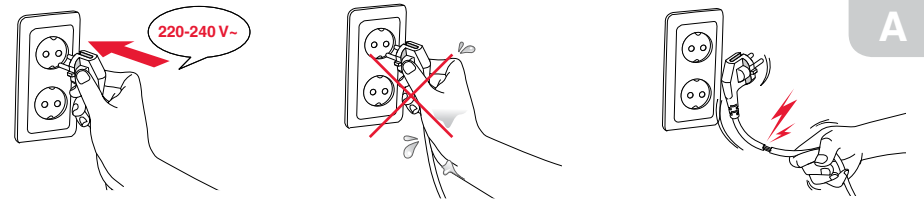
bon appétit



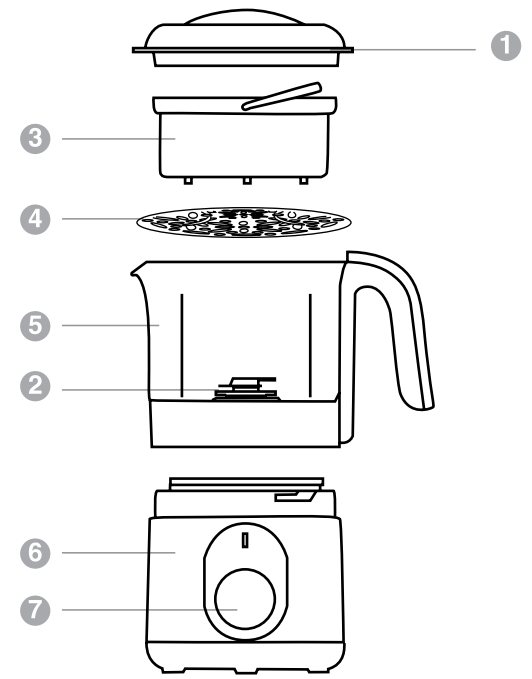
BL1050HT

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

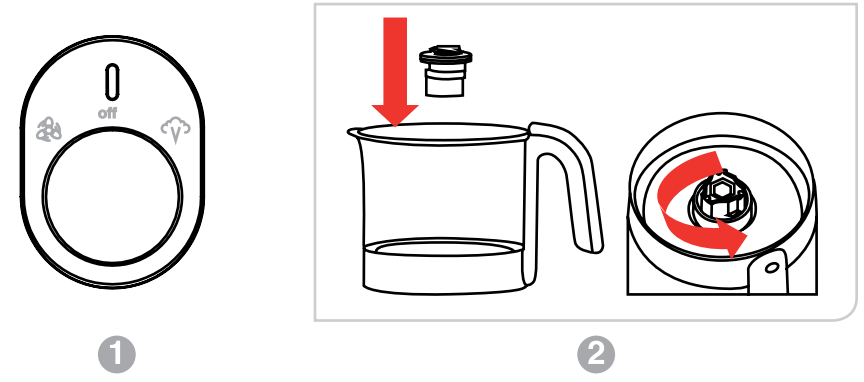
LV Lietošanas pamācība
PL Instrukcja manual
RO Instrucțiuni de utilizare
RU Руководство по эксплуатации
UA Керівництво з експлуатації

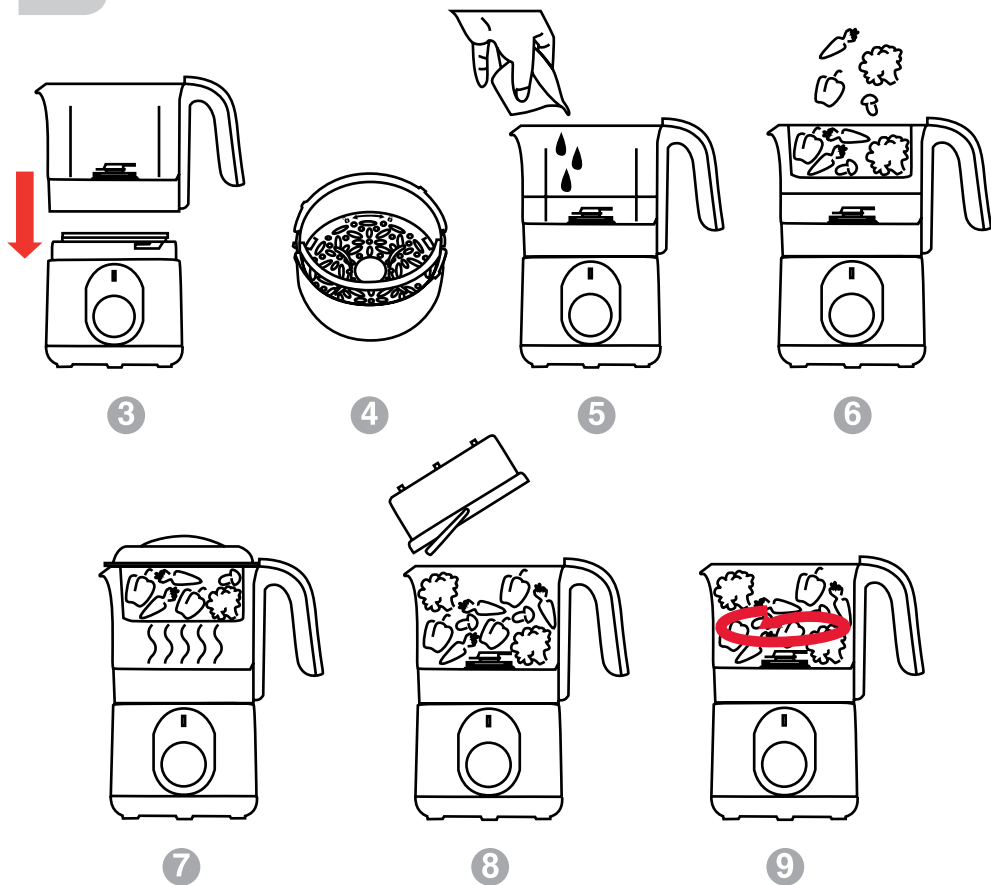


B



C





	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

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 entflammare 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 Schüssel 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.
Garkorb.....	1 Stk.
Dampfroster.....	1 Stk.
Schüssel.....	1 Stk.
Gehäuse.....	1 Stk.
Bedienungsanleitung.....	1 Stk.

DESIGNELEMENTE, Abb. B

- 1 Deckel des Behälters
- 2 Edelstahlklinge zum Pürieren/Zerkleinern
- 3 Garkorb
- 4 Dampfrost
- 5 Schüssel
- 6 Gehäuse
- 7 Bedienfeld

VERWENDUNG, Abb. C

Bedienfeld, Abb. C-1

- stellen Sie zum Einstellen des Dampfmodus auf Dampfmodus. Die Betriebszeit des Gerätes in diesem Modus beträgt 30 Minuten.

- Mixermodus. Zum Mahlen von Zutaten.

Führen Sie vor der ersten Benutzung ein

Dampfmodusprogramm bei leerem Gerät aus. Füllen Sie dazu zuvor etwas Wasser in die Schüssel. Anschließend wischen Sie das Gehäuse und die Innenseite mit einem weichen, trockenen Tuch gründlich ab. Spülen Sie Schüssel, Deckel der Schüssel und Edelstahlklingen mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie alle Teile gründlich. **Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Teile vom Gerät abnehmen oder wieder anbringen und/oder die Düsen abnehmen.**

Bedienung.

1. Bringen Sie die Messer richtig in die Schüssel an. Drehen Sie die Schüssel um und drehen Sie die Messer zum Verriegeln gegen den Uhrzeigersinn. Abb. C-2

Die Klingen sind sehr scharf, seien Sie vorsichtig.

2. Setzen Sie die Schüssel auf das Gehäuse auf. Halten Sie die Schüssel am Griff, drehen Sie sie im Uhrzeigersinn in die Verriegelungsposition, wobei Sie das Symbol an der Schüsselbasis am Sperrsymbol am Gehäuse ausrichten, bis Sie ein Klickgeräusch hören. Abb. C-3
3. Platzieren Sie das Dampfrostopfen in den Garkorb und drehen Sie es zum Verriegeln im Uhrzeigersinn. Abb. C-4
4. Füllen Sie etwas Wasser in die Schüssel, maximal 150 ml. Abb. C-5
5. Setzen Sie den Garkorb in die Schüssel ein. Füllen Sie die vorbereiteten Zutaten hinein. Abb. C-6
6. Schließen Sie die Schüssel mit dem Deckel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
7. Geben Sie die Zutaten in den Behälter.
8. Drehen Sie den Knopf zum Starten des Garens in die Stellung . Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus und Sie hören ein Tonsignal. Abb. C-7
9. Drehen Sie den Knopf in die „Aus“-Stellung.
10. Öffnen Sie die Schüssel und nehmen Sie den Garkorb heraus. Füllen Sie die vorbereiteten Zutaten aus dem Garkorb in die Schüssel. Abb. C-8
11. Schließen Sie die Schüssel mit dem Deckel.

Drehen Sie den Knopf in die Stellung. Mahlen Sie die Zutaten in 10-Sekunden-Intervallen, machen Sie nach jedem Zyklus 10 Sekunden Pause. Wiederholen Sie den Vorgang für optimale Ergebnisse 5-mal. Abb. C-9.

12. Drehen Sie den Knopf in die „Aus“-Stellung.
13. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Vermeiden Sie Verbrennungen, indem Sie den Deckel der Schüssel während des Garens nicht öffnen. Unterbrechen Sie das Garen nicht, damit das Wasser nicht in der Schüssel bleibt.

Hinweis:

Lassen Sie das Gerät nach der Benutzung etwas abkühlen, bevor Sie Wasser in die Schüssel füllen. Verhindern Sie Kalkablagerungen in der Schüssel, indem Sie nur gefiltertes Wasser verwenden. Reinigen Sie die Schüssel regelmäßig mit Zitronensaft und anschließend mit Wasser. Wischen Sie die Innenfläche der Schüssel nach jeder Benutzung mit einem trockenen Tuch aus.

Halten Sie Hände und Gesicht von Dampf fern.

EMPFEHLUNGEN ZUM MIXEN

Vor dem Mixen sollten Sie die Zutaten in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Höchstmengen sind in der Tabelle angegeben. Die empfohlene Dauer beim Mixen beträgt zwischen 10 und 60 Sekunden. Befolgen Sie die Empfehlungen im Rezeptbuch.

Aktion	Maximale Menge bzw. Gewicht der Zutaten	Betriebsart	Zeit	Hinweis
Kaltmodus-Garen				
Frisches Obst, Beeren, Gemüse-püree	400 ml	Mixer	30 – 60 Sek.	Die Zutaten müssen weich oder saftig sein (Bananen, Erdbeeren, Salatgurken etc.).
Gekochtes Obst, Gemüse-püree	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 ca. 1 cm große Würfel 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 ca. 1 cm große Würfel schneiden.
Desserts zubereiten	250 g	Mixer	30 – 60 Sek.	Desserts mit Zugabe von Frucht- und Beerenpüree, Käse, Sahne, Milch etc. zubereiten
Dampfmodus-Garen				
Einzelgericht zubereiten	250 g	Dampfgarer	20 – 30 Min.	Zutaten in ca. 1 cm große Würfel schneiden, Erbsen und Maiskörner als Ganzes verwenden. Vor dem Servieren das Kondenswasser aus dem Behälter gießen.
Brei 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 Brei 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	400 ml	Dampfgarer	20 – 30 Min.	Zutaten in ca. 1 cm große Würfel schneiden, Erbsen und Maiskörner als Ganzes verwenden. Sie können Frikadellen bzw. Fisch- / Geflügelfilet hinzugeben.
Dampfmodus-Garen und Pürieren				
Pürierte Suppen zubereiten	400 ml	Dampfgarer + Mixer	20 – 30 Min.	Zutaten in ca. 1 cm große Würfel 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 ca. 1 cm große Würfel schneiden, Erbsen und Maiskörner als Ganzes verwenden. Sie können Brei, Fisch- / Geflügelfilet oder Hackfleisch hinzugeben.
Puddings und Desserts zubereiten	400 ml	Dampfgarer + Mixer	20 – 30 Min.	Zutaten in ca. 1 cm große Würfel schneiden, Erbsen und Maiskörner als Ganzes verwenden. Sie können Eier, Käse, Joghurt, Milch oder Sahne hinzugeben.

REINIGUNG UND WARTUNG, Abb. D

- Spülen der Schüssel in warmem Seifenwasser. 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.

MIXERBEHÄLTERRREINIGEN

Aktion	Maximale Menge bzw. Gewicht der Zutaten	Geschwindigkeit	Zeit, Sek.	Hinweis
Heißes Wasser in der Schüssel 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	BL1050HT
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.

Garantiepflichtungen der OURSSON AG:

1. Die Garantiepflichtungen 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 Garantiepflichtungen 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 Garantiepflichtungen 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 Multikocher, Küchenmaschinen, elektrische Wasserkocher, Elektrogrills, Handrührgeräte, Handmixer, Fleischwölfe, Mixer, Toaster, Wasserkocher, Toaster, Entsafter, Dampfgarer, Kaffeemaschinen, Zerkleinerer, Gefrierschränke, Kühlschränke, automatische Kaffeemaschinen Küchenwaagen	60	24

4. Die Garantiepflichtungen 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, Schläufen, 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 Schmierungen 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

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. 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.



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.



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.

- 1 Die ersten beiden Buchstaben stehen für die Produktgruppe („Blender“ - BL).
- 2 Die ersten beiden Ziffern – Jahr der Fertigung.
- 3 Die mittleren beiden Ziffern – Woche der Fertigung.
- 4 Die letzten beiden Ziffern – Seriennummer des Produktes.



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) Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, 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 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.
Cooking basket.....	1 pc.
Steam grid	1 pc.
Bowl.....	1 pc.
Body	1 pc.
Instruction manual	1 pc.


ELEMENTS OF DESIGN, Fig. B

- 1 Cup's lid
- 2 Stainless steel blade for puree/grinding
- 3 Cooking basket
- 4 Steam grid
- 5 Bowl
- 6 Body
- 7 Control panel

UTILIZATION, Fig. C

Control panel, Fig. C-1

 - use to set STEAM mode, for steam cooking. The operating time of the device in this mode is 30 minutes.

 - BLENDER mode. Use to grind ingredients.



Before first use, make a test steam cooking without ingredients; add water into the bowl. 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.


Operation:

1. Set the blades into the bowl. Flip over the bowl and turn the blades counterclockwise to lock them. Pic. C-2

 The blades are very sharp, be careful.


2. Place the bowl onto the body of the device. Holding the bowl by the handle, turn it clockwise to the locked position, aligning the symbol on the bowl base with the lock symbol on the device's body, until you hear a click. Pic. C-3
3. Place the steam grid into the cooking basket and turn it clockwise to lock it. Pic. C-4
4. Add water into the bowl, max 150 ml. Pic. C-5 Add ingredients into the cup.
5. Place the cooking basket into the bowl. Add prepared ingredients. Pic. C-6
6. Close the bowl with the lid and lock it – turn clockwise, until you hear a click.
7. Plug in the device.
8. To start cooking, turn the knob to  position. After 30 minutes, the device will turn off automatically and you will hear a sound signal. Pic. C-7
9. Turn the knob to "OFF" position.
10. Open the bowl and remove the cooking basket. Place prepared ingredients from the basket into the bowl. Pic. C-8
11. Close the bowl with the lid. Turn the knob to  position. Grind the ingredients in 10 seconds cycles, do 10 seconds pause after every cycle. For the best grinding, repeat 5 cycles. Pic. C-9.
12. Turn the knob to "OFF" position.

13. Unplug the device.

 To avoid burns, do not open the bowl's lid during cooking. Do not interrupt the cooking process so that water does not remain in the bowl.

NOTE:

Before adding water into the bowl, allow the device to cool slightly after use. To prevent the formation of scale in the bowl it is recommended to use filtered water. Periodically wash the bowl with lemon juice and then with water. Wipe the inner surface of the bowl with a dry cloth after every use.

 Keep hands and face away from evaporating steam.

GRINDING RECOMMENDATIONS

Before grinding, it is recommended to chop ingredients on 1x1x1 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 1x1x1 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 1x1x1 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 1x1x1 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 fillet pieces in the blender cup in a single layer.
Preparing soups	400 ml	Steamer	20-30 min.	Cut the ingredients on 1x1x1 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 1x1x1 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 1x1x1 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 1x1x1 cm pieces, peas and corn use entirely. You can add eggs, cheese, yogurt, milk or cream.

CLEANING AND MAINTENANCE, Fig. D

- Wash the cup and lid in a warm soapy water. These parts cannot be washed in the dishwasher, it will destroy 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.



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	BL1050HT
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.



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:

- 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.

- 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.
- 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 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 Kitchen scales	60	24

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
 - 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.
 - 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):

- 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.
- 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.
- 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

This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE. 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 barcode 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.



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) Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Switzerland.
- 2. Certification information product available on the website www.oursson.com.

OURSSON AG
Made in China



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.



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 ud.
Cuchilla de acero inoxidable para puré /triturado	1 ud.
Cesta de cocción	1 ud.
Cesta de vapor	1 ud.
Recipiente.....	1 ud.
Cuerpo.....	1 ud.
Manual de instrucciones.....	1 ud.


ELEMENTOS DE DISEÑO, Fig. B

- 1 Tapa del vaso
- 2 Cuchilla de acero inoxidable para el puré/triturado
- 3 Cesta de cocción
- 4 Cesta de vapor
- 5 Recipiente
- 6 Cuerpo
- 7 Panel de control

UTILIZACIÓN, Fig. C

Panel de control, Fig. C-1

 - úselo para ajustar el modo de VAPOR para cocer al vapor. El tiempo de funcionamiento del dispositivo en este modo es de 30 minutos.


 - Modo MEZCLADOR. Usar para moler los ingredientes.


Antes del primer uso, realice un ciclo de cocción al vapor en el modo inactivo, añada antes agua en el recipiente. Después de esto, limpie el cuerpo y las partes internas con un paño seco y suave. Lave el recipiente, la tapa del recipiente, las cuchillas de acero inoxidable con agua tibia y detergente. Seque completamente todas las piezas. **Antes de montar o desmontar el aparato y o retirar las boquillas, asegúrese de que esté desenchufado.**


Funcionamiento:

1. Monte las cuchillas en el recipiente. Dé la vuelta al recipiente y gire las cuchillas en el sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearlas. Fig. C-2

 Las cuchillas están muy afiladas, tenga cuidado.


2. Coloque el recipiente en el cuerpo del aparato. Sujeando el recipiente con la mano, gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de bloqueo, alineando el símbolo de la base del recipiente con el símbolo de bloqueo en el cuerpo del dispositivo hasta que escuche un clic. Fig. C-3
3. Coloque la cesta de vapor en la cesta de cocción y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla. Fig. C-4
4. Añada agua en el recipiente, máx. 150. Fig. C-5
5. Coloque la cesta de cocción en el recipiente. Añada los ingredientes preparados. Fig. C-6
6. Cierre el recipiente con la tapa y bloqueeo - gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta escuchar un clic.
7. Enchufe el dispositivo.
8. Para comenzar la cocción, gire el mando a la posición . Después de 30 minutos, el dispositivo se apagará automáticamente y escuchará una señal acústica. Fig. C-7
9. Gire el mando a la posición "OFF".
10. Abra la tapa y retire la cesta de cocción. Coloque los ingredientes preparados de la cesta en el recipiente. Fig. C-8

11. Cierre el recipiente con la tapa. Gire el mando a la posición . Triture los ingredientes en ciclos de 10 segundos, realice una pausa de 10 segundos después de cada ciclo. Para el mejor triturado, repita 5 ciclos. Fig. C-9.
12. Gire el mando a la posición "OFF".
13. Desenchufe el aparato.

 Para evitar quemaduras, no abra la tapa del recipiente durante la cocción. No interrumpa el proceso de cocción para que el agua no permanezca en el recipiente.

NOTA:

Antes de añadir agua al recipiente, deje que el aparato se enfríe. Para evitar la formación de incrustaciones en el recipiente se recomienda utilizar agua filtrada. Lave periódicamente el recipiente con jugo de limón y luego con agua. Pase un paño seco por la superficie interna del recipiente después de cada uso.

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

RECOMENDACIONES DE TRITURADO

Antes de triturar, se recomienda picar los ingredientes en trozos de 1×1×1 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	Licudadora	30-60 seg.	Los ingredientes deben ser blandos o jugosos (plátanos, fresas, pepinos, etc.)
Fruta hervida, puré de verduras	400 ml	Licudadora	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	Licudadora	90-120 seg.	Puede agregar queso, yema de huevo cocido, yogurt, etc.
Preparación de alimentos infantiles de mezclas secas para bebés	100-200 ml	Licudadora	30 seg.	Debe cortar los ingredientes sólidos (carne hervida, hígado hervido) en trozos de 1×1×1 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	Licudadora	45-60 seg.	Corte las bayas, frutas o verduras en piezas de 1×1×1 cm.
Preparación de postres	250 g	Licudadora	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 1×1×1 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 licudadora 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 licudadora en una sola capa.
Preparación de sopas	400 ml	Vaporizador	20-30 min.	Corte los ingredientes en piezas de 1×1×1 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 + Licudadora	20-30 min.	Corte los ingredientes en piezas de 1×1×1 cm, los guisantes y el maíz se utilizan enteros. Usted puede agregar filetes de pescado / pollo.
Preparar platos principales y acompañamientos	250 g	Vaporizador + Licudadora	20-30 min.	Corte los ingredientes en piezas de 1×1×1 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 + Licudadora	20-30 min.	Corte los ingredientes en piezas de 1×1×1 cm, los guisantes y el maíz se utilizan enteros. Puede añadir los huevos, queso, yogur, leche o nata.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO, Fig. D

- Lavar la taza del mezclador de agua caliente y jabón. 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	BL1050HT
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:

- 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.

- 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.
- 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 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 Básculas de cocina	60	24

- 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 suministros, 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

El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea CE/2002/96 relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE). 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.



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 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.
Panier de cuisson.....	1 pce.
Grille-vapeur.....	1 pce.
Bol.....	1 pce.
Corps.....	1 pce.
Mode d'emploi.....	1 pce.



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) Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne (Suiza).
- 2. Producto de información de certificación disponible en el sitio web www.oursson.com.

OURSSON AG
Fabricado en China





ÉLÉMENTS DE CONCEPTION, Fig. B

- 1 Couvercle du bol mélangeur
- 2 Lame en acier inoxydable pour la purée/le broyage
- 3 Panier de cuisson
- 4 Grille-vapeur
- 5 Bol
- 6 Corps
- 7 Panneau de commande

UTILISATION, Fig. C

Panneau de commande, Fig. C-1

 - Utilisé pour régler le mode VAPEUR, pour la cuisson à la vapeur. Le temps de fonctionnement de l'appareil dans ce mode est de 30 minutes.


 - Mode MIXEUR Utilisé pour le broyage des ingrédients.


Avant la première utilisation, effectuez un cycle de cuisson à la vapeur en mode veille, ajoutez au préalable de l'eau dans le bol. Ensuite, essuyez le corps et les pièces internes de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et sec. Lavez le bol, son couvercle et les lames en acier inoxydable avec de l'eau chaude et du détergent. Séchez soigneusement toutes les pièces. **Avant de monter ou démonter et/ou détacher les embouts, assurez-vous que l'appareil est débranché.**

Étapes de fonctionnement


1. Placez les lames dans le bol. Retournez le bol et tournez les lames dans le sens antihoraire pour les verrouiller. Image C-2

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

2. Placez le bol sur le corps de l'appareil. En tenant le bol par la poignée, tournez-le dans le sens horaire jusqu'à la position verrouillée, en prenant soin d'aligner le symbole sur le socle du bol avec le symbole de verrouillage sur le corps de l'appareil, jusqu'au retentissement d'un clic. Image C-3
3. Placez la grille-vapeur dans le panier de cuisson et tournez-la dans le sens horaire pour la verrouiller. Image C-4
4. Ajoutez au plus 150 ml d'eau dans le bol. Image C-5
5. Placez le panier de cuisson dans le bol Ajoutez des ingrédients préparés. Image C-6
6. Fermez le bol avec le couvercle et verrouillez-le - tournez-le dans le sens horaire jusqu'au retentissement d'un clic.
7. Branchez l'appareil.
8. Pour commencer la cuisson, placez le bouton à la position  Après 30 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement et un signal sonore retentit. Image C-7
9. Placez le bouton à la position « OFF ».
10. Ouvrez le bol et retirez le panier de cuisson. Transférez les ingrédients préparés du panier vers le bol. Image C-8
11. Fermez le bol avec le couvercle. Placez le bouton

à la position  Broyez les ingrédients en cycles de 10 secondes, faites une pause de 10 secondes entre les cycles. Pour un meilleur broyage, répétez 5 cycles. Image C-9.

12. Placez le bouton à la position « OFF ».
13. Débranchez l'appareil.

 Pour éviter les brûlures, évitez d'ouvrir le couvercle pendant la cuisson. Évitez d'interrompre le processus de cuisson pour éviter tout résidu d'eau dans le bol.

REMARQUE :

Avant d'ajouter de l'eau dans le bol, laissez l'appareil refroidir légèrement après utilisation. Il est recommandé d'utiliser de l'eau filtrée pour éviter la formation de tartre dans le bol. Lavez le bol à intervalle périodique avec du jus de citron puis avec de l'eau. Essuyez la surface interne du bol avec un chiffon sec après chaque utilisation.

 Tenez votre visage et vos mains à distance des évaporations.

RECOMMANDATIONS DE BROYAGE

Avant le broyage, il est recommandé de couper les ingrédients en morceaux de 1x1x1 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 1x1x1 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 1x1x1 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 1x1x1 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	400 ml	Cuiseur à vapeur	20-30 min.	Découpez les ingrédients en morceaux de 1x1x1 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 1x1x1 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 1x1x1 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 1x1x1 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

- Lavez le bol 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.

- Mettez toutes les pièces à sécher.



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

- 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.

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	BL1050HT
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 :

- 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.

- 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.
- 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 Multicuseurs, 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 Équipements de cuisine	60	24

- 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.
- 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.

- 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.
- 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.
- 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.
- 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 :

- 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.
- 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.
- 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

Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2002/96/CE visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). 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.

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 detersivi abrasivi e organici (alcool, gasolio, ecc.). Quando si pulisce l'apparecchio è possibile utilizzare una piccola quantità di detersivo 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.

 Il dispositivo è dotato di un blocco di sicurezza. Se la copertura in vetro sia correttamente installato e che non è necessario per accendere il dispositivo.

 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.
Cestello di cottura.....	1 pz.
Griglia per cottura a vapore.....	1 pz.
Ciotola.....	1 pz.
Corpo.....	1 pz.
Manuale d'istruzioni.....	1 pz.



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) Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Suisse.
 - 2. Les informations sur la certification de l'appareil sont disponibles sur le site www.oursson.com.

OURSSON AG
Fabriqué en Chine





ELEMENTI DEL DESIGN, Fig. B

- 1 Coperchio del bicchiere
- 2 Lama in acciaio inox per passato/frullatura
- 3 Cestello di cottura
- 4 Griglia per cottura a vapore
- 5 Ciotola
- 6 Corpo
- 7 Pannello di controllo

UTILIZZO, Fig. C

Pannello di controllo, Fig. C-1


 - utilizzare per impostare la modalità VAPORE, per la cottura a vapore. Il tempo di funzionamento per il dispositivo in questa modalità è di 30 minuti.



 - Modalità FRULLATORE. Si usa per macinare gli ingredienti.

Prima del primo utilizzo, effettuare un ciclo di cottura a vapore in modalità di sospensione, aggiungere prima acqua nella ciotola. Dopo di ciò, pulire il corpo del dispositivo e l'interno con un panno morbido e asciutto. Lavare la ciotola, il coperchio della ciotola, le lame in acciaio inox con acqua calda e detersivo. Asciugare accuratamente tutte le parti. **Prima di montare o smontare il dispositivo e/o staccare gli ugelli, accertarsi che il dispositivo sia scollegato.**

Sequenza di funzionamento.


1. Impostare le lame nella ciotola. Capovolgere la ciotola e ruotare le lame in senso antiorario per bloccarle. Fig. C-2

 Le lame sono molto affilate, prestare attenzione.

2. Collocare la ciotola nel corpo del dispositivo. Tenendo la ciotola con il manico, ruotarla in senso orario in posizione bloccata, allineando il simbolo sulla base della ciotola con il simbolo di blocco sul corpo del dispositivo, fino a che non scatta. Fig. C-3
3. Collocare la griglia per cottura a vapore nel cestello di cottura e ruotarla in senso orario per bloccarla. Fig. C-4
4. Aggiungere acqua nella ciotola, max. 150 ml. Fig. C-5
5. Collocare il cestello di cottura nella ciotola. Aggiungere gli ingredienti preparati. Fig. C-6
6. Chiudere la ciotola con il coperchio e bloccarla - ruotare in senso orario, fino a che non scatta.
7. Collegare l'apparecchio.
8. Per iniziare a cuocere, girare la manopola in posizione . Dopo 30 minuti, il dispositivo si spegne automaticamente e si sentirà un segnale acustico. Fig. C-7.
9. Girare la manopola in posizione "OFF".
10. Aprire la ciotola e rimuovere il cestello di cottura. Spostare gli ingredienti preparati dal cestello nella ciotola. Fig. C-8
11. Chiudere la ciotola con il coperchio. Girare la manopola in posizione . Macinare gli ingredienti in

cicli di 10 secondi, fare 10 secondi di pausa dopo ogni ciclo. Per macinare al meglio, ripetere 5 cicli. Fig. C-9.

12. Girare la manopola in posizione "OFF".
13. Scollegare il dispositivo.

 Per evitare bruciate, non aprire il coperchio della ciotola durante la cottura. Non interrompere il processo di cottura in modo tale che l'acqua non rimanga nella ciotola.

NOTA:

Prima di aggiungere acqua nella ciotola, lasciar raffreddare il dispositivo dopo l'uso. Per impedire la formazione di scaglie nella ciotola, si raccomanda di usare acqua filtrata. Lavare periodicamente la ciotola con succo di limone e poi con acqua. Pulire la superficie interna della ciotola usando un panno asciutto dopo ogni uso.

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

RACCOMANDAZIONI FRULLATURA

Prima di frullare, si consiglia di tagliare gli ingredienti in pezzi da 1x1x1 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 1x1x1 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 1x1x1 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 1x1x1 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	400 ml	Pentola a vapore	20-30 min.	Tagliare gli ingredienti in pezzi da 1x1x1 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 1x1x1 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 1x1x1 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 1x1x1 cm, usare i piselli e il mais intero. Aggiungere uova, formaggio, yogurt, latte o panna.

PULIZIA E MANUTENZIONE, Fig. D

- Risciacquare la tazza con acqua calda e sapone. 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	BL1050HT
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:

- 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.

- 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.
- 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 Fornelli multipli, robot da cucina, bollitori elettrici, griglie elettriche, miscelatori manuali, mixer manuali, trita-carne, miscelatori, tostapane, termos, tostapane, spremiagrumi, pentole a vapore, caffettiere, tritattutto, congelatori, frigoriferi, macchine del caffè automatiche Bilance da cucina	60	24

- 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.
- 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.
- 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.
- 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 negligenze del consumatore o di terze parti.
 - 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.
 - 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):

- 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.
- 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.
- 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

Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva europea 2002/96/CE Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (waste electrical and electronic equipment – WEEE). 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.



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.

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.



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.



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) Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, 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 atbilstošiem raksturlielumiem.
- 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 par 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.
- Neaiztieciet 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 pieskarties karstām virsmām.
- Nepieslēdziet ierīci ar citām ierīcēm pārslogotam tīklam: tā iespējams radīt ierīces disfunkciju.
- Neuzstādiet ierīci blakus gāzes un elektriskajām plītvīm 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

- 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 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.
- Vārišanas grozs 1 gab.
- Tvaicēšanas režģis 1 gab.
- Bljoda 1 gab.
- Ierīces korpus 1 gab.
- Lietošanas pamācība 1 gab.


DIZAINA ELEMENTI, B attēls

- 1 Krūzes vāciņš
- 2 Nerūsējošā tērauda asmens blenderēšanai
- 3 Vārīšanas grozs
- 4 Tvaicēšanas režģis
- 5 Bļoda
- 6 Korpusa
- 7 Vadības panelis

LIETOŠANA, C attēls

Vadības panelis, C-1 attēls

 - gatavošanai ar tvaiku izmantojiet režīmu STE-AM. Ierīce šajā režīmā darbojas 30 minūtes.



 - režīms BLENDER. Izmantojiet, lai sasmalcinātu sastāvdaļas.

Pirms pirmās izmantošanas reizes, ielejiet bļodā ūdeni un veiciet vienu vārīšanas ciklu tukšgaitas režīmā. Pēc tam noslaukiet ierīces korpusu un tās iekšējās daļas ar mīkstu, sausu drānu. Nomazgājiet bļodu, tās vāku un nerūsējošā tērauda asmeņus ar silta ūdeni un tīrīšanas līdzekli. Rūpīgi nožāvējiet visas daļas. **Pirms ierīces saikšanas vai izjaukšanas un/vai sprauslu nomontēšanas pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla.**

Darbību secība.

1. Uzstādiet asmeņus bļodā. Apgāziet bļodu otrādi un pagrieziet asmeņus pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, lai tos nofiksētu. C-2 att.


 Sargājiet rokas un seju no izgarojošā tvaika.

2. Novietojiet bļodu uz ierīces korpusa. Turot bļodu aiz roktura, pagrieziet to pulksteņrādītāju kustības virzienā fiksētā pozīcijā, savietojot uz bļodas pamatnes esošo simbolu ar fiksēšanas simbolu uz ierīces pamatnes, līdz atskan klikšķis. C-3 att.
3. Uzlieciet tvaicēšanas režģi uz vārīšanas groza un pagrieziet pulksteņrādītāju kustības virzienā, lai to nofiksētu. C-4 att.
4. Ielejiet bļodā ūdeni — ne vairāk par 150 ml. C-5 att.
5. Ievietojiet vārīšanas grozu bļodā. Pievienojiet sagatavotās sastāvdaļas. C-6 att.
6. Noslēdziet bļodu ar vāku un nofiksējiet to — pagrieziet pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz atskan klikšķis.
7. Pieslēdziet ierīci tīklam.
8. Lai sāktu vārīt, pagrieziet slēdzi pozīcijā . 30 minūtēm ierīce automātiski izslēgsies un atskanēs skaņas signāls. C-7 att.
9. Pagrieziet slēdzi pozīcijā OFF.
10. Atveriet bļodu un izņemiet vārīšanas grozu. Pārliecinieties, ka sagatavotās sastāvdaļas no groza bļodā. C-8 att.
11. Noslēdziet bļodu ar vāku. Pagrieziet slēdzi pozīcijā . Sasmalciniet sastāvdaļas 10 sekunžu ciklos, pēc katra cikla ieturot 10 sekunžu pauzi. Lai pilnībā

sasmalcinātu, veiciet 5 ciklus. C-9 att.

12. Pagrieziet slēdzi pozīcijā OFF.

13. Atvienojiet ierīci no strāvas avota

 Lai izvairītos no apdegumiem, vārīšanas laikā neatveriet bļodas vāku. Nepārtrauciet vārīšanas procesu, lai ūdens nepaliktu bļodā.

PIEZĪME:

Pirms ūdens pievienošanas bļodā, ļaujiet, lai pēc lietošanas ierīce nedaudz atdziest. Lai novērstu katlakmens veidošanos bļodā, ir ieteicams izmantot filtrētu ūdeni. Laiku pa laikam izmazgājiet bļodu ar citronu sulu un pēc tam ar ūdeni. Pēc katras lietošanas izslaukiet bļodas iekšpusi ar sausu drānu.

 Asmeņi ir ļoti asi, rīkojieties uzmanīgi.

IETEIKUMI SMALCINĀŠANAI

Pirms smalcināšanas ir ieteicams sagriezt sastāvdaļas 1x1x1 cm mazos gabaliņos. Maksimālais sastāvdaļu daudzums ir parādīts tabulā. Ieteicamais smalcināšanas laiks ir no 10 līdz 60 sekundēm. Sekojiet ieteikumiem receptu 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) jāsaņem griezē 1x1x1 cm gabaliņos. Pēc minūtes smalcināšanas izslēdziet ierīci, notīriet krūzes iekšējās sienas un turpiniet smalcināšanu.
Smūtiju un piena kokteiļu pagatavošana	400 ml	Blenderis	45-60 sekundes	Sagrieziet ogas, dārzeņus vai augļus 1x1x1 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	Sagrieziet sastāvdaļas 1x1x1 cm lielos gabaliņos, zirņus un kukurūzu izmantojiet veselus. Pirms pasniegšanas nolejiet kondensātu no krūzes. Uzmanīgi noskalojiet putraimus, ielejiet blendera krūzē ūdeni un pievienojiet putraimus. Putraimu daudzumu izmēriet precīzi saskaņā ar norādījumiem. Lai pārtrinātu gatavošanas procesu, ieteicams putru gatavošanas vidū samaisīt. Pēc gatavošanas kārtīgi noskalojiet asmeņus un iztīriet caurumu konsolē.
Putras pagatavošana	250 g	Tvaicētājs	30 minūtes	
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	400 ml	Tvaicētājs	20-30 minūtes	Sagrieziet sastāvdaļas 1x1x1 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	Sagrieziet sastāvdaļas 1x1x1 cm lielos gabaliņos, zirņus un kukurūzu izmantojiet veselus. Varat pievienot zivs/mājputnu fileju.
Galveno ēdienu piedevu pagatavošana	250 g	Tvaicētājs + Blenderis	20-30 minūtes	Sagrieziet sastāvdaļas 1x1x1 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	Sagrieziet sastāvdaļas 1x1x1 cm lielos gabaliņos, zirņus un kukurūzu izmantojiet veselus. Varat pievienot olas, sieru, iogurtu, pienu vai krējumus.

TĪRĪŠANA UN UZTURĒŠANA, D attēls

- Noskalo trauku ar siltu ziepjūdeni. 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 produkta 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	BL1050HT
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, lūdz, 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 oficiālajam atbilstības zīmēm.

- OURSSON AG garantijas noteikumi darbojas saskaņā ar patērētāju tiesību aizsardzības likumu, un tos regulē valsts, kurā tiek sniegta 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.
- OURSSON AG saviem produktiem nodrošina šādus lietošanas nosacījumus un garantijas periodus:

Produkta nosaukums	Lietošanas noteikumi, mēneši	Garantijas periods, mēneši
Mikroviļņu krāsnis maizes krāsnīgas, indukcijas plītiš Multivāres ierīces, virtuves kombaini, elektriskās tējkannas, elektriskie grili, rokas blenderi, rokas mikseri, gaļas maļamās mašīnas, blenderi, tosteri, termos, tosteri, sulu spiedes, tvaicētāji, kafijas automāti, smalcinātāji, saldētavas, ledusskapji, automātiskie kafijas aparāti Virtuves svāri	60	24

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 radījusi 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, šķidrumu, 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 novērs 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 speciālists 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:

- 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.
- 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.
- 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

Šīs elektriskās ierīces ir marķētas atbilstoši prasībām EK Direktīvā 2002/96/EG par novecojušām elektrisko un elektronisko iekārtu (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Pēc lietošanas termiņa beigām šo ierīci nedrīkst izlietot kopā ar pārējiem māj-saimniecības atkritumiem. Tā vietā ierīce jānodod atbilstošā elektronikas un elektrisku ierīču

savākšanas punktā atbilstoši utiizēšanai saskaņā ar valsts vai vietējo likumdošanu. Pareizi utiizējot 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 utiizāciju.



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.



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.

- 1 Pirmie divi burti atbilst produktu grupai (blenderis – BL).
- 2 Pirmie divi cipari – ražošanas gadu.
- 3 Otrie divi cipari – ražošanas nedēļu.
- 4 Pēdējie divi cipari - produkta sērijas numuru.



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) Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Šveice.
- 2. Produkta 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 piecyków 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 zczyścić niewielką ilością detergentu o neutralnym pH.

ZALECENIA

- 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 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.
Ostrze ze stali nierdzewnej do przecierania/mielenia	1 szt.
Kosz do gotowania	1 szt.
Wkład do gotowania na parze	1 szt.
Miska	1 szt.
Korpus	1 szt.
Instrukcja obsługi	1 szt.

ELEMENTY URZĄDZENIA, rys. B

- 1 Pokrywa pojemnika
- 2 Ostrze ze stali nierdzewnej do przecierania
- 3 Kosz do gotowania
- 4 Wkład do gotowania na parze
- 5 Miska
- 6 Korpus
- 7 Panel sterowania

UŻYTKOWANIE, Rys. C

Panel sterowania, rys. C-1

 — służy do ustawiania trybu STEAM (pary) do gotowania na parze. Czas pracy urządzenia w tym trybie wynosi 30 minut.



 — tryb BLENDER. Służy do rozdrabniania składników.

Przed pierwszym użyciem wlej wodę do miski i w trybie gotowości wykonaj jeden cykl gotowania na parze. Następnie przetrzyj korpus i części wewnętrzne miękką i suchą ściereczką. Umyj miskę, pokrywę miski oraz ostrza ze stali nierdzewnej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. Dokładnie osusz wszystkie części. **Przed zmontowaniem lub rozmontowaniem i/lub demontażem dysz upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania sieciowego. odłączyć je od zasilania.**

Kolejność czynności:


1. Zamontuj ostrza na misce. Przewróć miskę i obróć ostrza w lewo, aby je zablokować. rys. C-2

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

2. Umieść miskę na korpusie urządzenia. Trzymając miskę za uchwyt, przekręcaj ją w prawo do pozycji zablokowanej, wyrównując symbol na podstawie miski z symbolem blokady na korpusie urządzenia do usłyszenia kliknięcia. rys. C-3
3. Umieść wkład do gotowania na parze do kosza do gotowania i przekręć go w prawo w celu zablokowania. rys. C-4
4. Do miski wlej maks. 150 ml wody. rys. C-5
5. Umieść w misce kosz do gotowania. Dodaj przygotowane składniki. rys. C-6
6. Zamknij i zablokuj miskę z pokrywą, przekręcając ją w prawo do usłyszenia kliknięcia.
7. Podłączyć urządzenie do zasilania.
8. Aby rozpocząć gotowanie, obróć pokrętkę w położenie . Po 30 minutach urządzenie wyłączy się automatycznie i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. rys. C-7
9. Przekręć pokrętkę w położenie „OFF” (wyłączenia).
10. Otwórz miskę i wyjmij kosz do gotowania. Wysyp przygotowane składniki z kosza do miski. rys. C-8
11. Zamknij miskę z pokrywą. Przekręć pokrętkę w położenie . Rozdrabniaj składniki w cyklach 10 sekundowych, robiąc 10-sekundową przerwę po każdym cyklu. Najlepszy efekt rozdrabniania uzyskuje się po 5 cyklach. rys. C-9.


12. Przekręć pokrętkę w położenie „OFF” (wyłączenia).

13. Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka.

 **Aby uniknąć oparzeń, podczas gotowania nie otwieraj pokrywy miski. Nie przerywaj procesu gotowania, aby woda nie pozostała w misce**

UWAGA:

Po użyciu urządzenia należy ostudzić, zanim doda się wodę do miski. Aby zapobiec osadzeniu się kamienia w misce, zaleca się stosowanie wody filtrowanej. Okresowo przemywaj miskę sokiem z cytryny, a następnie wodą. Po każdym użyciu wytrzyj wewnętrzną powierzchnię miski suchą ściereczką.

 **Chronić ręce i twarz przed ulatniającą się parą wodną.**

ZALECENIA DOTYCZĄCE MIELENIA

Przed zmieleniem zaleca się pokroić składniki w kawałki o wymiarach 1x1x1 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 1x1x1 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 1x1x1 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 1x1x1 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 filetów 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	400 ml	Parowar	20-30 min.	Pokroić składniki na kawałki o wymiarach 1x1x1 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 1x1x1 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 1x1x1 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 1x1x1 cm (groch i kukurydza w całości). Można dodać jajka, ser, jogurt, mleko lub śmietane.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA, Rys. D

- Wypłukać w gorącej wodzie pojemnik z mydłem. 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	BL1050HT
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. x szer. x dł.)	267 x 190 x 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:

- Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG realizowane przez jej autoryzowane centra serwisowe (ASC) dotyczą tylko modeli zaprojektowanych z myślą o produkcji lub dostarczeniu 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.

- 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.
- 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 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 Wagi kuchenne	60	24

- Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG nie dotyczą poniższych produktów, jeśli konieczna jest ich wymiana niewymagająca demontażu urządzeń:
 - Baterie/akumulatory.
 - Futurały, paski, przewody do noszenia, akcesoria montażowe, narzędzia i dokumentacja dostarczona wraz z produktem.
- 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.
- 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.
- 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.
 - 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.
 - 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):

- 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.
- 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.
- 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

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z wymaganiami

dyrektywy UE 2002/96/EG o przestarzałych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment – WEEE). 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.



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

- 1 Pierwsze dwie litery odpowiadają kategorii produktu (blender — BL).
- 2 Pierwsze dwie cyfry — rok produkcji.
- 3 Kolejne dwie cyfry — tydzień produkcji.
- 4 Ostatnie dwie cyfry — numer seryjny produktu.



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) Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Szwajcaria.
- 2. Informacje o atestach i certyfikatach produktu można znaleźć w witrynie internetowej www.oursson.com.

OURSSON AG
Wyprodukowano w Chinach



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.



INSTRUCȚIUNI PENTRU SIGURANȚĂ Fig. A



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.
- Protejați 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 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.
Coș de gătit	1 buc.
Sistem de abur	1 buc.
Vas.....	1 buc.
Carcasă	1 buc.
Manual.....	1 buc.
Card de garanție.....	1 buc.


ELEMENTE DE ASAMBLARE, Fig. B

- 1 Capacul pentru vas
- 2 Cuțit pentru tocat din oțel inoxidabil
- 3 Coș de gătit
- 4 Sistem de abur
- 5 Vas
- 6 Carcasa motorului
- 7 Panoul de control

UTILIZARE, Fig. C

Panou de control Fig. C-1

 Modul cu ABURI, pentru gătitul cu aburi. Durata de funcționare a dispozitivului pentru acest mod este de 30 de minute.



 Modul BLENDER Folosiți pentru maruntirea ingredientelor.

Înainte de prima utilizare, efectuați un ciclu de gătit cu abur în modul inactiv, adăugați în prealabil apă în vas. După aceea, ștergeți aparatul și părțile interioare cu o cârpă moale și uscată. Spălați castronul, capacul bolului, lamelele din oțel inoxidabil cu apă caldă și detergent. Lasati la uscat toate componentele. **Înainte de asamblarea și / sau dezasamblarea aparatului, asigurați-vă că dispozitivul este deconectat de la priză. aparatul este scos din priză.**


Ordinea folosirii.

1. Fixați lamele în bol. Răsuciți vasul și rotiți lamele în sens invers acelor de ceasornic pentru a le bloca. Fig. C-2

 Lamele sunt foarte ascuțite, aveți grijă.

2. Așezați vasul pe corpul aparatului. Ținând vasul de mâner, rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până la poziția blocată, aliniați simbolul de pe baza bolului cu simbolul de blocare de pe corpul dispozitivului, până când auziți un clic. Fig. C-3
3. Așezați recipientul pentru abur în coșul de gătit și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a-l bloca. Fig. C-4
4. Adăugați apă în vas, maxim 150 ml. Fig. C-5
5. Așezați coșul de gătit în vas. Adăugați ingredientele. Fig. C-6
6. Închideți vasul cu capacul și fixați-l - rotiți în sensul acelor de ceasornic, până când auziți un clic.
7. Conectați aparatul în priză.
8. Pentru a începe gătitul, rotiți butonul în poziția . După 30 de minute, dispozitivul se va opri automat și veți auzi un semnal sonor. Fig. C-7
9. Rotiți butonul în poziția "OFF".
10. Deschideți vasul și scoateți coșul de gătit. Puneți alimentele din coș în castron. Fig. C-8
11. Acoperiți vasul cu capacul. Rotiți butonul în poziția . Marunțiți ingredientele în cicluri a câte 10 secunde, faceți 10 secunde pauză după fiecare ciclu.

- Pentru o bună maruntire, repetați 5 cicluri. Fig. C-9.
12. Rotiți butonul în poziția "OFF".
 13. Deconectați dispozitivul de la priză.

 Pentru a evita arsurile, nu deschideți capacul vasului în timpul gătitului. Nu întrerupeți procesul de gătit astfel încât apa să nu rămână în vas.

NOTĂ:

Înainte de a adăuga apă în vas, lăsați aparatul să se răcească puțin după utilizare. Pentru a preveni depunerea calcarului în vas, se recomandă utilizarea apei filtrate. Spălați periodic vasul cu suc de lămâie și apoi cu apă. Ștergeți suprafața interioară a bolului cu o cârpă uscată după fiecare utilizare.

 Protejați-vă fața și mâinile de aburul fierbinte.

RECOMANDĂRI PENTRU MĂCINAREA DIFERITELOR PRODUSE

Înainte de măcinare, se recomandă să se taie ingredientele în bucăți nu mai mari de 1x1x1 cm. Numărul maxim de ingrediente indicate în tabel sunt pentru referință. Durata recomandată de măcinare de la 10 la 60 de secunde. Urmați instrucțiunile din cartea de bucate.

Denumire	Mărimea maximă sau greutatea produselor pentru vasul mixerului	Mod	Timp	Notă
PREPARAREA LA RECE				
Fruite 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.
Fruite 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-tăiate ingredientele dense (de exemplu, carne fiartă, ficat fiert, etc), bucăți de nu mai mult de 1x1x1 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. Urmați instrucțiunile de preparare pentru bebeluși.
Milkshake-uri	400 ml	Blender	45-60 sec	Fruite de padure, fructe sau legume bucăți de 1x1x1 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 1x1x1 cm, mazărea și porumbul se pot folosi întregi.
Prepararea cerealelor	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 filelii sau bucățile de carne într-un singur strat.
Supe	400 ml	Steamer	20-30 min	Se taie bucățile de ingrediente la dimensiunea de 1x1x1 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 1x1x1 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 1x1x1 cm. Puteți adăuga cereale, felii de pește sau de pui, carne de vită, etc
Budinci și deserturi	400 ml	Steamer + Blender	20-30 min.	Puteti adăuga ouă, brânză de vaci, iaurt, lapte, smântână, etc

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE, Fig. D

- Clătiți vasul blenderului 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	BL1050HT
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 Multicooker, procesor de bucătărie, fierbător, blender, mixer, mașină de tocat carne, prăjitor de pâine, storcător, congelator, frigider, mașină automată de cafea Cântar de bucătărie	60	24

- 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.
- 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.
- 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.

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

Utilizarea produselor

- 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.
- 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.
- 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

Acest aparat electric este etichetat în conformitate cu cerințele Directivei CE 2002/96/EG privind aparatele electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). 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.



- 1 Primele două litere - grupul de produse (blender – BL).
- 2 Primele două cifre - anul fabricării.
- 3 Următoarele două cifre - săptămâna fabricării.
- 4 Ultimele cifre - numărul de serie al produsului.

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, Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, 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



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.



ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, Рис. А



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 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.
Корзина для приготовления	1 шт.
Паровая решетка	1 шт.
Чаша	1 шт.
Корпус прибора.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон.....	1 шт.

ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ, Рис. В

- 1 Крышка чаши
- 2 Ножи из нержавеющей стали
- 3 Корзина для приготовления
- 4 Паровая решетка
- 5 Чаша
- 6 Корпус прибора
- 7 Панель управления

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, Рис. С

Панель управления, Рис. С-1

 - используйте для установки режима ПАРОВАРКА, приготовление на пару. Время работы прибора в этом режиме 30 минут.

 - режим БЛЕНДЕР. Используйте для измельчения ингредиентов.



Перед первым использованием, проведите один цикл приготовления на пару **в холостом режиме**, предварительно залейте воду в чашу. 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.


Порядок работы.

1. Установите ножи в чашу. Переверните чашу и поверните ножи против часовой стрелки для фиксации. Рис. С-2


 Ножи очень острые, будьте осторожны.

2. Установите чашу на корпус прибора. Держа чашу за ручку, поверните ее по часовой стрелке в положение заблокировано, совместив символ на основании чаши с символом заблокировано на корпусе прибора до щелчка. Рис. С-3
3. Установите в корзину для приготовления паровую решетку и зафиксируйте, повернув по часовой стрелке. Рис. С-4
4. Добавьте в чашу воду, максимум 150 мл. Рис. С-5
5. Установите корзину для приготовления в чашу. Добавьте приготовленные ингредиенты. Рис. С-6.
6. Закройте чашу крышкой и зафиксируйте, повернув по часовой стрелке до щелчка.
7. Включите вилку прибора в розетку.
8. Для начала приготовления поверните переключатель в положение . Через 30 минут прибор выключится автоматически, подав звуковой сигнал. Рис. С-7.
9. Поверните переключатель в положение "OFF".
10. Откройте крышку чаши и выньте корзину для приготовления. Переложите готовые ингредиенты из корзины в чашу. Рис. С-8.
11. Закройте чашу крышкой. Поверните переключатель в положение . Измельчайте ингредиенты циклами по 10 секунд, между циклами делайте паузу 10 секунд. Для лучшего измельчения повторите 5 циклов. Рис. С-9.

12. Поверните переключатель в положение "OFF".
13. Выключите вилку прибора из розетки.

 Во избежание получения ожогов не открывайте крышку чаши в процессе приготовления. Не прерывайте процесс приготовления, чтобы вода не оставалась в чаше.

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

 Берегите лицо и руки от пара, выходящего из прибора.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Перед приготовлением рекомендуется нарезать ингредиенты на кусочки размером не более 1x1x1 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 1x1x1 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 Смузи и молочных коктейлей	400 мл	Блендер	45-60 сек.	Нарежьте ягоды, фрукты или овощи кусочками 1x1x1 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 1x1x1 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 промывайте 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	400 мл	Пароварка	20-30 минут	Порежьте исходные ингредиенты кусочками размером 1x1x1 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 1x1x1 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 1x1x1 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 1x1x1 см. Можно добавить яйца, творог, йогурт, молоко, сливки и т.д.

ЧИСТКА И УХОД, Рис. D

- Промойте чашу блендера и крышку 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 блендер, 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	BL1050HT
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°C.



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 поставки 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 (УЦЦ). 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; умелых 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

Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE). 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.



1 2 3 4

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

- 1 Первые две буквы – соответствие товарной группе (блендер – BL).
- 2 Первые две цифры – год производства.
- 3 Вторые две цифры – неделя производства.
- 4 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.

oursson

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 (OPCON AG), Ул. Гран-Шен 5, 1003 Лозанна, Швейцария.
2. Организация, уполномоченная на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, – ООО «OPCON», 125445, Москва, Ленинградское шоссе, д. 69, стр. 1.
3. Информация о сертификации продукта доступна на сайте www.oursson.com.
4. Импортёр продукции OURSSON AG: РФ и/или страны ЕТС: смотрите информацию на упаковке товара.
5. Поставщики продукции OURSSON AG: Республика Беларусь: ООО «Никита плюс», 220055, г. Минск, ул. В.Игнатовского, дом 4, офис 121.

OURSSON AG
Сделано в КНР

EAC

forum.oursson.ru



Скачайте мобильное приложение с рецептами к технике Oursson



