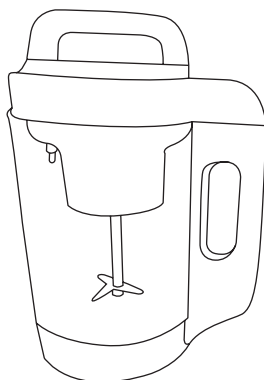


Soup Maker

domooya

DRS40



User Manual

User Manual

Thank you for choosing DOMOOVA! We hope you are fully satisfied using your appliance as part of your day-to-day routine.

If you should encounter situations that have not been properly addressed in this User Manual or were to have any queries, do not hesitate to contact us and a member of our Technical Customer Service Department will be more than happy to answer your questions.

For more information, you can visit the official DOMOOVA website: www.domoova.com

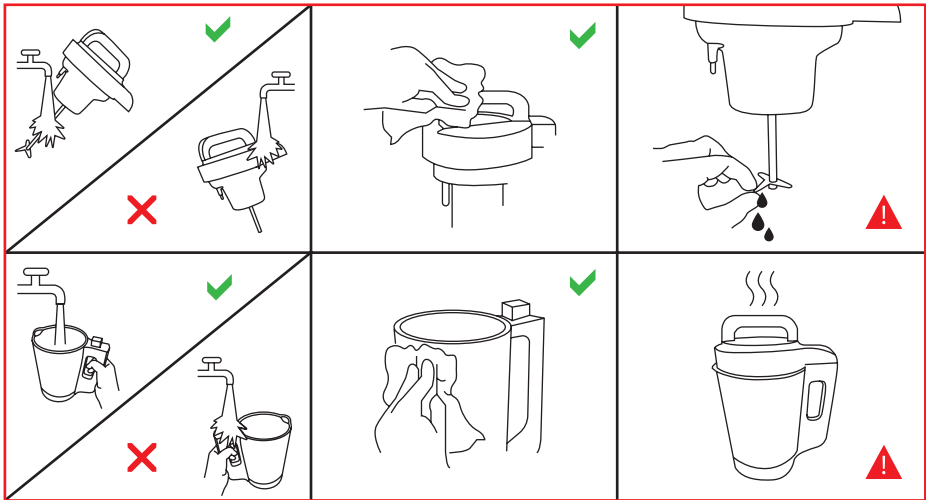
We reserve the right to make technical alterations to the appliance without prior notice with the objective of continually improving our products and customer satisfaction.

Please carefully read all instructions in this manual before using this appliance. DOMOOVA will not be liable for damage due to incorrect use.

Contents

Safety instructions and precautions	2
Product overview	6
Product contents.....	6
Product diagram	6
Operating the appliance	8
Before first use.....	8
Using the appliance	9
Pre-programmed setting indicators	11
Stopping the appliance	12
Maintenance	13
Motor unit.....	13
Jug.....	13
Indicator lights and sounds	15
Troubleshooting	16
Table: Malfunctions and possible causes	16
Warranty and after-sales service	18
Technical specifications	19
Recycling instructions	20
Recipes	21
Creamy tomato soup.....	21
Creamy butternut squash and coconut soup	22
Chunky vegetable and lamb soup	23
Apple and kiwi compote.....	24
Strawberry smoothie.....	25

Safety instructions and precautions



- The appliance must be cleaned before use.
- Under no circumstance should you place the DRS40 in water.
- Do not use water on the control panel or the connectors.
- Only the two-point blade and inside the jug can be cleaned with hot water and washing-up liquid.
- DRS40 is designed for domestic indoor use only.
- DRS40 must be used on dry, flat, heat-resistant surfaces.
- Handle the blades with extreme care because they are very sharp and could cause injury.
- Do not touch the appliance's hot surfaces while it is operating, as they can cause scalding and burns.
- Steam can escape from the DRS40 and cause scalding and burns.
- Always hold the appliance by the side handle. The jug surface can overheat after use and can cause scalding and burns.

Safety instructions and precautions

- Always unplug your appliance as soon as you finish using it, before cleaning it or in the event of a power failure. Do not unplug your appliance by pulling the power cord.
- Do not operate the appliance empty.
- Do not use your appliance if it does not operate correctly, if it has been damaged or if the cord or plug are damaged. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by a qualified person to avoid danger.
- Take into account the jug's minimum and maximum level lines.
- Defrost all ingredients before placing them into the DRS40.
- Never operate the appliance empty, with only dry ingredients or with frozen ingredients and do not pour boiling liquids into it.
- Do not carry the appliance by the top handle as it could fall.
- Do not use the jug in a microwave.
- Wait for the appliance to cool down before handling or cleaning it.
- Some ingredients may leave an overcooked or burnt residue on the bottom of the jug. If that were the case, add hot water with a couple of drops of washing-up liquid to the jug, leave for 15 minutes and then rinse.
- Always rinse the jug and two-point blades after cleaning.
- This appliance is not intended to be used by children or any person with reduced physical, sensory or mental capacities, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the device from a person responsible for their safety.
- Do not allow children to play with the appliance.
- The appliance must be kept out of the reach of children and animals.

Safety instructions and precautions

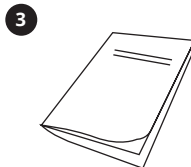
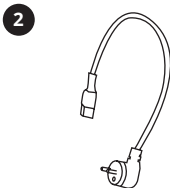
- Children should not clean or perform maintenance on the appliance without supervision.
- The appliance must be kept out of the reach of children and animals while switched on.
- The appliance must not be used if it has suffered a fall or presents visible signs of damage.
- Do not pull, lift or move the appliance by the power cable.
- Keep the power cable away from sources of heat.
- Only use the power cord supplied by the manufacturer.
- Never use the appliance if the plug, power cable or appliance itself are damaged.
- First, unplug the power cable from the mains socket and then remove it from the appliance.
- To protect against the risk of electrical shock, do not place liquid in the power plug or on the appliance's control panel.
- Do not touch the power plug or the appliance with wet hands.
- Make sure your power supply voltage matches the power voltage marked on the appliance.
- Only use accessories recommended or supplied by the manufacturer.
- Wait until the appliance completely stops before lifting the motor unit off.
- Store the appliance away from heat and flammable materials.
- Do not use the appliance in extremely hot or cold environments (below 0 °C, above 40 °C).
- Store the appliance in a safe, dry place, at a temperature between 0°C and 40°C.

Safety instructions and precautions

- DRS40 is not designed to be used in the following cases, which are not covered by the warranty:
- In kitchen areas, reserved for staff in shops, offices and other workplace environments.
- By patrons of hotels or other environments of a residential nature.
- In guesthouse-type environments.
- Only use your DOMOOVA DRS40 as described in this manual.

Product overview

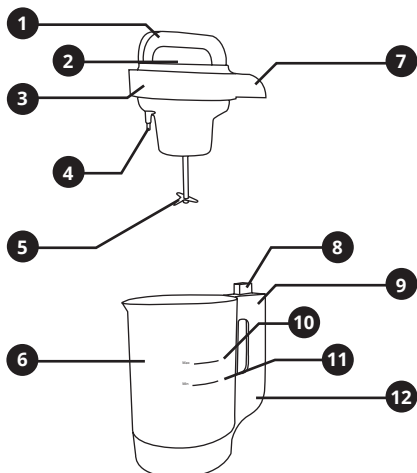
Product contents



1. DOMOOVA DRS40 Soup Maker
2. Power cable
3. User manual

Product diagram

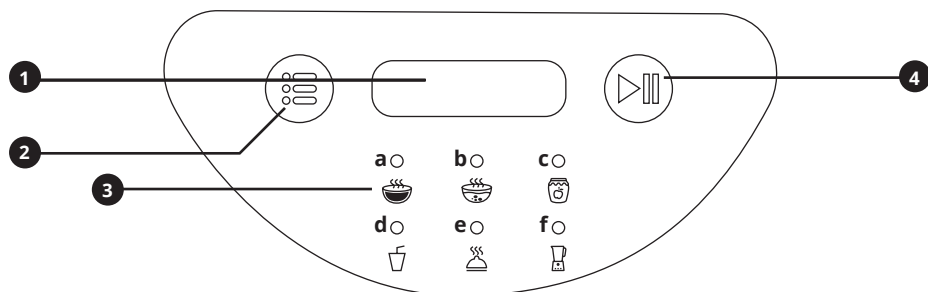
Appliance parts



1. Top handle
2. Control panel
3. Motor unit
4. Overflow sensor
5. Two-point blade
6. Jug
7. Motor unit connector
8. Jug connector
9. Side handle
10. Maximum level
11. Minimum level
12. Socket for power cord

Product overview

Control panel



1. Display screen
2. Settings button
3. Pre-programmed setting indicator lights
 - a. Creamy soup
 - b. Chunky soup
 - c. Compote
 - d. Juice
 - e. Keep warm
 - f. Blend
4. ON/OFF button

Operating the appliance

Before first use

Clean the appliance before the first use.

Open the appliance by lifting the top handle. Clean inside the jug with a damp sponge and a little washing-up liquid, then rinse. Do not pour water on the outside of the jug or the appliance's power socket. Clean the two-point blade with hot water and wipe it. Handle the blade with caution, it is very sharp.

Clean the outside jug surface and motor unit with a damp cloth, then dry them carefully.

Under no circumstance should you place the appliance in water. Never place liquid on the motor unit, control panel or power plug.

The appliance must be completely dry before use.

NOTE: The appliance is not dishwasher safe so it must not be cleaned in a dishwasher, as this would damage it.

Operating the appliance

Using the appliance

Switching on the appliance

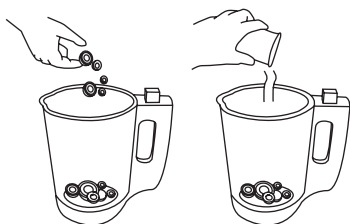


Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4

Roughly chop the ingredients into 2 cm cubes. Open the appliance by lifting the top handle and place all of the ingredients and water into the jug (Figure 1). Respect the maximum and minimum levels when adding ingredients (Figure 2). Place the lid back onto the appliance making sure that the motor unit and jug connectors align correctly (Figure 3).

Operating the appliance

Plug the appliance into the mains using the power cable (Figure 4). The appliance beeps and the pre-programmed setting indicator lights flash in turn.

NOTES:

- For recipes that include meat, please note you should cook the meat beforehand.
- You are recommended to place vegetables in the jug first.
- The jug has a maximum capacity of 1400 ml.

Selecting a setting

Press the Settings button, as many times as needed to select the setting you wish to use. The indicator light flashes to display the selected setting.

Press the ON/OFF button to start the appliance.

NOTES:

- To cancel a setting, press and hold the ON/OFF button for some seconds. Then select another pre-programmed setting by pressing the Settings button.
- When the pre-programmed setting has finished, the appliance beeps for 1 minute and all the indicator lights flash. Then, the appliance automatically switches to standby mode.
- If you remove the motor unit while the appliance is in use, it stops immediately.

Operating the appliance

Pre-programmed setting indicators

Settings	Heat	Mode	Indication
Creamy soup	Yes	24 min	This setting evenly blends ingredients at an ideal temperature. It is perfect for smooth, velvety vegetable soups.
Chunky soup	Yes	30 min	Great for making meat- or starch-based soups, this setting cooks the ingredients for longer without blending them. You are therefore recommended to chop the ingredients into small pieces.
Compote	Yes	24 min	This pre-programmed setting is suitable for making quick compotes or jams.
Juice	No	3 min	The Juice setting is perfect for preparing fresh fruit/vegetable juices or smoothies. This setting does not heat or cook the ingredients in the jug.
Keep warm	Yes	30 min	Great for reheating soups or keeping them warm, this setting stays at an ideal heating temperature of 80°C.

Operating the appliance

Blend	No	Manual	The Blend setting manually blends the ingredients in the jug without cooking them. It is great for modifying a soup's consistency. To activate it, you need to press and hold the ON/OFF button.
-------	----	--------	--

NOTE: Do not place ice cubes into the appliance's jug as it could damage it and the two-point blade.

Stopping the appliance

Unplug the appliance before handling it. Remove the motor unit by taking hold of the top handle and serve.

Maintenance

Motor unit

Clean the bottom of the motor unit with a damp sponge. Never immerse this part of the appliance in water as this may damage it.

To clean the two-point blade, handle the motor unit with care to avoid any cuts and remove any burnt-on food with a thick sponge. The blade can be cleaned with clean water.

Clean the outside surface of the motor unit with a damp cloth and then gently dry it.

Jug

To clean the jug, add water and a little washing-up liquid to the jug. Close the lid and select the Blend setting for a few seconds. This cleans the two-point blade and the inside of the jug without any risks. Empty the jug and repeat this step with clean water to rinse it.

For stubborn burnt-on food, add hot soapy water to the jug. Leave to soak for a few hours and then rinse.

Clean the outside of the jug with a damp sponge.

Maintenance

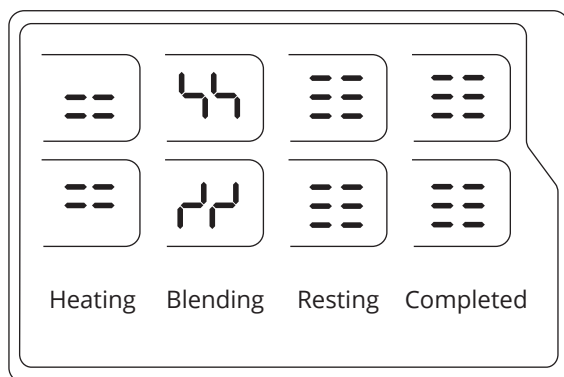
Gently dry all parts thoroughly with a soft cloth.

NOTES:

- Blades are sharp and can cause severe injury when handling the appliance.
- The appliance is not dishwasher safe.
- It is important to wait for the appliance to cool down before cleaning it.
- Do not use metal utensils to clean the bottom of the jug.

Indicator lights and sounds

Display screen



Robot status	Indications
Ingredients are being heated	Heating animation
Ingredients are being blended	Blending animation
Pre-programmed setting paused	Resting animation
Pre-programmed setting finished	Completed animation + beeps + flashing indicator lights
Appliance ready to be used	Appliance beeps once when plugged in
Alternating between blending and heating ingredients	1 beep during a pre-programmed setting
Jug overflow warning	Code E1 on the display screen + beeps
Malfunctions	The appliance beeps and all the indicator lights flash

Troubleshooting

Please contact DOMOOVA technical department in the following cases:

- If the appliance has been dropped, damaged or if the motor has come into contact with water.
- If the power cable is damaged.

Table: Malfunctions and possible causes

To avoid breakdowns/malfunctioning, regularly check and clean the appliance.

No	Malfunction	Cause	Solution
1	The appliance does not operate.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The appliance is not switched on. 2. The motor unit is not connected to the jug. 3. The appliance temperature is too high or the motor is overheating. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plug the appliance into a power outlet. 2. Place the motor unit on the jug and align the connectors. 3. Wait for the appliance to cool down before using it again.
2	The appliance is vibrating abnormally.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The appliance is not steady. 2. There are too many ingredients in the jug. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Place the appliance on a flat surface. 2. Remove some of the ingredients from the jug.

Troubleshooting

3	The overflow sensor is not working.	The sensor is too dirty so it cannot detect the amount of ingredients in the jug.	Clean the sensor.
4	The ingredients do not blend together correctly.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The ingredients in the jug are chopped too large. 2. There are too many ingredients in the jug. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Chop the ingredients into 2 cm cubes. 2. Remove some of the ingredients from the jug.
5	The appliance trips the electrical supply.	There is moisture inside the appliance.	Leave the appliance to dry for 24 hours. If the problem persists, contact the DOMOOVA after-sales service.

If none of the above-mentioned steps provide a solution for your problem, please contact the DOMOOVA after-sales department.

Warranty and after-sales service

Customer service in France

Our DOMOOVA customer service department is ready to help you:

By email: support@domoova.com

NOTE: The warranty does not cover damage caused by rusting, a collision or misuse. Accessories are not covered by the warranty.

Technical specifications

Specification	Value
Model	DOMOOVA DRS40
Dimensions	300 x 150 x 220 mm
Weight	3.1 kg
Minimum capacity	1000 ml
Maximum capacity	1400 ml
Motor power	140-160 W
Heating power	800-1000 W
Voltage	220-240 V ~ 50/60 Hz
Settings	5 pre-programmed settings: Creamy soup, Chunky soup, Compote, Juice and Keep warm 1 manual setting: Blend

NOTE: These specifications could be modified with the objective of continual improvement.

Recycling instructions

For EU countries

Appliance

Do not incinerate the appliance, even if it is severely damaged. The batteries can explode in a fire.

Do not dispose of this product with other household waste to prevent possible harm to the environment or human health. Recycle the appliance responsibly to promote sustainable reuse of material resources. To recycle your used appliance, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can safely recycle this product.

Packaging

Packaging is necessary, it protects our appliances against possible damage during transportation. If you need to return your appliance to the DOMOOVA after-sales department or customer service department, the original packaging is the best protection against damages.

If you wish to dispose of your DOMOOVA packaging, you can do so after the withdrawal period has expired.

DOMOOVA packaging is recyclable and should be recycled correctly.

Recipes

Creamy tomato soup

- Serves: 4
- Preparation time: 5 min
- Cooking time: 24 min
- Setting: Creamy soup

Ingredients

- 700 g tomatoes, peeled and diced
- 60g onions, finely sliced
- 1 garlic clove, peeled
- 1 knob of butter
- 1 tbsp cornmeal
- 2 tbsp mascarpone
- 50 cl vegetable stock cube
- 2 tbsp grated parmesan
- Salt and pepper

Method

Dissolve the cornmeal in water. Then place all of the ingredients, except the grated parmesan, into the jug. Select the Creamy soup setting by pressing the Settings button, then press the ON/OFF button.

Finish with grated parmesan.

Recipes

Creamy butternut squash and coconut soup

- Serves: 4
- Preparation time: 15 min
- Cooking time: 38 min
- Setting: Creamy soup

Ingredients

- 2 tbsp olive oil
- 450 g butternut squash, peeled and diced
- 1 tbsp cumin
- 2 garlic cloves, finely sliced
- 1 large onion, finely sliced
- 500 ml vegetable stock
- 200 ml coconut milk
- juice of 1 lemon
- 10 g fresh coriander

Method

First, in a frying pan, brown the butternut squash in the olive oil for 2 to 3 minutes. Add the cumin, garlic and onion. Leave to simmer for 5 minutes.

Then place the ingredients into the jug. Add the vegetable stock, coconut milk, lemon juice and coriander. Select the Chunky soup setting by pressing the Settings button, then press the ON/OFF button.

You can modify the soup's consistency using the Blend setting.

Recipes

Chunky vegetable and lamb soup

- Serves: 4
- Preparation time: 5 min
- Cooking time: 35 min
- Setting: Chunky soup

Ingredients

- 120 g lamb, thinly sliced
- 100 g leek, finely sliced
- 100 g carrots, finely diced
- 100 g potatoes, finely diced
- 100 g onions, finely sliced
- 90 g turnips, finely diced
- 1 celery stick, finely sliced
- 70 cl water
- Toasted croûtons
- Salt and pepper

Method

First, in a frying pan, brown the thinly sliced lamb in a drizzle of olive oil for 5 minutes. Then place the lamb and all the other ingredients into the jug and add the water. Select the Chunky soup setting by pressing the Settings button, then press the ON/OFF button.

Serve with toasted croûtons.

Recipes

Apple and kiwi compote

- Serves: 4
- Preparation time: 5 min
- Cooking time: 24 min
- Setting: Compote

Ingredients

- 4 Golden Delicious apples, peeled and finely diced
- 6 ripe kiwis, peeled and chopped in quarters
- 1 sachet of vanilla sugar
- 40 cl water

Method

Place the ingredients into the jug. Select the Compote setting by pressing the Settings button, then press the ON/OFF button.

You can modify the compote's consistency by using the manual Blend setting. Leave to cool and then serve.

Recipes

Strawberry smoothie

- Serves: 4
- Preparation time: 5 min
- Blend time: 3 min
- Setting: Juice

Ingredients

- 6 strawberry yogurts
- 300 ml semi-skimmed milk
- 300 g strawberries, finely diced

Method

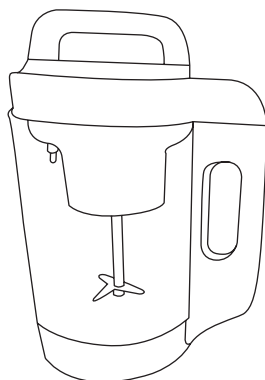
Place the ingredients into the jug. Select the Juice setting by pressing the Settings button, then press the ON/OFF button.

The Juice setting does not cook the ingredients and you can enjoy a cool smoothie.

Soup Maker

domooya

DRS40



Manuel d'utilisation

Manuel d'utilisation

Nous vous remercions d'avoir choisi la marque DOMOOVA, et nous espérons que vous trouverez entière satisfaction dans l'utilisation de votre appareil au quotidien.

Si malgré ce manuel vous rencontrez des incompréhensions d'utilisation ou des situations qui n'ont pas été mentionnées dans ce document, notre service clients et technique se tient à votre écoute pour répondre à toutes vos questions.

Pour plus d'informations, vous pouvez visiter le site officiel DOMOOVA : www.domoova.com

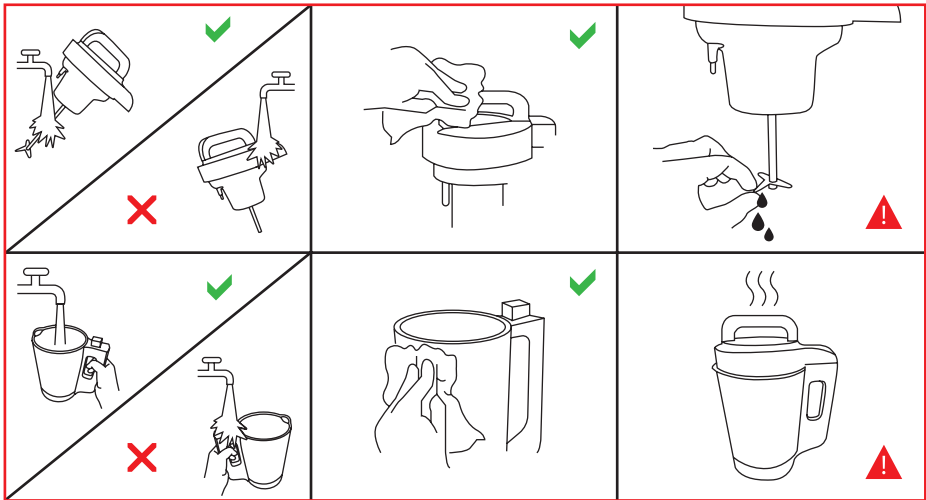
Dans un souci constant d'amélioration de nos produits et de satisfaction des attentes de nos clients, nous nous réservons le droit sans préavis de modifications techniques de l'appareil.

Avant d'utiliser cet appareil, merci de lire attentivement toutes les instructions de ce présent manuel. DOMOOVA ne peut être tenu responsable de tout dommage ou préjudice causé par une utilisation incorrecte.

Table des matières

Précautions d'emploi et sécurité	2
Aperçu du produit	6
Contenu de la boîte	6
Composition du produit.....	6
Fonctionnement	8
Avant utilisation	8
Utilisation de l'appareil.....	9
Indications des programmes automatiques	11
Arrêt.....	12
Entretien	13
Bloc moteur	13
Bol.....	13
Indications sonores et visuelles.....	15
Dépannage	16
Tableau : Dysfonctionnements et causes possibles.....	16
Garantie et SAV	18
Spécificités techniques	19
Consignes de recyclage	20
Recettes	21
Velouté de tomates	21
Velouté de butternut et noix de coco.....	22
Bouillon de légumes et d'agneau.....	23
Compote pommes kiwis	24
Smoothie fraise	25

Précautions d'emploi et sécurité



- L'ensemble de l'appareil doit être nettoyé avant toute utilisation.
- DRS40 ne doit en aucun cas être immergé dans l'eau.
- Ne pas mettre de l'eau sur le panneau de commande ou sur les connecteurs.
- Seul le couteau 2 lames et l'intérieur du bol peuvent être nettoyés à l'eau chaude et au liquide vaisselle.
- DRS40 est destiné à un usage domestique, à l'intérieur uniquement.
- DRS40 doit être utilisé sur des surfaces sèches, planes et qui résistent à la chaleur.
- Manipulez les lames avec précaution car elles sont très aiguisées et pourraient vous blesser.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement, elles peuvent occasionner des brûlures.
- DRS40 peut émettre de la vapeur et occasionner des brûlures.
- Toujours maintenir l'appareil par la poignée latérale. La surface du bol présente une chaleur résiduelle après utilisation et peut occasionner des brûlures.

Précautions d'emploi et sécurité

- Débranchez toujours votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser, lorsque vous le nettoyez ou en cas de coupure d'électricité. Ne débranchez pas votre appareil en tirant sur le cordon électrique.
- Ne pas laisser fonctionner l'appareil à vide.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été abîmé ou si le cordon ou la prise sont endommagés. Si l'alimentation est détériorée il doit être remplacé par le fabricant, ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Tenir compte des indications minimales et maximales du bol du DRS40.
- Décongelez tous les ingrédients avant de les introduire dans le DRS40.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, avec des produits secs uniquement ou des aliments congelés et n'y versez pas de liquides bouillants.
- Ne pas transporter l'appareil par la poignée supérieure au risque de le faire tomber.
- Ne pas passer le bol dans un four micro-ondes
- Attendre que l'appareil soit froid avant toute manipulation ou entretien de celui-ci.
- Certains ingrédients peuvent laisser un résidu trop cuit voire brûlé au fond du bol. Si c'est le cas, laisser pendant 15 minutes environ un mélange de liquide pour vaisselle et d'eau chaude dans le bol puis rincer.
- Toujours rincer le bol et le couteau 2 lames après le nettoyage.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites à condition qu'ils/elles soient surveillés ou initiés à la manipulation sûre de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants et des animaux.

Précautions d'emploi et sécurité

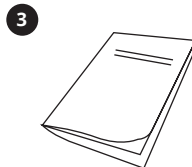
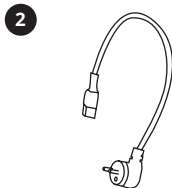
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être faits par des enfants sans une surveillance.
- L'appareil doit être maintenu hors de portée des enfants et des animaux lorsqu'il est sous tension.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il a subi une chute, s'il présente des signes visibles de dommages.
- Ne pas tirer, soulever ni déplacer l'appareil par le câble d'alimentation.
- Maintenir le câble d'alimentation à l'écart de sources de chaleur.
- Seul le cordon fourni avec l'appareil peut être utilisé.
- Ne jamais utiliser l'appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Débrancher d'abord le câble d'alimentation de la prise secteur et le retirer ensuite de l'appareil.
- Afin d'éviter tous risques d'électrocution, ne pas introduire de liquide dans la fiche d'alimentation ou sur le panneau de commande de l'appareil.
- Ne pas toucher la fiche d'alimentation, ou l'appareil avec des mains mouillées.
- Vérifier que la tension d'alimentation corresponde à celle indiquée sur l'appareil.
- Utiliser uniquement les accessoires recommandés ou vendus par le fabricant.
- Ne jamais enlever le bloc moteur avant l'arrêt complet de l'appareil.
- Conserver l'appareil à l'abri de la chaleur et des matières inflammables.
- Ne pas utiliser l'appareil dans un environnement extrêmement chaud, froid ou humide. (En dessous de 0 °C, au-dessus de 40 °C).
- Veuillez stocker l'appareil dans un lieu sûr et sec dont la température est comprise entre 0°C et 40°C.

Précautions d'emploi et sécurité

- DRS40 n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
- Des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels.
- Par les clients des hôtels ou autres environnements à caractère résidentiel.
- Dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Utilisez DOMOOVA DRS40 uniquement de la façon décrite dans ce manuel.

Aperçu du produit

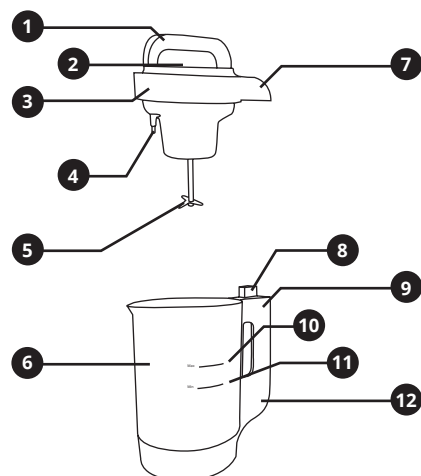
Contenu de la boîte



1. Soup Maker DOMOOVA DRS40
2. Câble d'alimentation
3. Guide rapide d'utilisation

Composition du produit

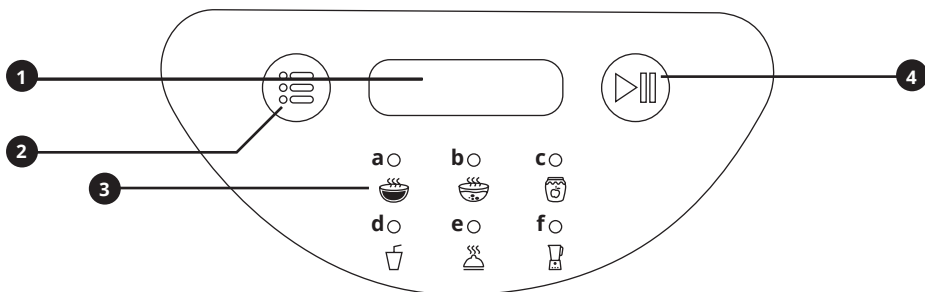
Vue éclatée



1. Poignée supérieure
2. Panneau de contrôle
3. Bloc moteur
4. Capteur de trop plein
5. Couteau 2 lames
6. Bol
7. Connecteur du bloc moteur
8. Connecteur du bol
9. Poignée latérale
10. Indication remplissage Maximum
11. Indication remplissage Minimum
12. Fiche du câble d'alimentation

Aperçu du produit

Panneau de contrôle



1. Ecran d'affichage
2. Bouton Programmes
3. Voyants lumineux Programmes automatiques
 - a. Soupe / Velouté
 - b. Bouillon
 - c. Compote
 - d. Jus
 - e. Maintien au chaud
 - f. Mixage
4. Bouton ON/OFF

Fonctionnement

Avant utilisation

Nettoyez l'appareil avant la première utilisation.

Ouvrez-le à l'aide de la poignée supérieure. Lavez l'intérieur du bol avec une éponge humide et du détergent pour vaisselle puis rincez-le. Veillez à ne pas verser d'eau sur l'extérieur du bol et sur la fiche d'alimentation électrique de l'appareil. Nettoyez le couteau 2 lames à l'eau chaude et essuyez-le. Veillez à manipuler le couteau avec précaution, les lames sont tranchantes.

Nettoyez l'extérieur du bol et le bloc moteur avec un chiffon humide et séchez-les soigneusement.

L'appareil ne doit en aucun cas être immergé. Veillez à ne jamais introduire de liquide sur le bloc moteur, le panneau de contrôle ou la fiche d'alimentation de l'appareil.

L'appareil doit être parfaitement sec avant toute utilisation.

NOTE : L'appareil n'est pas prévu pour être nettoyé au lave-vaisselle au risque d'être entièrement détérioré.

Fonctionnement

Utilisation de l'appareil

Mise en service

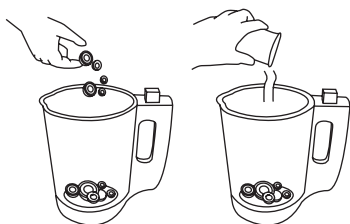


Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4

Coupez les ingrédients en cubes de 2cm environ. Ouvrez l'appareil à l'aide de la poignée supérieure et placez vos aliments et l'eau dans le bol (Figure 1). Veillez à respecter les indications de remplissage niveau minimum et maximum (Figure 2). Refermez l'appareil et veillez à faire correspondre les connecteurs du bloc moteur et du bol (Figure 3).

Fonctionnement

A l'aide du câble d'alimentation, raccordez l'appareil à l'alimentation électrique (Figure 4). Il émet un bip et les voyants lumineux Programmes automatiques clignotent tour à tour.

NOTES :

- Pour les recettes avec de la viande, veuillez la faire cuire au préalable.
- Il est conseillé de placer les légumes en premier dans le bol.
- Le bol de l'appareil offre une capacité utile de 1400ml.

Choix de la cuisson automatique

Appuyez sur le bouton Programmes, autant que nécessaire, pour sélectionner celui souhaité. Le voyant lumineux clignote et vous indique le programme sélectionné.

Appuyez sur le bouton ON/OFF pour démarrer l'appareil.

NOTES :

- Pour annuler un programme, appuyez à nouveau sur le bouton ON/OFF pendant quelques secondes. Vous pouvez alors sélectionner un nouveau programme automatique à l'aide du bouton Programmes.
- Lorsque le programme automatique est terminé, l'appareil émet des bips consécutifs durant 1 minute et tous les voyants lumineux clignotent. Une fois ce temps écoulé, l'appareil se met en veille automatiquement.
- Si vous retirez le bloc moteur lorsque l'appareil est en fonctionnement, il s'arrête immédiatement.

Fonctionnement

Indications des programmes automatiques

Programmes	Chauffe	Mode	Indication
Soupe/ Velouté	Oui	24 min	Ce programme permet un mixage homogène des ingrédients à la température idéale. Parfait pour des préparations de soupes ou veloutés onctueux à base de légumes.
Bouillon	Oui	30 min	Idéal pour des soupes à base de viande ou de féculents, ce programme cuit les ingrédients plus longtemps sans les mixer. Il est donc recommandé de découper vos aliments en petits morceaux.
Compote	Oui	24 min	Ce programme automatique est ajusté pour pouvoir réaliser rapidement tous types de compotes ou confitures.
Jus	Non	3 min	Le programme Jus est idéal pour la préparation de jus de fruits/légumes frais ou de smoothies. Ce programme ne chauffe ni ne cuit les aliments présents dans l'appareil.
Maintien au chaud	Oui	30 min	Idéal pour faire réchauffer vos soupes ou les maintenir au chaud avant dégustation, ce programme maintient une température de chauffe idéale de 80°C.

Fonctionnement

Mixage	Non	Manuel	Le programme Mixage permet de mixer manuellement les ingrédients présents dans le bol de l'appareil sans ajout de cuisson. Idéal pour ajuster la consistance d'une soupe ou d'un velouté. Pour l'activer, il est nécessaire de maintenir appuyé le bouton ON/OFF.
--------	-----	--------	---

NOTE : Veillez à ne pas insérer de glaçons dans le bol de l'appareil au risque de l'endommager ainsi que son couteau 2 lames.

Arrêt

Débranchez l'appareil avant toute manipulation de celui-ci. Retirez le bloc moteur à l'aide de sa poignée supérieure et servez la préparation.

Entretien

Bloc moteur

Nettoyez la partie intérieure du bloc moteur à l'aide d'une éponge humide. Veillez à ne jamais passer cette partie de l'appareil sous l'eau au risque de l'endommager.

Pour nettoyer la lame 2 couteaux, manipulez soigneusement le bloc moteur afin d'éviter toute coupure et retirez les salissures à l'aide d'une éponge épaisse. Il est possible de nettoyer la lame de l'appareil à l'eau claire.

Pour nettoyer la partie extérieure du bloc moteur, utilisez un chiffon légèrement humide et séchez-le ensuite soigneusement.

Bol

Pour un nettoyage efficace de l'appareil, il est conseillé de mettre un mélange eau et liquide vaisselle dans le bol de l'appareil, de refermer celui-ci et de lancer le programme Mixage quelques secondes. Cela permet de laver le couteau 2 lames facilement et l'intérieur du bol sans risque. Videz le bol et répétez cette étape avec de l'eau claire uniquement pour le rincer.

Si les salissures persistent, laissez tremper un mélange d'eau chaude et de liquide vaisselle dans le bol pendant quelques heures puis rincez.

Nettoyez l'extérieur du bol à l'aide d'une éponge humide.

Séchez ensuite l'ensemble de l'appareil soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

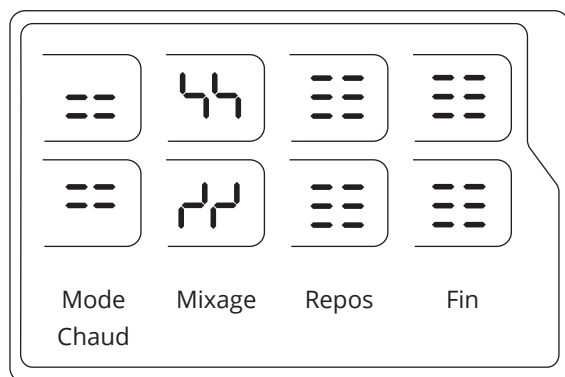
Entretien

NOTES :

- Attention aux lames coupantes lors de la manipulation de l'appareil.
- L'appareil n'est pas lavable en machine.
- Il est important d'attendre que l'appareil soit froid avant tout entretien de celui-ci.
- Veillez à ne pas utiliser d'ustensile en métal pour nettoyer le fond du bol.

Indications sonores et visuelles

Écran d'affichage



Statut du Robot	Indications
Aliments en cours de réchauffage	Indication Mode Chaud
Mixage des aliments	Indication Mixage
Pause dans le programme automatique en cours	Indication Repos
Programme automatique terminé	Indication Fin + bips consécutifs + voyants lumineux clignotent
Appareil prêt à être utilisé	1 bip au raccordement électrique de l'appareil
Alternance entre mixage et chauffage des ingrédients	1 bip lors d'un programme automatique
Alerte de trop plein du bol	Code E1 sur l'écran d'affichage + bips consécutifs
Dysfonctionnements	L'appareil bip en continu et tous les voyants clignotent

Dépannage

Veillez prendre contact avec le service technique DOMOOVA dans les cas suivants :

- Si l'appareil est tombé, s'il est endommagé, ou si le moteur est entré en contact avec de l'eau.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé.

Tableau : Dysfonctionnements et causes possibles

Pour éviter pannes/dysfonctionnements, veuillez vérifier et nettoyer régulièrement l'appareil dans son ensemble.

N°	Panne	Cause	Solution
1	L'appareil ne fonctionne pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'appareil n'est pas sous tension. 2. Le bloc moteur n'est pas raccordé sur le bol. 3. La température de l'appareil est trop élevée ou l'appareil est en surchauffe moteur. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Raccordez l'appareil à une prise de courant électrique. 2. Positionnez le bloc moteur sur le bol et veillez à faire correspondre les connecteurs. 3. Attendez que l'appareil retrouve une température correcte avant de le réutiliser.

Dépannage

2	L'appareil vibre anormalement.	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'appareil n'est pas stable. 2. Il y a trop d'ingrédients contenus dans le bol. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Positionnez l'appareil sur une surface plane. 2. Réduisez la quantité d'ingrédients du bol.
3	Le capteur de trop plein ne fonctionne pas.	Le capteur est trop sale, il ne peut plus détecter correctement le niveau d'ingrédients.	Nettoyez le capteur.
4	Les ingrédients ne sont pas mixés correctement.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Les aliments présents dans le bol sont coupés trop gros. 2. Trop d'ingrédients sont présents dans le bol. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez les aliments en petits cubes de 2cm. 2. Réduisez la quantité d'ingrédients du bol.
5	L'appareil fait disjoncter l'installation électrique.	De l'humidité est présente dans l'appareil.	Laissez sécher l'appareil pendant 24h. Si le problème persiste, contactez le SAV DOMOOVA.

Si toutes les solutions citées ci-dessus n'apportent aucune résolution à votre problème, veuillez contacter le SAV DOMOOVA.

Garantie et SAV

Assistance en France

Notre Service Relation Clients DOMOOVA est à votre disposition :

Par e-mail : support@domoova.com

NOTE : Sont exclues de la garantie toutes pannes provenant d'une oxydation, d'un choc ou d'une utilisation anormale. Les accessoires ne sont pas couverts par la garantie.

Spécificités techniques

Spécification	Valeur
Modèle	DOMOOVA DRS40
Dimensions	300 x 150 x 220 mm
Poids	3,1 kg
Capacité utile minimale	1000 ml
Capacité utile maximale	1400 ml
Puissance Moteur	140-160 W
Puissance de Chauffe	800-1000 W
Voltage	220-240V ~ 50/60Hz
Programmes	5 programmes automatiques : Soupe / Velouté, Bouillon, Compote, Jus et Maintien au chaud. 1 programme manuel : Mixage

NOTE : Ces spécifications techniques peuvent être modifiées à des fins d'amélioration continue.

Consignes de recyclage

Pour les pays de l'Union européenne

Appareil

Ne pas incinérer l'appareil, même s'il est gravement endommagé. Les batteries peuvent exploser sous l'effet du feu.

Ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets afin de prévenir d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé humaine. Recyclez l'appareil de façon responsable afin d'assurer la réutilisation durable de ses ressources matérielles. Pour recycler votre appareil usagé, merci d'utiliser le système de retour et de collecte ou de contacter le détaillant qui vous l'a vendu. Il peut recycler ce produit en toute sécurité.

Emballage

L'emballage est obligatoire, il protège nos appareils contre les dommages possibles pendant le transport. Si, pendant la période de garantie ou ultérieurement, vous devez remettre votre robot au service après-vente ou au service clientèle DOMOOVA, l'emballage original est la meilleure protection contre les dommages.

Si toutefois vous souhaitez jeter l'emballage de votre DOMOOVA, vous pouvez le faire dès lors que votre période de rétractation est terminée.

L'emballage DOMOOVA est recyclable, il convient de jeter l'emballage dans le contenant approprié.

Recettes

Velouté de tomate

- Nombre de personnes : 4
- Temps de préparation : 5 min
- Temps de cuisson : 24 min
- Programme : Soupe/Velouté

Ingrédients

- 700g de tomates pelées, coupées en petits cubes
- 60g d'oignons émincés
- 1 gousse d'ail pelée
- 1 noix de beurre
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- 2 cuillères à soupe de mascarpone
- 50cl de carré de bouillon de légumes
- 2 cuillères à soupe de parmesan râpé
- Sel et poivre

Préparation

Délayez au préalable la fécule de maïs avec de l'eau. Placez ensuite tous les ingrédients, à l'exception du parmesan râpé, dans le bol de l'appareil. Sélectionnez le programme Soupe/Velouté à l'aide du bouton Programmes, puis appuyez sur le bouton ON/OFF.

Servez la soupe accompagnée du parmesan râpé. Dégustez.

Recettes

Velouté de butternut et noix de coco

- Nombre de personnes : 4
- Temps de préparation : 15 min
- Temps de cuisson : 38 min
- Programme : Soupe/Velouté

Ingrédients

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 450g de butternut pelé et coupé en petits cubes
- 1 cuillère à soupe de cumin
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 gros oignon émincé
- 500ml de carré de bouillon de légumes
- 200ml de lait de coco
- 1 jus de citron
- 10g de coriandre fraîche

Préparation

Dans un premier temps, faites revenir pendant 2 à 3 minutes le butternut à la poêle avec l'huile d'olive. Ajoutez le cumin, l'ail et l'oignon. Laissez cuire le tout pendant 5 minutes.

Placez ensuite ces ingrédients dans le bol de l'appareil. Ajoutez le carré bouillon de légumes, le lait de coco, le jus de citron et la coriandre. Sélectionnez le programme Bouillon à l'aide du bouton Programmes, puis appuyez sur le bouton ON/OFF.

Pour ajuster la consistance du velouté, il est possible de mixer davantage à l'aide du programme Mixage.

Recettes

Bouillon de légumes et d'agneau

- Nombre de personnes : 4
- Temps de préparation : 5 min
- Temps de cuisson : 35 min
- Programme : Bouillon

Ingrédients

- 120g d'agneau coupé en fines tranches
- 100g de poireaux émincés
- 100g de carottes coupées en petits cubes
- 100g de pommes de terre coupées en petits cubes
- 100g d'oignons émincés
- 90g de navets coupés en petits cubes
- 1 branche de céleri émincée
- 70cl d'eau
- Croûtons dorés
- Sel et poivre

Préparation

Dans un premier temps, pendant 5 minutes à la poêle, faites revenir les fines tranches d'agneau avec un filet d'huile d'olive. Placez ensuite cette préparation et tous les autres ingrédients dans le bol de l'appareil et ajoutez l'eau. Sélectionnez le programme Bouillon à l'aide du bouton Programmes, puis appuyez sur le bouton ON/OFF.

Vous pouvez accompagner votre bouillon de légumes de quelques croûtons dorés.

Recettes

Compote pomme kiwi

- Nombre de personnes : 4
- Temps de préparation : 5 min
- Temps de cuisson : 24 min
- Programme : Compote

Ingrédients

- 4 pommes type Golden pelées et coupées en petits cubes
- 6 kiwis bien mûrs pelés et coupés en 4
- 1 sachet de sucre vanillé
- 40 cl d'eau

Préparation

Placez les ingrédients dans le bol de l'appareil. Sélectionnez le programme Compote à l'aide du bouton Programmes, puis appuyez sur le bouton ON/OFF.

Vous pouvez ajuster la consistance de la préparation à l'aide du programme manuel Mixage. Laissez refroidir. Dégustez.

Recettes

Smoothie fraise

- Nombre de personnes : 4
- Temps de préparation : 5 min
- Temps de mixage : 3 min
- Programme : Jus

Ingrédients

- 6 yaourts à la fraise
- 300ml de lait demi-écrémé
- 300g de fraises coupées en petits morceaux

Préparation

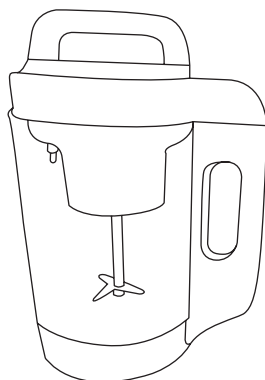
Placez les ingrédients dans le bol de l'appareil. Sélectionnez le programme Jus à l'aide du bouton Programmes, puis appuyez sur le bouton ON/OFF.

Le programme Jus ne cuit pas les ingrédients et vous permet de déguster un smoothie frais.

Soup Maker

domooya

DRS40



Benutzerhandbuch

Benutzerhandbuch

Vielen Dank für den Kauf eines Gerätes der Marke DOMOOVA. Wir hoffen, dass Sie mit der Arbeit des Roboters im Alltag voll zufrieden sind.

Sollten Probleme bei der Verwendung auftreten oder Situationen entstehen, die nicht in diesem Benutzerhandbuch behandelt wurden, kontaktieren Sie bitte unseren Kundendienst, der Ihre Fragen gerne beantwortet.

Weitere Informationen finden Sie auf der offiziellen Webseite von DOMOOVA: www.domoova.com

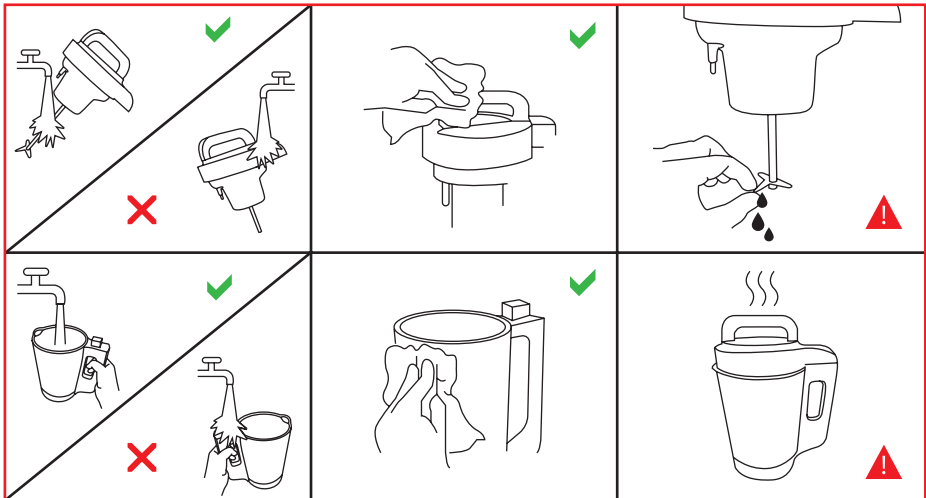
Da wir unsere Produkte beständig weiterentwickeln, um die Erwartungen unserer Kunden zu erfüllen, behalten wir uns das Recht auf technische Änderungen des Gerätes ohne Vorankündigung vor.

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes die Anweisungen dieses Benutzerhandbuchs aufmerksam durch. DOMOOVA ist nicht verantwortlich für sämtliche Schäden, die durch einen unsachgemäßen Gebrauch entstehen.

Inhaltsverzeichnis

Betriebs- und Sicherheitshinweise	2
Produktübersicht	6
Packungsinhalt	6
Produktbestandteile	6
Betrieb	8
Vor der Inbetriebnahme	8
Bedienung des Geräts	9
Hinweise zu automatischen Programmen	11
Stopp	12
Wartung	13
Motorblock	13
Schüssel	13
Akustische und visuelle Anzeigen	15
Fehlerbehandlung	16
Tabelle: Funktionsstörungen und mögliche Ursachen	16
Garantie und Kundendienst	18
Technische Daten	19
Hinweise zur Entsorgung	20
Rezepte	21
Tomatencremesuppe	21
Butternut-Kürbis- und Kokoscremesuppe.....	22
Gemüse- und Lammbrühe	23
Apfel-Kiwi-Kompott.....	24
Erdbeer-Smoothie.....	25

Betriebs- und Sicherheitshinweise



- Vor dem Gebrauch muss das gesamte Gerät gereinigt werden.
- Der DRS40 darf niemals in Wasser getaucht werden.
- Lassen Sie kein Wasser auf das Bedienfeld oder die Anschlüsse gelangen.
- Nur die 2 Schneideklingen und das Innere der Schüssel dürfen mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt werden.
- Der DRS40 ist ausschließlich für den Hausgebrauch im Innenbereich vorgesehen.
- Der DRS40 muss auf trockenen, ebenen und hitzebeständigen Oberflächen verwendet werden.
- Gehen Sie vorsichtig mit den Klingen um, da diese sehr scharf sind und Sie sich verletzen könnten.
- Berühren Sie während des Betriebs nicht die heißen Oberflächen des Geräts, da dies zu Verbrennungen führen kann.
- Der DRS40 kann Dampf abgeben und Verbrühungen verursachen.
- Halten Sie das Gerät immer am seitlichen Griff fest. Die Oberfläche der Schüssel hat nach Gebrauch Restwärme und kann Verbrennungen verursachen.

Betriebs- und Sicherheitshinweise

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, sobald Sie das Gerät nicht mehr verwenden, reinigen oder wenn der Strom ausfällt. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät zu trennen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es leer ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert, beschädigt ist oder wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind. Wenn das Netzteil beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von einer qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Beachten Sie die minimalen und maximalen Inhaltsmarkierungen der Schüssel des DRS40.
- Tauen Sie alle Zutaten auf, bevor Sie sie in den DRS40 einfüllen.
- Benutzen Sie das Gerät niemals leer, nur mit trockenen Produkten oder gefrorenen Lebensmitteln und gießen Sie keine kochenden Flüssigkeiten ein.
- Tragen Sie das Gerät nicht am oberen Griff, da es herunterfallen kann.
- Die Schüssel kann nicht in der Mikrowelle verwendet werden
- Warten Sie, bis das Gerät kalt ist, bevor Sie es bedienen oder überprüfen.
- Einige Zutaten können einen angebrannten Rückstand im Boden der Schüssel hinterlassen. Wenn dies der Fall ist, lassen Sie eine Mischung aus Geschirrspülmittel und warmem Wasser für etwa 15 Minuten in der Schüssel und spülen Sie sie aus.
- Spülen Sie die Schüssel und das Messer mit den zwei Klingen nach der Reinigung immer ab.
- Das Gerät darf nicht von Kindern oder von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bedient werden, es sei denn, diese werden beaufsichtigt oder mit der sicheren Bedienung dieses Gerät vertraut gemacht.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf.

Betriebs- und Sicherheitshinweise

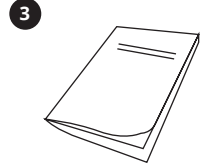
- Kinder dürfen die Reinigung und Wartung des Geräts nur unter Aufsicht durchführen.
- Das Gerät muss sich stets außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren befinden, wenn es am Netz angeschlossen ist.
- Das Gerät darf nach einem Absturz nicht verwendet werden, wenn es sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nicht am Netzteilkabel des Gerätes ziehen, es daran hochheben oder damit bewegen.
- Halten Sie das Netzteilkabel von Wärmequellen fern.
- Es darf nur das mit dem Gerät mitgelieferte Kabel verwendet werden.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn der Stecker, das Stromkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- Ziehen Sie zuerst das Netzkabel aus der Steckdose und entfernen Sie es dann aus dem Gerät.
- Lassen Sie keine Flüssigkeit in den Netzstecker oder das Bedienfeld des Geräts gelangen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Berühren Sie den Netzteiladapter oder das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung der auf dem Gerät angegebenen Netzspannung entspricht.
- Verwenden Sie nur Zubehör, das vom Hersteller empfohlen oder vertrieben wird.
- Entfernen Sie niemals die Motoreinheit bevor das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- Lagern Sie das Gerät vor Hitze geschützt und in sicherem Abstand zu brennbaren Materialien.
- Das Gerät darf nicht in einer sehr warmen, kalten oder feuchten Umgebung verwendet werden. (Unter 0 °C, über 40 °C).
- Bewahren Sie das Gerät an einem sicheren und trockenen Ort bei einer Temperatur zwischen 0 °C und 40 °C auf.

Betriebs- und Sicherheitshinweise

- Der DRS40 ist nicht für die Verwendung in folgenden Fällen bestimmt, die nicht von der Garantie abgedeckt sind:
- Küchenbereiche, die für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen professionellen Umgebungen vorgesehen sind.
- Von Gästen in Hotels oder anderen Wohnumgebungen.
- In Umgebungen wie Hütten.
- Verwenden Sie den DOMOOVA DRS40 nur wie in diesem Handbuch beschrieben.

Produktübersicht

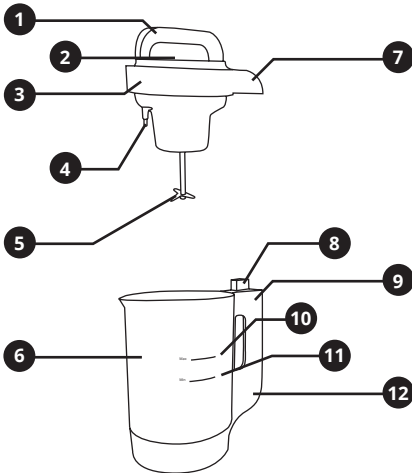
Packungsinhalt



1. Soup Maker DOMOOVA DRS40
2. Netzteilkabel
3. Schnellstartanleitung

Produktbestandteile

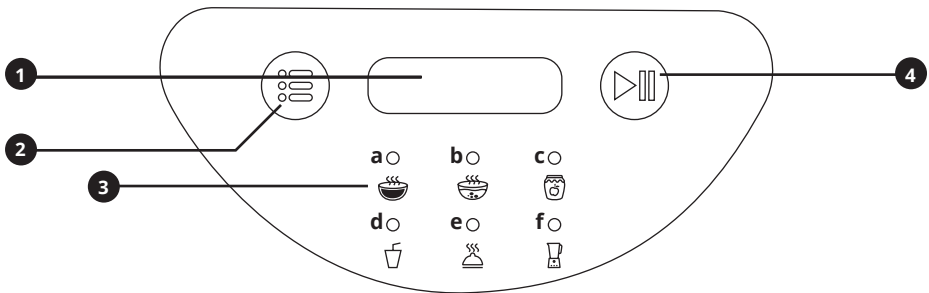
Konstruktionsansicht



1. Oberer Griff
2. Bedienfeld
3. Motorblock
4. Überlaufsensor
5. Messer mit 2 Klingen
6. Schüssel
7. Motorblock-Steckverbinder
8. Steckvorrichtung der Schüssel
9. Seitlicher Griff
10. Maximale Füllanzeige
11. Minimale Füllanzeige
12. Netzkabelstecker

Produktübersicht

Bedienfeld



1. Display
2. Schaltfläche „Programme“
3. Kontrollleuchten der automatischen Programme
 - a. Suppe/Cremesuppe
 - b. Brühe
 - c. Kompott
 - d. Saft
 - e. Warm halten
 - f. Mixen
4. ON/OFF-Taste

Betrieb

Vor dem Gebrauch

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.

Öffnen Sie es mithilfe des oberen Griffs. Reinigen Sie das Innere der Schüssel mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel und spülen Sie sie danach aus. Achten Sie darauf, dass Sie kein Wasser auf die Außenseite der Schüssel und auf den Netzstecker des Geräts gießen. Reinigen Sie das Messer mit 2 Klingen mit warmem Wasser und wischen Sie es sauber ab. Gehen Sie mit dem Messer vorsichtig um, die Klingen sind scharf.

Reinigen Sie die Außenseite der Schüssel und die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.

Das Gerät darf niemals in Wasser getaucht werden. Achten Sie darauf, dass in die Motoreinheit, das Bedienfeld und den Netzstecker des Gerätes keine Flüssigkeit gelangt.

Das Gerät muss vor jeder Verwendung komplett trocken sein.

HINWEIS: Das Gerät darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden, da es sonst beschädigt werden kann.

Betrieb

Bedienung des Geräts

Inbetriebnahme

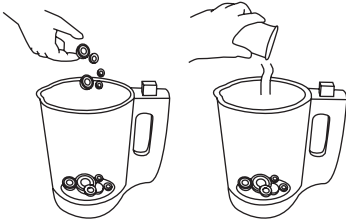


Abbildung 1



Abbildung 2



Abbildung 3



Abbildung 4

Schneiden Sie die Zutaten in ca. 2 cm große Würfel. Öffnen Sie das Gerät mit dem oberen Griff und geben Sie Ihre Lebensmittel und Wasser in die Schüssel (Abbildung 1). Beachten Sie unbedingt die Angaben zum minimalen und maximalen Füllstand (Abbildung 2). Schließen Sie das Gerät wieder und stellen Sie sicher, dass die Motorblock-Steckverbinder mit denen der Schüssel übereinstimmen (Abbildung 3).

Betrieb

Schließen Sie das Gerät mit dem Netzkabel an die Stromversorgung an (Abbildung 4). Es piept und die Kontrollleuchten der automatischen Programme blinken nacheinander.

HINWEISE:

- Für Rezepte mit Fleisch kochen Sie dies bitte zuerst.
- Das Gemüse sollte immer zuerst in die Schüssel gegeben werden.
- Die Schüssel des Geräts bietet eine nützliche Kapazität von 1.400 ml.

Automatisches Kochen auswählen

Drücken Sie die Programmtaste, um das gewünschte Programm auszuwählen. Die Kontrollleuchte blinkt und zeigt das ausgewählte Programm an.

Drücken Sie die ON/OFF-Taste, um das Gerät zu starten.

HINWEISE:

- Um ein Programm abubrechen, drücken Sie die ON/OFF-Taste einige Sekunden lang erneut. Sie können dann mit der Programmtaste ein neues Programm auswählen.
- Wenn das automatische Programm abgeschlossen ist, piept das Gerät 1 Minute lang und alle Kontrollleuchten blinken. Nach Ablauf dieser Zeit geht das Gerät automatisch in den Ruhezustand über.
- Wenn Sie die Motoreinheit entfernen während das Gerät läuft, stoppt es sofort.

Betrieb

Hinweise zu automatischen Programmen

Programme	Heizgerät	Modus	Anzeige
Suppe/ Cremesuppe	Ja	24 min	Dieses Programm ermöglicht eine homogene Mischung von Zutaten bei idealer Temperatur. Perfekt für cremige Gemüsesuppen oder Suppen.
Brühe	Ja	30 min	Dieses Programm ist ideal für Fleisch- oder stärkehaltige Suppen und kocht Zutaten länger, ohne sie zu mischen. Es ist daher empfehlenswert, Ihre Lebensmittel in kleine Stücke zu schneiden.
Kompott	Ja	24 min	Dieses automatische Programm ist so eingestellt, dass alle Arten an Kompott oder Marmelade schnell hergestellt werden können.
Saft	Nein	3 min	Das Saftprogramm ist ideal für die Zubereitung von frischen Obst- und Gemüsesäften und Smoothies. Dieses Programm erwärmt oder kocht keine Speisen im Gerät.
Warm halten	Ja	30 min	Ideal, um Ihre Suppen zu erwärmen oder warm zu halten, bevor Sie sie servieren. Das Programm hält die ideale Warmhaltetemperatur von 80 °C aufrecht.

Betrieb

Mixen	Nein	Handbuch	Das Mix-Programm ermöglicht Ihnen das manuelle Mischen der Zutaten in der Schüssel des Geräts, ohne dass die zu kochenden Zutaten hinzugefügt werden müssen. Ideal zum Einstellen der Konsistenz von Suppe oder Cremesuppe. Halten Sie die ON/OFF-Taste gedrückt, um es zu aktivieren.
-------	------	----------	--

HINWEIS: Achten Sie darauf, keine gefrorenen Lebensmittel in die Schüssel des Geräts zu geben, da diese das Messer mit 2 Klingen beschädigen können.

Stopp

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es weiter verwenden. Entfernen Sie den Motorblock mithilfe des Griffs und servieren Sie die Zubereitung.

Wartung

Motorblock

Verwenden Sie zum Reinigen der Innenseite des Motorblocks ein angefeuchtetes Tuch. Halten Sie diesen Teil des Geräts nicht unter Wasser, da dies zu Beschädigungen führen kann.

Um das Messer mit 2 Klingen zu reinigen, gehen Sie am Motorblock vorsichtig vor, um Schnitte zu vermeiden, und entfernen Sie den Schmutz mit einem dicken Schwamm. Sie können die Klinge des Geräts mit sauberem Wasser zu reinigen.

Verwenden Sie zum Reinigen der Außenseite des Motorblocks ein leicht angefeuchtetes Tuch und trocknen Sie ihn anschließend gründlich ab.

Schüssel

Für eine effiziente Reinigung des Geräts sollten Sie ein Gemisch aus Wasser und Spülmittel in die Schüssel des Geräts füllen, dann das Gerät schließen und das Mischprogramm für einige Sekunden starten. So können das Messer mit 2 Klingen und die Innenseite der Schüssel sicher gereinigt werden. Leeren Sie die Schüssel und wiederholen Sie zum Ausspülen diesen Schritt nur mit klarem Wasser.

Wenn noch Schmutz haften bleibt, weichen Sie die Schüssel einige Stunden lang mit einer Mischung aus heißem Wasser und Spülmittel ein und spülen Sie sie anschließend aus.

Reinigen Sie die Außenseite der Schüssel mit einem feuchten Schwamm.

Wartung

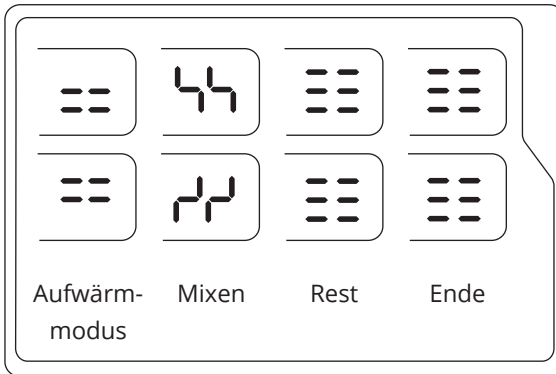
Trocknen Sie dann das gesamte Gerät sorgfältig mit einem weichen Tuch ab.

HINWEISE:

- Achten Sie bei der Bedienung des Geräts auf die Schneideklingen.
- Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Warten Sie, bis das Gerät kalt ist, bevor Sie es säubern.
- Achten Sie darauf, zum Reinigen des Schüsselbodens keine Metallgegenstände zu verwenden.

Akustische und visuelle Anzeigen

Displayanzeige



Anzeige des Roboters	Beschreibung
Lebensmittel werden aufgewärmt	Aufwärmmodus-Anzeige
Zutaten mixen	Mix-Anzeige
Pause im laufenden Automatikprogramm	Rest-Anzeige
Automatisches Programm abgeschlossen	Anzeige „Ende“ + aufeinanderfolgende Pieptöne + blinkende Kontrollleuchten
Gerät einsatzbereit	1 Piepton beim Anschließen des Geräts
Wechseln Sie zwischen Mixen und Erhitzen der Zutaten	1 Piepton während eines automatischen Programms
Überlaufwarnung der Schüssel	E1-Code auf dem Display + aufeinanderfolgende Pieptöne
Störungen	Das Gerät gibt einen Signalton aus und alle Kontrollleuchten blinken

Fehlerbehandlung

In folgenden Fällen bitte den Kundendienst von DOMOOVA kontaktieren:

- Wenn das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist oder der Motor in Kontakt mit Wasser gekommen ist.
- Wenn das Netzteilkabel beschädigt ist.

Tabelle: Funktionsstörungen und mögliche Ursachen

Um Defekte/Funktionsstörungen zu verhindern, alle Teile des Gerätes regelmäßig überprüfen und reinigen.

Nr.	Fehler	Ursache	Lösung
1	Das Gerät funktioniert nicht.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gerät ist nicht unter Spannung. 2. Die Motoreinheit ist nicht mit der Schüssel verbunden. 3. Die Temperatur des Geräts ist zu hoch oder das Gerät ist überhitzt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. 2. Positionieren Sie die Motoreinheit auf der Schüssel und stellen Sie sicher, dass die Anschlüsse übereinstimmen. 3. Warten Sie, bis sich das Gerät wieder auf Normaltemperatur abgekühlt hat.

Fehlerbehandlung

2	Das Gerät vibriert ungewöhnlich.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das Gerät steht nicht stabil. 2. Es befinden sich zu viele Zutaten in der Schüssel. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche ab. 2. Reduzieren Sie die Zutatenmenge in der Schüssel.
3	Der Überlaufsensor funktioniert nicht.	Der Sensor ist zu schmutzig und kann den Füllstand der Zutaten nicht richtig erkennen.	Reinigen Sie den Sensor.
4	Die Zutaten wurden nicht richtig vermischt.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Zutaten in der Schüssel sind zu groß geschnitten. 2. In der Schüssel sind zu viele Zutaten vorhanden. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schneiden Sie die Zutaten in kleine Würfel von 2 cm. 2. Reduzieren Sie die Zutatenmenge in der Schüssel.
5	Das Gerät trennt die elektrische Verbindung.	Im Gerät ist Feuchtigkeit vorhanden.	Lassen Sie das Gerät 24 Stunden trocknen. Besteht das Problem weiterhin, kontaktieren Sie bitte den DOMOOVA-Kundendienst.

Wenn alle oben aufgeführten Lösungen Ihr Problem nicht lösen, wenden Sie sich bitte an den DOMOOVA Service.

Garantie und Kundendienst

Support in Frankreich

Unser DOMOOVA-Kundendienst steht Ihnen zur Verfügung:

E-Mail: support@domoova.com

HINWEIS: Sämtliche Defekte durch Oxidation, Stöße oder ungewöhnliche Verwendung sind von der Garantie ausgeschlossen. Die Garantie gilt nicht für das Zubehör.

Technische Daten

Spezifikation	Wert
Modell	DOMOOVA DRS40
Maße	300 x 150 x 220 mm
Gewicht	3,1 kg
Minimale nutzbare Kapazität	1000 ml
Maximale nutzbare Kapazität	1400 ml
Motorleistung	140 - 160 W
Heizleistung	800 - 1000 W
Spannung	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Programme	5 automatische Programme: Suppe/Cremesuppe, Brühe, Kompott, Saft und Warmhalten. 1 manuelles Programm: Mixen

HINWEIS: Diese technischen Spezifikationen können aufgrund ständiger Verbesserungen geändert werden.

Hinweise zur Entsorgung

Für EU-Länder

Gerät

Das Gerät nicht verbrennen, selbst wenn es stark beschädigt ist. Die Akkus könnten durch die Hitze explodieren.

Entsorgen Sie das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll, um Umweltschäden oder Gesundheitsgefahren zu vermeiden. Ein verantwortungsbewusstes Recycling des Geräts sichert eine dauerhafte Wiederverwendung der Rohstoffe. Nutzen Sie für die Rückführung des gebrauchten Gerätes die entsprechenden Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. So kann das Produkt sicher wiederverwertet werden.

Verpackung

Die Aufbewahrung der Verpackung ist Pflicht, da sie die Geräte vor möglichen Schäden während des Transports schützt. Sollten Sie ihren Roboter während oder nach der Garantielaufzeit an den Kundendienst oder DOMOOVA-Kundenservice einschicken müssen, ist die Originalverpackung der beste Schutz vor Schäden.

Sie können natürlich die Verpackung des DOMOOVA nach Ablauf des Widerrufsrechts entsorgen.

Die DOMOOVA-Verpackung ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung ordnungsgemäß.

Rezepte

Tomatencremesuppe

- Personenanzahl: 4
- Zubereitungszeit: 5 min
- Kochzeit: 24 min
- Programm: Suppe/Cremesuppe

Zutaten

- 700 g geschälte Tomaten, in kleine Würfel schneiden
- 60 g Zwiebeln, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 1 Stück Butter, etwa Walnussgröße
- 1 Esslöffel Maisstärke
- 2 Esslöffel Mascarpone
- 50 cl Gemüsebrühe
- 2 Esslöffel geriebener Parmesankäse
- Salz und Pfeffer

Vorbereitung

Zuerst die Maisstärke mit Wasser vermischen. Dann alle Zutaten, außer dem geriebenen Parmesan, in die Schüssel geben. Wählen Sie mit der Programmtaste das Programm Suppen/Cremige Speisen und drücken Sie die ON/OFF-Taste.

Servieren Sie die Suppe mit geriebenem Parmesan. Genießen Sie Ihre Mahlzeit.

Rezepte

Butternut-Kürbis- und Kokoscremesuppe

- Personenanzahl: 4
- Zubereitungszeit: 15 min
- Kochzeit: 38 min
- Programm: Suppe/Cremesuppe

Zutaten

- 2 Esslöffel Olivenöl
- 450 g Butternut-Kürbis geschält und in kleine Würfel geschnitten
- 1 Esslöffel Kümmel
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 große Zwiebel, gehackt
- 500 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Kokosmilch
- 1 Zitronensaft
- 10 g frischer Koriander

Vorbereitung

Zuerst braten Sie den Butternut-Kürbis für 2 bis 3 Minuten mit dem Olivenöl in der Pfanne. Fügen Sie den Kümmel, den Knoblauch und die Zwiebel hinzu. Lassen Sie alles 5 Minuten lang kochen.

Geben Sie die Zutaten dann in die Schüssel des Geräts. Fügen Sie die Gemüsebrühe, die Kokosmilch, den Zitronensaft und den Koriander hinzu. Wählen Sie mit der Programmtaste das Programm Brühe aus und drücken Sie die ON/OFF-Taste.

Um die Konsistenz der Creme zu ändern, kann mit dem Mix-Programm weiter gemixt werden.

Rezepte

Gemüse- und Lammbrühe

- Personenanzahl: 4
- Zubereitungszeit: 5 min
- Kochzeit: 35 min
- Programm: Brühe

Zutaten

- 120 g Lamm, in dünne Scheiben geschnitten
- 100 g Lauch, gehackt
- 100 g Karotten, in kleine Würfel geschnitten
- 100 g Kartoffeln, in kleine Würfel geschnitten
- 100 g Zwiebeln, gehackt
- 90 g Rüben, in kleine Würfel geschnitten
- 1 Selleriestange, gehackt
- 70 cl Wasser
- Goldgelbe Croutons
- Salz und Pfeffer

Vorbereitung

Braten Sie zuerst die dünnen Lammscheiben mit einem Schuss Olivenöl 5 Minuten in der Pfanne. Geben Sie dann diese Zubereitung und alle anderen Zutaten in die Schüssel des Geräts und fügen Sie das Wasser hinzu. Wählen Sie mit der Programmtaste das Programm Brühe aus und drücken Sie die ON/OFF-Taste.

Sie können Ihre Gemüsebrühe mit einigen goldgelben Croutons servieren.

Rezepte

Apfel-Kiwi-Kompott

- Personenanzahl: 4
- Zubereitungszeit: 5 min
- Kochzeit: 24 min
- Programm: Kompott

Zutaten

- 4 Äpfel (Golden Delicious), geschält und in kleine Würfel geschnitten
- 6 reife Kiwis, geschält und in 4 Teile geschnitten
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 40 cl Wasser

Vorbereitung

Geben Sie die Zutaten in die Schüssel des Geräts. Wählen Sie mit der Programmtaste das Programm Kompott aus und drücken Sie die ON/OFF-Taste.

Sie können die Konsistenz der Zubereitung mit dem manuellen Mix-Programm anpassen. Lassen Sie die Zubereitung abkühlen. Genießen Sie Ihre Mahlzeit.

Rezepte

Erdbeer-Smoothie

- Personenanzahl: 4
- Zubereitungszeit: 5 min
- Mix-Zeit: 3 min
- Programm: Saft

Zutaten

- 6 Erdbeeryoghurts
- 300 ml fettarme Milch
- 300 g Erdbeeren, in kleine Stücke geschnitten

Vorbereitung

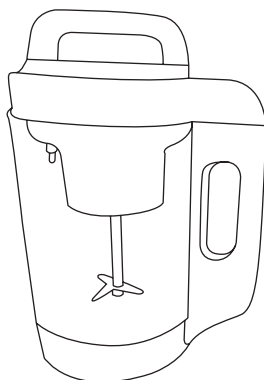
Geben Sie die Zutaten in die Schüssel des Geräts. Wählen Sie mit der Programmtaste das Programm Saft und drücken Sie dann die ON/OFF-Taste.

Das Saftprogramm kocht die Zutaten nicht und ermöglicht es Ihnen, einen frischen Smoothie zu genießen.

Soup Maker

domooya

DRS40



Manuale d'uso

Manuale d'uso

Vi ringraziamo per aver scelto il marchio DOMOOVA e ci auguriamo che l'utilizzo quotidiano del dispositivo possa soddisfare a pieno le vostre aspettative.

Qualora, nonostante la consultazione del presente manuale, dovessero insorgere problemi di utilizzo o situazioni non menzionate all'interno del documento, non esitate a contattare il nostro servizio clienti e il reparto di assistenza tecnica, che saranno lieti di rispondere a tutte le vostre domande.

Per maggiori informazioni, vi invitiamo a visitare il sito web ufficiale di DOMOOVA all'indirizzo www.domoova.com

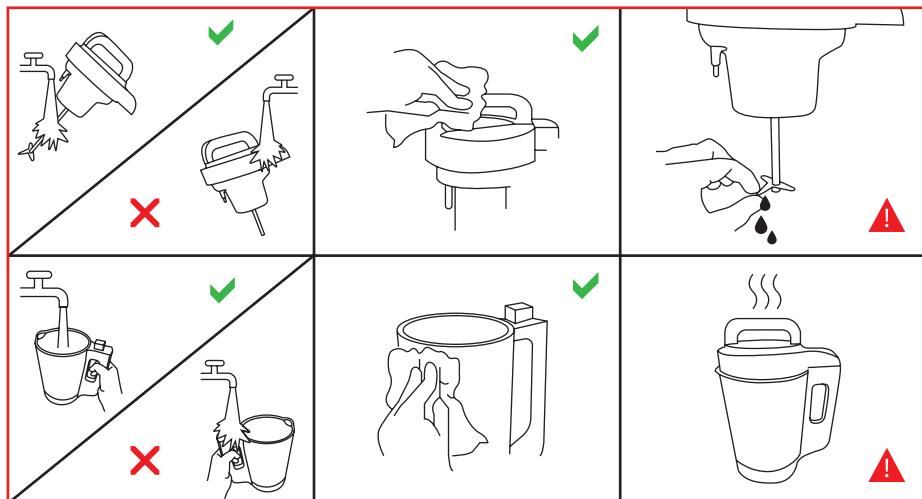
Nell'ambito di un costante impegno volto a migliorare i nostri prodotti e a garantire la piena soddisfazione delle aspettative dei clienti, ci riserviamo di apportare modifiche di natura tecnica al dispositivo senza preavviso.

Prima di utilizzare il dispositivo, vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni fornite nel presente manuale. DOMOOVA declina qualsiasi responsabilità relativamente a danni causati da un utilizzo non corretto del dispositivo.

Indice

Precauzioni d'uso e sicurezza	2
Presentazione del prodotto	6
Contenuto della confezione	6
Composizione del prodotto.....	6
Funzionamento	8
Prima dell'uso.....	8
Utilizzo del dispositivo.....	9
Indicazioni dei programmi automatici	11
Arresto.....	12
Manutenzione	13
Blocco motore	13
Recipiente	13
Indicazioni sonore e visive	15
Riparazione	16
Tabella: anomalie e possibili cause	16
Garanzia e servizio post-vendita.....	18
Specifiche tecniche	19
Istruzioni sulle modalità di riciclaggio.....	20
Ricette	21
Zuppa di pomodoro	21
Vellutata di zucca butternut e noce di cocco.....	22
Minestra di verdure e agnello	23
Composta di mele e kiwi.....	24
Smoothie alle fragole	25

Precauzioni d'uso e sicurezza



- Pulire tutti i componenti del dispositivo prima dell'uso.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua.
- Non versare mai dell'acqua sul pannello di controllo o sui connettori.
- Gli unici componenti idonei alla pulizia con acqua calda e detersivo liquido per piatti sono il coltello a 2 lame e la superficie interna del recipiente.
- Il dispositivo DRS40 è destinato esclusivamente a utilizzi domestici in ambienti interni.
- Il dispositivo DRS40 deve essere utilizzato su superfici asciutte, piane e resistenti al calore.
- Le lame sono estremamente affilate. È pertanto necessario maneggiarle con cura per evitare di ferirsi.
- Non toccare le superfici calde dell'apparecchio durante il funzionamento in quanto potrebbero causare il rischio di scottature.
- Il vapore che fuoriesce dall'apparecchio durante il funzionamento potrebbe causare un rischio di scottature.
- Afferrare sempre l'apparecchio utilizzando il manico laterale. Il calore residuo della superficie del recipiente dopo l'uso potrebbe causare il rischio di scottature.

Precauzioni d'uso e sicurezza

- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica al termine dell'utilizzo, durante le operazioni di pulizia o in caso di interruzioni di corrente. Non scollegare l'apparecchio tirando il cavo elettrico.
- Non azionare il dispositivo a vuoto.
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di malfunzionamento o di danneggiamento del cavo, della presa o del dispositivo stesso. In caso di danneggiamento, far sostituire l'alimentazione dal produttore o un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo.
- Prestare attenzione alle indicazioni relative alla capacità minima e massima del recipiente.
- Scongelare gli ingredienti prima di versarli nell'apparecchio.
- Non azionare mai l'apparecchio a vuoto o introducendo al suo interno unicamente alimenti secchi o congelati e non versare liquidi bollenti.
- Per prevenire il rischio di caduta, non trasportare l'apparecchio afferrandolo dal manico superiore.
- Non riscaldare il recipiente in un forno a microonde.
- Attendere che il dispositivo si sia completamente raffreddato prima di maneggiarlo o di eseguire gli interventi di manutenzione.
- Alcuni ingredienti potrebbero lasciare sul fondo del recipiente residui eccessivamente cotti o bruciati. In tali circostanze, lasciare nel recipiente una miscela di detersivo liquido per piatti e acqua calda per circa 15 minuti e risciacquare.
- Sciacquare sempre il recipiente e il coltello a 2 lame dopo la pulizia.
- Questo dispositivo non può essere utilizzato da bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali a meno che non siano supervisionate o istruite sull'utilizzo sicuro del dispositivo.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- Conservare l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini e animali.

Precauzioni d'uso e sicurezza

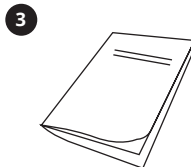
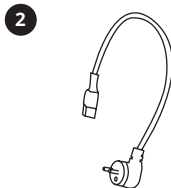
- Gli interventi di pulizia e di manutenzione del dispositivo non possono essere eseguiti dai bambini senza la supervisione di un adulto.
- Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini e degli animali quando è collegato alla corrente.
- Non utilizzare il dispositivo in caso di caduta o in presenza di segni visibili di danneggiamento.
- Non tirare, sollevare né spostare l'apparecchio utilizzando il cavo di alimentazione.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore.
- Utilizzare esclusivamente il cavo fornito con l'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in caso di danneggiamento della spina, del cavo di alimentazione o del dispositivo stesso.
- Staccare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente prima di rimuoverlo dall'apparecchio.
- Per prevenire il rischio di elettrocuzione, non introdurre liquidi nella spina di alimentazione o nel pannello di controllo dell'apparecchio.
- Non toccare la spina di alimentazione o il dispositivo con le mani bagnate.
- Verificare che il valore della tensione di rete corrisponda a quello indicato sull'apparecchio.
- Utilizzare unicamente gli accessori raccomandati o venduti dal produttore.
- Non rimuovere mai il blocco motore prima dell'arresto completo dell'apparecchio.
- Conservare il dispositivo lontano da fonti di calore e materiali infiammabili.
- Non utilizzare il dispositivo in ambienti estremamente caldi, freddi o umidi (con temperature inferiori a 0 °C o superiori a 40 °C).
- Conservare l'apparecchio in un luogo sicuro e asciutto con una temperatura compresa tra 0°C e 40°C.

Precauzioni d'uso e sicurezza

- Il dispositivo DRS40 non è stato concepito per essere utilizzato nei casi specificati di seguito, che non sono pertanto coperti da garanzia:
- In cucine riservate al personale di magazzini, uffici e altri ambienti professionali.
- Da clienti di alberghi o di altre strutture residenziali.
- In ambienti come le camere di un albergo.
- Utilizzare il dispositivo DOMOOVA DRS40 unicamente in base alle modalità descritte nel presente manuale.

Presentazione del prodotto

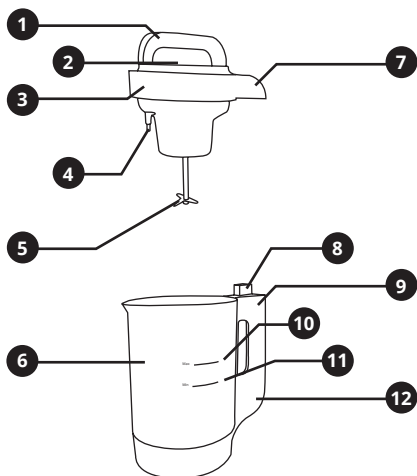
Contenuto della confezione



1. Soup Maker DOMOOVA DRS40
2. Cavo di alimentazione
3. Guida rapida

Composizione del prodotto

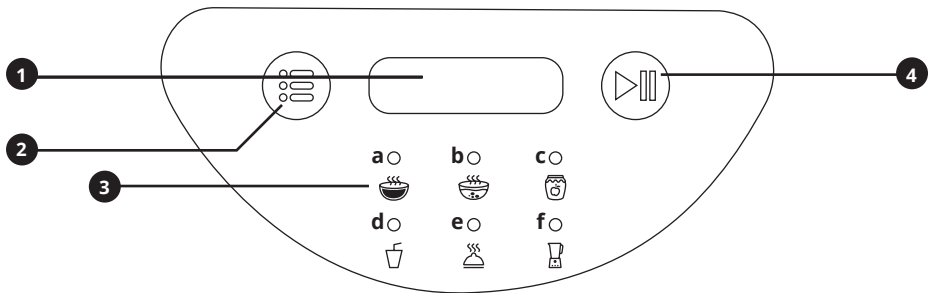
Vista esplosa



1. Manico superiore
2. Pannello di controllo
3. Blocco motore
4. Sensore riempimento eccessivo
5. Coltello a 2 lame
6. Recipiente
7. Connettore blocco motore
8. Connettori recipiente
9. Manico laterale
10. Indicazione riempimento massimo
11. Indicazione riempimento minimo
12. Spina del cavo di alimentazione

Presentazione del prodotto

Pannello di controllo



1. Schermo di visualizzazione
2. Pulsante Programmi
3. Spie luminose Programmi automatici
 - a. Zuppa/Vellutata
 - b. Brodo/Minestra
 - c. Composta
 - d. Succo
 - e. Funzione scaldavivande
 - f. Miscelazione
4. Interruttore ON/OFF

Funzionamento

Prima dell'uso

Pulire l'apparecchio in caso di primo utilizzo.

Aprire l'apparecchio utilizzando il manico superiore. Lavare l'interno del recipiente con una spugna umida e del detergente per piatti, quindi risciacquare. Fare attenzione a non versare dell'acqua sulla superficie esterna del recipiente e sulla spina di alimentazione elettrica dell'apparecchio. Pulire il coltello a 2 lame con acqua calda e asciugarlo. Le lame del coltello sono estremamente affilate. Si consiglia pertanto di maneggiarle con cura.

Pulire la superficie esterna del recipiente e il blocco motore con un panno umido e asciugare accuratamente questi due componenti.

Non immergere mai l'apparecchio in alcun liquido. Fare attenzione a non introdurre mai del liquido all'interno del blocco motore, del pannello di controllo o della presa di alimentazione dell'apparecchio.

Prima di ogni utilizzo l'apparecchio deve essere completamente asciutto.

N.B.: per evitare il rischio di danneggiare gravemente l'apparecchio, non metterlo in lavastoviglie.

Funzionamento

Utilizzo del dispositivo

Attivazione

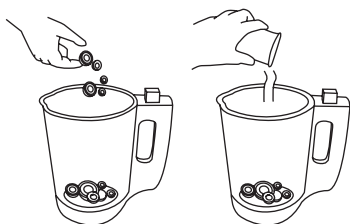


Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4

Tagliare gli ingredienti a cubetti di 2 cm circa. Aprire l'apparecchio utilizzando il manico superiore e versare gli ingredienti e l'acqua nel recipiente (Figura 1). Rispettare le indicazioni di riempimento facendo riferimento alle tacche del livello minimo e del livello massimo (Figura 2). Richiudere l'apparecchio facendo in modo che i connettori del blocco motore e del recipiente corrispondano perfettamente (Figura 3).

Funzionamento

Utilizzando il cavo di alimentazione, collegare l'apparecchio alla corrente (Figura 4). Il dispositivo emette un segnale acustico e le spie luminose Programmi automatici iniziano a lampeggiare in sequenza.

NOTE:

- Per le ricette a base di carne, eseguire una cottura preventiva di questo ingrediente.
- Si consiglia di versare prima le verdure nel recipiente.
- Il recipiente dell'apparecchio offre una capacità utile di 1400 ml.

Scelta della cottura automatica

Tenere premuto il pulsante Programmi fino a selezionare il programma desiderato. La spia luminosa lampeggia indicando il programma selezionato.

Premere il pulsante ON/OFF per avviare l'apparecchio.

NOTE:

- Per annullare un programma, premere nuovamente il pulsante ON/OFF per alcuni secondi. A questo punto è possibile selezionare un nuovo programma automatico utilizzando il pulsante Programmi.
- Al termine del programma automatico, l'apparecchio emette alcuni segnali acustici consecutivi per 1 minuto e tutte le spie luminose iniziano a lampeggiare. Trascorso il minuto, l'apparecchio si imposta automaticamente in modalità stand-by.
- Se si rimuove il blocco motore durante il funzionamento, l'apparecchio si arresta immediatamente.

Funzionamento

Indicazioni dei programmi automatici

Programmi	Riscaldamento	Modalità	Indicazione
Zuppa/Vellutata	Sì	24 minuti	Questo programma garantisce una miscelazione omogenea degli ingredienti a una temperatura ottimale. È ideale per la preparazione di zuppe o vellutate cremose a base di verdure.
Brodo/Minestra	Sì	30 minuti	Questo programma, ideale per la preparazione di zuppe a base di carne o farinacei, offre una cottura più prolungata degli ingredienti senza miscelarli. Si consiglia pertanto di tagliare gli ingredienti a pezzetti.
Composta	Sì	24 minuti	Questo programma automatico consente di realizzare in modo rapido qualsiasi tipo di composta o marmellata.
Succo	No	3 minuti	Questo programma è ideale per la preparazione di succhi di frutta/centrifugati di verdura freschi o di smoothie. Non prevede né il riscaldamento né la cottura degli alimenti introdotti nell'apparecchio.

Funzionamento

Funzione scaldavivande	Sì	30 minuti	Programma ideale per riscaldare le zuppe o mantenerle al caldo prima di servirle a una temperatura ottimale di 80°C.
Miscelazione	No	Funzionamento manuale	Il programma Miscelazione consente di miscelare manualmente gli ingredienti presenti nel recipiente dell'apparecchio senza cottura. Ideale per aggiustare la consistenza di una zuppa o di una vellutata. Per attivare il programma, è necessario mantenere premuto il pulsante ON/OFF.

N.B.: Non inserire cubetti di ghiaccio nel recipiente dell'apparecchio per evitare il rischio di danneggiare sia il recipiente che il coltello a 2 lame.

Spegnimento

Scollegare l'apparecchio prima di maneggiarlo. Rimuovere il blocco motore utilizzando il manico superiore e servire la preparazione.

Manutenzione

Blocco motore

Pulire la parte interna del blocco motore utilizzando una spugna umida. Non pulire mai questa parte dell'apparecchio sotto l'acqua corrente per evitare di danneggiarla.

Per la pulizia del coltello a 2 lame, maneggiare con cura il blocco motore per evitare di tagliarsi e rimuovere i residui di cibo utilizzando una spugna spessa. È possibile pulire la lama dell'apparecchio con acqua pulita.

Per pulire la parte esterna del blocco motore, utilizzare un panno leggermente inumidito e asciugarla con cura.

Recipiente

Per una pulizia efficace dell'apparecchio, si consiglia di versare una miscela di acqua e detersivo liquido per piatti nel recipiente, di chiudere il recipiente e di avviare il programma Miscelazione per qualche secondo. Questa operazione consente di lavare facilmente il coltello a 2 lame e la superficie interna del recipiente senza correre alcun rischio. Svuotare il recipiente e ripetere l'operazione utilizzando acqua pulita per sciacquarlo.

In caso di sporco ostinato, lasciare al suo interno una miscela di acqua calda e detersivo liquido per piatti per qualche ora e risciacquare.

Pulire la parte esterna del recipiente utilizzando una spugna umida.

Manutenzione

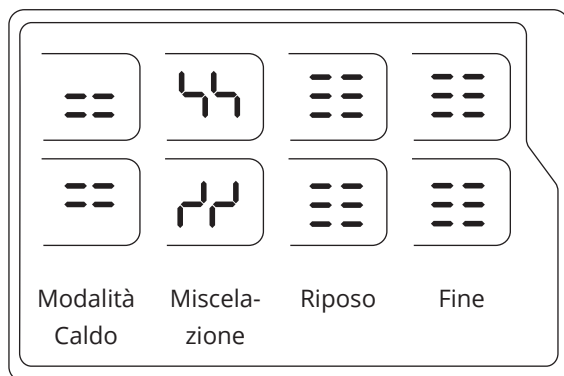
Asciugare quindi accuratamente tutti i componenti dell'apparecchio utilizzando un panno morbido.

NOTE:

- Durante la manipolazione dell'apparecchio prestare attenzione alle lame taglienti.
- L'apparecchio non è adatto al lavaggio in lavastoviglie.
- Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, è importante attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
- Non utilizzare utensili di metallo per pulire il fondo del recipiente.

Indicazioni sonore e visive

Schermo di visualizzazione



Stato del robot	Indicazioni
Riscaldamento in corso degli alimenti	Indicazione modalità Caldo
Miscelazione degli alimenti	Indicazione Miscelazione
Pausa del programma automatico in corso	Indicazione Riposo
Programma automatico completato	Indicazione Fine + segnali acustici consecutivi + spie luminose lampeggianti
L'apparecchio è pronto all'uso	1 segnale acustico proveniente dal collegamento elettrico dell'apparecchio
Alternanza tra miscelazione e riscaldamento degli ingredienti	1 segnale acustico durante un programma automatico
Avviso di riempimento eccessivo del recipiente	Codice E1 sullo schermo di visualizzazione + segnali acustici consecutivi
Anomalie	L'apparecchio emette continuamente segnali acustici e tutte le spie lampeggiano

Riparazione

Contattare il reparto di assistenza tecnica DOMOOVA nei casi che seguono:

- Se il dispositivo è caduto o è danneggiato o il motore è entrato in contatto con acqua.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato.

Tabella: anomalie e possibili cause

Per evitare eventuali guasti/malfunzionamenti, controllare e pulire regolarmente tutti i componenti del dispositivo.

N°	Anomalia	Causa	Soluzione
1	L'apparecchio non funziona.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il dispositivo non è acceso. 2. Il blocco motore non è collegato al recipiente. 3. La temperatura dell'apparecchio è troppo elevata oppure il motore è surriscaldato. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente. 2. Posizionare il blocco motore sul recipiente e fare in modo che i connettori corrispondano perfettamente. 3. Attendere che l'apparecchio raggiunga nuovamente una temperatura corretta prima di un nuovo utilizzo.

Riparazione

2	L'apparecchio vibra in modo anomalo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'apparecchio non è stabile. 2. È stata inserita una quantità eccessiva di ingredienti nel recipiente. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana. 2. Ridurre la quantità di ingredienti all'interno del recipiente.
3	Il sensore di riempimento eccessivo non funziona.	Il sensore è eccessivamente sporco e non è in grado di rilevare correttamente il livello degli ingredienti.	Pulire il sensore.
4	Gli ingredienti non sono miscelati correttamente.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gli alimenti presenti nel recipiente sono stati tagliati troppo grossolanamente. 2. Nel recipiente è presente una quantità eccessiva di alimenti. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tagliare gli alimenti in cubetti da 2 cm. 2. Ridurre la quantità di ingredienti all'interno del recipiente.
5	L'apparecchio causa un'interruzione di corrente.	Nell'apparecchio è presente dell'umidità.	<p>Lasciare asciugare l'apparecchio per 24 ore.</p> <p>Se il problema persiste, contattare il servizio post-vendita DOMOOVA.</p>

Se le azioni esposte sopra non risolvono il problema, contattare il servizio post-vendita di DOMOOVA.

Garanzia e servizio post-vendita

Assistenza in Francia

Il nostro servizio clienti DOMOOVA è a vostra completa disposizione:

Tramite e-mail all'indirizzo support@domoova.com

N.B.: la garanzia non copre guasti causati da ossidazione, urti o utilizzi non corretti del dispositivo. Gli accessori non sono coperti da garanzia.

Specifiche tecniche

Specifica	Valore
Modello	DOMOOVA DRS40
Dimensioni	300 mm x 150 mm x 220 mm
Peso	3,1 kg
Capacità utile minima	1000 ml
Capacità utile massima	1400 ml
Potenza motore	140-160 W
Potenza in modalità Caldo	800-1000 W
Tensione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Programmi	5 programmi automatici: Zuppa/Vellutata, Brodo/Minestra, Composta, Succo e Scaldavivande. 1 programma manuale: Miscelazione

N.B.: il produttore si riserva di apportare modifiche al prodotto al fine di garantirne un funzionamento ottimale.

Istruzioni sulle modalità di riciclaggio

All'interno dell'Unione europea

Apparecchio

Non incenerire il dispositivo, nemmeno in presenza di gravi danni. Se gettate nel fuoco, le batterie potrebbero esplodere.

Per evitare di arrecare danni all'ambiente o alla salute umana, non gettare il dispositivo insieme agli altri rifiuti. Riciclare il dispositivo in maniera responsabile al fine di garantire il riutilizzo sostenibile delle risorse. Per riciclare il dispositivo usato, conferirlo presso gli appositi centri di ritiro e raccolta o contattare il rivenditore che si occuperà di smaltire il prodotto in tutta sicurezza.

Imballaggio

L'imballaggio è un elemento indispensabile del dispositivo che consente di proteggerlo da eventuali danni dovuti al trasporto. Qualora, durante o dopo il periodo di validità della garanzia, sia necessario inviare il robot al servizio post-vendita o al servizio clienti DOMOOVA, utilizzare l'imballaggio originale, in quanto rappresenta la migliore forma di protezione da eventuali danni.

È tuttavia possibile gettare l'imballaggio originale di DOMOOVA al termine del periodo di recesso.

L'imballaggio DOMOOVA è riciclabile ed è pertanto opportuno gettarlo nel contenitore adeguato.

Ricette

Zuppa di pomodoro

- Numero di persone: 4
- Tempi di preparazione: 5 minuti
- Tempi di cottura: 24 minuti
- Programma: Zuppa/Vellutata

Ingredienti

- 700 g di pomodori pelati, tagliati a cubetti
- 60 g di cipolle tagliate a fettine
- 1 spicchio d'aglio pelato
- 1 noce di burro
- 1 cucchiaio di fecola di mais
- 2 cucchiaini di mascarpone
- 50 cl di brodo di dado vegetale
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- Sale e pepe

Preparazione

Per prima cosa, stemperare la fecola di mais con acqua. Versare quindi tutti gli ingredienti, ad eccezione del parmigiano grattugiato, nel recipiente dell'apparecchio. Selezionare il programma Zuppa/Vellutata utilizzando il pulsante Programmi, quindi premere il pulsante ON/OFF.

Servire la zuppa aggiungendo il parmigiano grattugiato. Gustare.

Ricette

Vellutata di zucca butternut e noce di cocco

- Numero di persone: 4
- Tempi di preparazione: 15 minuti
- Tempi di cottura: 38 minuti
- Programma: Zuppa/Vellutata

Ingredienti

- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 450 g di zucca butternut pelata e tagliata a cubetti
- 1 cucchiaino di cumino
- 2 spicchi d'aglio tagliati a fettine
- 1 cipolla grande tagliata a fettine
- 500 ml di brodo di dado vegetale
- 200 ml di latte di cocco
- 1 succo di limone
- 10 g di coriandolo fresco

Preparazione

Per prima cosa, far soffriggere in padella la zucca butternut per 2-3 minuti in olio d'oliva. Aggiungere il cumino, l'aglio e la cipolla. Lasciar cuocere il tutto per 5 minuti.

Versare quindi gli ingredienti nel recipiente dell'apparecchio. Aggiungere il brodo di dado vegetale, il latte di cocco, il succo di limone e il coriandolo. Selezionare il programma Brodo/Minestra utilizzando il pulsante Programmi, quindi premere il pulsante ON/OFF.

Per aggiustare la consistenza della vellutata, è possibile miscelare ulteriormente il preparato utilizzando il programma Miscelazione.

Ricette

Minestra di verdure e agnello

- Numero di persone: 4
- Tempi di preparazione: 5 minuti
- Tempi di cottura: 35 minuti
- Programma: Brodo/Minestra

Ingredienti

- 120 g di agnello tagliato a fette sottili
- 100 g di porri tagliati a fettine
- 100 g di carote tagliate a cubetti
- 100 g di patate tagliate a cubetti
- 100 g di cipolle tagliate a fettine
- 90 g di rape tagliate a cubetti
- 1 rametto di sedano tagliato a fettine
- 70 cl di acqua
- Crostini dorati
- Sale e pepe

Preparazione

Per prima cosa, far soffriggere in padella l'agnello tagliato a fette sottili con un filo di olio d'oliva per 5 minuti. Inserire quindi la preparazione e tutti gli altri ingredienti nel recipiente dell'apparecchio e aggiungere l'acqua. Selezionare il programma Brodo/Minestra utilizzando il pulsante Programmi, quindi premere il pulsante ON/OFF.

È possibile accompagnare il brodo di verdure con qualche crostino dorato.

Ricette

Composta di mele e kiwi

- Numero di persone: 4
- Tempi di preparazione: 5 minuti
- Tempi di cottura: 24 minuti
- Programma: Composta

Ingredienti

- 4 mele Golden sbucciate e tagliate a cubetti
- 6 kiwi molto maturi sbucciati e tagliati in 4 pezzi
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 40 cl di acqua

Preparazione

Versare gli ingredienti nel recipiente dell'apparecchio. Selezionare il programma Composta utilizzando il pulsante Programmi, quindi premere il pulsante ON/OFF.

È possibile aggiustare la consistenza della preparazione utilizzando il programma manuale Miscelazione. Lasciare raffreddare. Gustare.

Ricette

Smoothie alle fragole

- Numero di persone: 4
- Tempi di preparazione: 5 minuti
- Tempi di miscelazione: 3 minuti
- Programma: Succo

Ingredienti

- 6 yogurt alla fragola
- 300 ml di latte parzialmente scremato
- 300 g di fragole tagliate a pezzetti

Preparazione

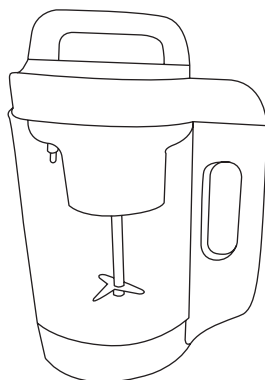
Versare gli ingredienti nel recipiente dell'apparecchio. Selezionare il programma Succo utilizzando il pulsante Programmi, quindi premere il pulsante ON/OFF.

Il programma Succo non cuoce gli ingredienti e consente pertanto di gustare uno smoothie fresco.

Robot para sopas y cremas

domooya

DRS40



Manual de instrucciones

Manual de instrucciones

Gracias por escoger la marca DOMOOVA. Esperamos que el uso del aparato en el día a día le resulte satisfactorio.

Si le surge alguna duda relativa al uso del aparato no resuelta en este manual o detecta alguna situación no contemplada en este documento, póngase en contacto con nuestros servicios de atención al cliente y técnico.

Para obtener información adicional, visite el sitio web oficial de DOMOOVA: www.domoova.com.

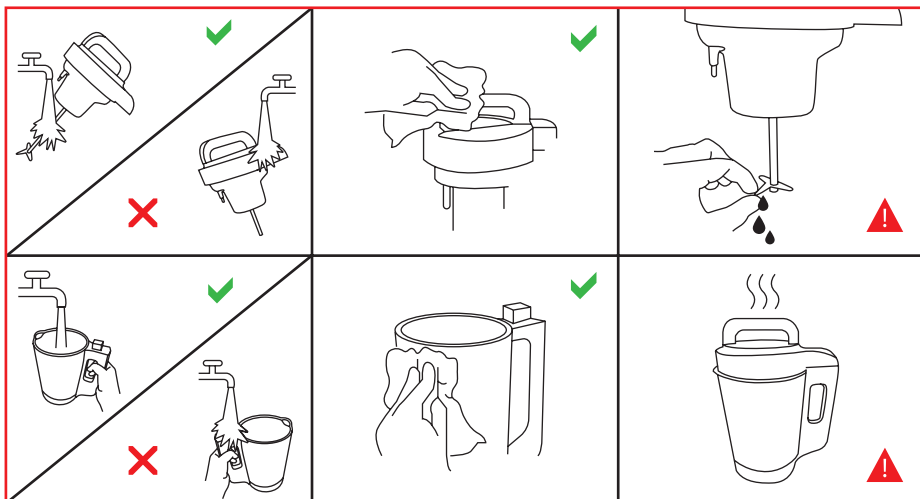
Dada nuestra voluntad de mejorar constantemente nuestros productos y satisfacer las expectativas de nuestra clientela, nos reservamos el derecho a modificar sin previo aviso las especificaciones técnicas del aparato.

Le recomendamos que, antes de utilizar el aparato, lea atentamente todas las instrucciones de este manual. DOMOOVA se exime de toda responsabilidad por cualquier daño o perjuicio provocados por un uso indebido del aparato.

Contenido

Precauciones de uso y seguridad	2
Presentación del producto	6
Contenido del paquete	6
Composición del producto	6
Funcionamiento	8
Notas antes del uso del aparato	8
Uso del aparato.....	9
Indicaciones de los programas automáticos.....	11
Parada	12
Mantenimiento	13
Compartimento del motor	13
Vaso	13
Indicaciones sonoras y visuales	15
Reparación	16
Tabla: Fallos de funcionamiento y causas posibles.....	16
Garantía y servicio de postventa	18
Especificaciones técnicas	19
Reciclaje	20
Recetas	21
Crema de tomate	21
Crema de calabaza y coco	22
Caldo de verduras y cordero	23
Compota de manzana y kiwi	24
Batido de fresas	25

Precauciones de empleo y seguridad



- Es necesario limpiar todo el aparato antes de su uso.
- El DRS40 no debe sumergirse en agua en ningún caso.
- No moje el panel de control ni los conectores.
- Solo pueden lavarse con agua caliente y líquido lavavajillas la doble cuchilla y el interior del vaso.
- El DRS40 está destinado a un uso doméstico y exclusivamente en interiores.
- El DRS40 debe utilizarse sobre superficies secas, planas y resistentes al calor.
- Manipule las cuchillas con precaución, ya que son muy afiladas y podría cortarse.
- No toque las superficies calientes del aparato mientras está en funcionamiento, ya que podrían ocasionarle quemaduras.
- El DRS40 puede soltar vapor y ocasionar quemaduras.
- Sostenga siempre el aparato por el asa lateral. La superficie del vaso presenta calor residual tras el uso y puede ocasionar quemaduras.

Precauciones de empleo y seguridad

- Desenchufe el aparato cuando acabe de utilizarlo, para limpiarlo y en caso de corte de suministro eléctrico. No desenchufe el aparato estirando del cable.
- No ponga en funcionamiento el aparato estando vacío.
- No utilice el aparato si no funciona correctamente, si se ha roto o si el cable o el enchufe presentan desperfectos. Si la alimentación está deteriorada debe ser reemplazada por el fabricante o por una persona cualificada para evitar riesgos.
- Tenga en cuenta las indicaciones de contenido mínimo y máximo del vaso del DRS40.
- Descongele todos los ingredientes antes de introducirlos en el DRS40.
- No utilice nunca el aparato vacío, con productos secos exclusivamente o con alimentos congelados, ni vierta en él líquidos hirviendo.
- No transporte el aparato sujetado por el asa superior, ya que podría caerse.
- No use el vaso en el microondas.
- Espere a que el aparato se enfríe antes de manipularlo y de limpiarlo.
- Determinados ingredientes pueden dejar un residuo demasiado cocinado (requemado) en el fondo del vaso. En tal caso, deje remojar el vaso con una mezcla de lavavajillas y agua caliente durante unos 15 minutos y luego aclárelo.
- Aclare siempre el vaso y la doble cuchilla después de limpiarlos.
- Este aparato no debe ser utilizado ni por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, salvo si lo hacen supervisadas o han recibido formación para manipularlo de manera segura.
- Este aparato no es un juguete para niños.
- Conserve el aparato y su cable fuera del alcance de los niños y de los animales.

Precauciones de empleo y seguridad

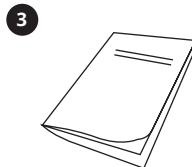
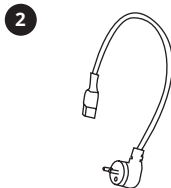
- No debe delegarse en niños sin supervisión la limpieza y el mantenimiento del aparato.
- Mantener el aparato fuera del alcance de los niños y de los animales cuando esté conectado a la corriente.
- No utilizar el aparato si ha sufrido una caída o si presenta señales visibles de desperfectos.
- No levante ni desplace el aparato tirando del cable de alimentación.
- Mantenga el cable de alimentación lejos de fuentes de calor.
- Utilice exclusivamente el cable provisto con el aparato.
- No utilice el aparato si la clavija, el cable de alimentación o la propia batidora están deteriorados.
- Desenchufe primero el cable de alimentación de la corriente y luego retírelo del aparato.
- Para evitar riesgos de electrocución, no moje la clavija ni el panel de control del aparato.
- No toque el enchufe ni el aparato con las manos mojadas.
- Compruebe que la tensión de la corriente se corresponde con la indicada en el aparato.
- Utilícese únicamente con los accesorios recomendados o comercializados por el fabricante.
- Espere a que el aparato se haya detenido por completo para retirar el vaso del compartimento del motor.
- Conserve el aparato alejado del calor y de productos inflamables.
- No utilizar el aparato en un entorno extremadamente cálido, frío o húmedo. (Por debajo de 0 °C o por encima de 40 °C.)
- Guarde el aparato en un lugar seguro y seco a una temperatura comprendida entre los 0 y los 40°C.

Precauciones de empleo y seguridad

- El DRS40 no se ha concebido para su uso en los casos siguientes, que no están cubiertos por la garantía:
- Rincones de cocina reservados al personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales.
- Clientes de hoteles u otros entornos de carácter residencial.
- Entornos de tipo casas de huéspedes.
- Utilice el DOMOOVA DRS40 únicamente de la manera descrita en este manual.

Presentación del producto

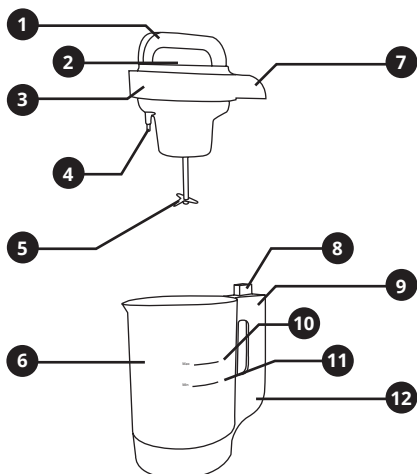
Contenido del paquete



1. Robot para sopas y cremas
DOMOOVA DRS40
2. Cable de alimentación
3. Guía rápida de uso

Composición del producto

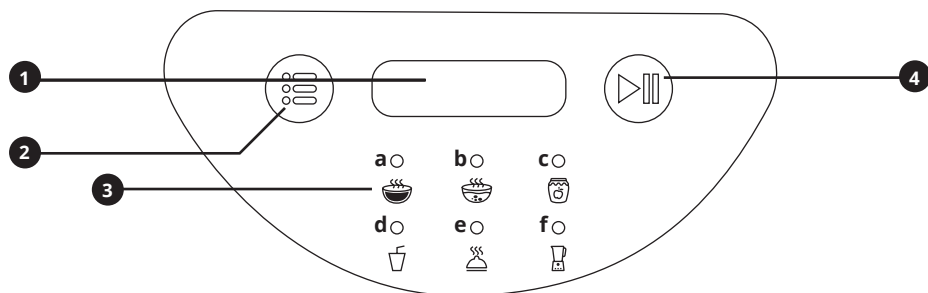
Vista detallada



1. Asa superior
2. Panel de mandos
3. Compartimento del motor
4. Sensor de exceso de contenido
5. Doble cuchilla
6. Vaso
7. Conector del compartimento del motor
8. Conector del vaso
9. Asa lateral
10. Indicación de capacidad máxima
11. Indicación de capacidad mínima
12. Conector del cable de alimentación

Presentación del producto

Panel de mandos



1. Pantalla
2. Botón de programas
3. Pilotos luminosos Programas automáticos
 - a. Sopa / Crema
 - b. Caldo
 - c. Compota
 - d. Zumo
 - e. Mantener caliente
 - f. Mezcla
4. Botón ON/OFF

Funcionamiento

Antes del uso

Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez.

Ábralo tirando del asa superior. Lave el interior del vaso con un estropajo húmedo y lavavajillas y, a continuación, aclárelo. Procure no verter agua en el exterior del vaso ni mojar el conector eléctrico del aparato. Limpie la doble cuchilla con agua caliente y séquela. Manipule la cuchilla con precaución, ya que puede cortar.

Limpie el exterior del vaso y del compartimento del motor con un paño húmedo y séquelos con cuidado.

El aparato no debe sumergirse en ningún caso. No moje nunca el compartimento del motor, el panel de control ni la clavija de alimentación del aparato.

El aparato debe estar completamente seco antes de su uso.

NOTA: El aparato no está concebido para lavarse en el lavavajillas; hacerlo podría dejarlo inservible.

Funcionamiento

Uso del aparato

Puesta en funcionamiento

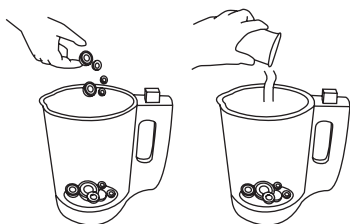


Figura 1



Figura 2



Figura 3

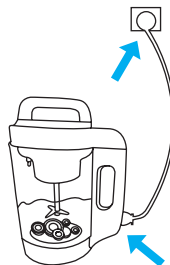


Figura 4

Corte los ingredientes en dados de unos 2 cm. Abra el aparato tirando del asa superior e introduzca los alimentos y el agua en el vaso (Figura 1). Respete las indicaciones del nivel mínimo y máximo de llenado (Figura 2). Vuelva a cerrar el aparato y compruebe que los conectores del compartimento del motor y del vaso mezclador coincidan (Figura 3).

Funcionamiento

Enchufe el cable de alimentación del aparato a una toma de corriente (Figura 4). Emite un pitido y los pilotos luminosos de programas automáticos parpadean sucesivamente.

NOTAS:

- Si prepara una receta con carne, cocínela antes.
- Se aconseja introducir las hortalizas primero en el vaso mezclador.
- El vaso del robot tiene una capacidad útil de 1400 ml.

Elección de la cocción automática

Pulse el botón «Programas» tantas veces como sea preciso para seleccionar el programa deseado. El piloto luminoso parpadea e indica el programa seleccionado.

Apriete el botón ON/OFF para encender el aparato.

NOTAS:

- Para anular un programa, pulse de nuevo el botón ON/OFF durante varios segundos. A continuación puede seleccionar un nuevo programa automático mediante el botón «Programas».
- Cuando el programa automático concluye, el aparato emite pitidos consecutivos durante un minuto y todos los pilotos luminosos parpadean. Una vez transcurrido ese lapso, el aparato entra en reposo de manera automática.
- Si retira el bloque del motor mientras el aparato está en funcionamiento, se detiene inmediatamente.

Funcionamiento

Indicaciones de los programas automáticos

Programas	Calor	Modo	Indicación
«Sopa/ Crema»	Sí	24 min	Este programa permite mezclar de manera homogénea los ingredientes a la temperatura ideal. Es idóneo para preparar sopas y cremas untuosas a base de hortalizas.
«Caldo»	Sí	30 min	Ideal para sopas a base de carne o féculas, este programa cuece los ingredientes durante más tiempo sin mezclarlos; de ahí que se recomiende trocear los ingredientes.
«Compota»	Sí	24 min	Este programa automático permite elaborar de manera rápida todo tipo de compotas y confituras.
«Zum»	No	3 min	El programa de zumos es ideal para preparar zumos de frutas y hortalizas tanto frescos como granizados. Este programa no calienta ni cuece los alimentos contenidos en el vaso.
«Mantener caliente»	Sí	30 min	Ideal para recalentar sus sopas o mantenerlas calientes antes de degustarlas, este programa mantiene una temperatura idónea de 80°C.

Funcionamiento

«Mezcla»	No	Manual	El programa «Mezcla» permite combinar manualmente los ingredientes del vaso sin cocerlos. Es ideal para corregir la consistencia de una sopa o de una crema. Para activarlo es necesario mantener pulsado el botón ON/OFF.
----------	----	--------	--

NOTA: No introduzca cubitos de hielo en el vaso mezclador del aparato, pues podría dañar la doble cuchilla.

Parada

Desenchufe siempre el aparato antes de manipularlo. Retire el compartimento del motor sujetándolo por el asa superior y sirva el plato.

Mantenimiento

Compartimento del motor

Limpie la parte interior del compartimento del motor con un estropajo humedecido. No pase nunca esta parte del aparato bajo el agua, ya que podría deteriorarse.

Para limpiar la doble cuchilla, manipule el compartimento del motor con cuidado para evitar cortarse y retire los restos de suciedad con un estropajo grueso. Puede limpiar la cuchilla del aparato bajo el agua.

Limpie la parte exterior del compartimento del motor con un paño ligeramente humedecido y, a continuación, séquelo con cuidado.

Vaso

Para una limpieza eficaz del aparato se aconseja introducir agua con detergente en el vaso del robot, cerrarlo y activar el programa «Mezcla» durante varios segundos. Esto permite lavar la doble cuchilla y el interior del vaso de manera fácil y sin riesgos. Vacíe el vaso y repita este paso solo con agua para aclararlo.

Si la suciedad persiste, deje el interior del bol en remojo con una mezcla de agua caliente y lavavajillas durante unas horas y luego aclárelo.

Limpie el exterior del vaso con un estropajo humedecido.

Mantenimiento

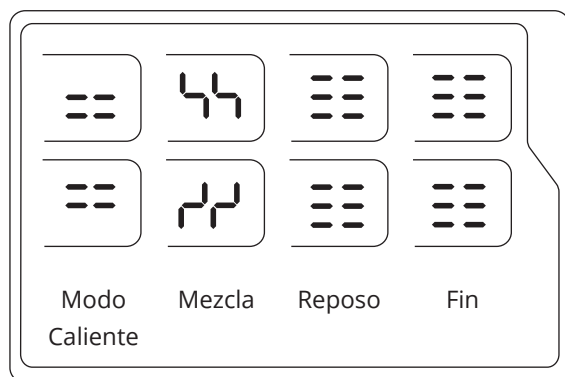
A continuación, seque el conjunto del aparato con un paño suave.

NOTAS:

- Al utilizar el aparato, tenga siempre presente que las cuchillas cortan.
- Este aparato no puede lavarse en el lavavajillas.
- Es importante esperar a que el aparato esté frío para limpiarlo.
- No utilice un estropajo de metal para limpiar el fondo del vaso.

Indicaciones sonoras y visuales

Pantalla



Estado del robot	Indicaciones
Alimentos en fase de recalentamiento	Indicación «Modo Caliente»
Mezcla de alimentos	Indicación «Mezcla»
Pausa en el programa automático en curso	Indicación «Reposo»
Programa automático terminado	Indicación «Fin» + pitidos consecutivos + pilotos luminosos intermitentes
Aparato listo para su uso.	1 pitido al conectar el aparato a la corriente
Alternancia entre mezcla y calentamiento de ingredientes	1 pitido durante un programa automático
Alerta por vaso demasiado lleno	Código E1 en el pantalla + pitidos consecutivos
Fallos de funcionamiento	El aparato emite pitidos continuos y todos los pilotos parpadean

Solución de problemas

Póngase en contacto con el servicio técnico de DOMOOVA en los casos siguientes:

- Si el aparato se cae, si tiene algún desperfecto o si el motor ha entrado en contacto con agua.
- Si el cable de alimentación está dañado.

Tabla: Fallos de funcionamiento y causas posibles

Para evitar averías y fallos de funcionamiento, compruebe y limpie de manera regular el aparato en su conjunto.

N.º	Avería	Causa	Solución
1	El aparato no funciona.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El aparato no está enchufado. 2. El compartimento del motor no está acoplado sobre el vaso. 3. La temperatura del aparato es demasiado elevada o el motor se ha sobrecalentado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enchufe el aparato a una toma de corriente. 2. Coloque el compartimento del motor sobre el vaso de manera que los conectores de ambas piezas coincidan. 3. Espere a que la temperatura del aparato sea correcta antes de volverlo a utilizar.

Solución de problemas

2	El aparato vibra de forma anormal.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El aparato no está estabilizado sobre una superficie plana. 2. El vaso contiene un exceso de ingredientes. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque el aparato sobre una superficie plana. 2. Reduzca la cantidad de ingredientes del vaso.
3	El sensor de exceso de contenido no funciona.	El sensor está demasiado sucio y no detecta correctamente los niveles de ingredientes.	Limpie el sensor.
4	Los ingredientes no se han mezclado correctamente.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los alimentos introducidos en el vaso son demasiado grandes. 2. El vaso contiene demasiados ingredientes. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Corte los alimentos en dados de 2 cm. 2. Reduzca la cantidad de ingredientes del vaso.
5	El aparato hace que salten los plomos.	El aparato está húmedo por dentro.	Deje secar el aparato durante 24 h. Si el problema persiste, contacte con el servicio de postventa de DOMOOVA.

Si ninguna de estas soluciones resuelve su problema, contacte con el servicio de postventa de DOMOOVA.

Garantía y servicio de postventa

Asistencia en Francia

El servicio de atención al cliente de DOMOOVA está a su disposición:

Por correo electrónico: support@domoova.com

NOTA: Quedan excluidas de la garantía todas las averías provocadas por la oxidación, un impacto o un mal uso. La garantía no cubre los accesorios.

Especificaciones técnicas

Especificación	Valor
Modelo	DOMOOVA DRS40
Dimensiones	300 x 150 x 220 mm
Peso	3,1 kg
Capacidad útil mínima	1000 ml
Capacidad útil máxima	1400 ml
Potencia del motor	140-160 W
Potencia de calentamiento	800-1000 W
Voltaje	220-240V ~ 50/60Hz
Programas	5 programas automáticos: «Sopa/Crema», «Caldo», «Compota», «Zumo» y «Mantener caliente» 1 programa manual: Mezcla

NOTA: Estas especificaciones técnicas pueden modificarse con el fin de garantizar una mejora continua del aparato.

Reciclaje

Para los países de la Unión Europea

Aparato

No incinere el aparato, aunque esté gravemente deteriorado. Las baterías pueden hacer explosión por efecto del fuego.

Este producto no debe desecharse con el resto de la basura con el fin de prevenir posibles daños al medio ambiente o a la salud humana. Recicle el aparato de manera responsable para garantizar la reutilización duradera de sus recursos materiales. Para reciclar su aparato usado, utilice el sistema de retorno y colecta o contacte con el comercio donde lo ha adquirido, donde sin lugar a dudas podrán encargarse de su reciclaje.

Embalaje

El embalaje es obligatorio: protege nuestros aparatos de sufrir posibles desperfectos durante el transporte. Si durante el período de garantía o posteriormente necesita llevar su robot al servicio de postventa o al servicio de atención al cliente DOMOOVA, el embalaje original le ofrece la mejor protección frente a desperfectos.

Si aun así desea tirar el embalaje de su DOMOOVA, hágalo una vez concluido el período de desistimiento de compra.

El embalaje del DOMOOVA es reciclable; deposítelo en el contenedor apropiado.

Recetas

Crema de tomate

- Para 4 personas
- Tiempo de preparación: 5 min
- Tiempo de cocción: 24 min
- Programa: Sopa/Crema

Ingredientes

- 700 g de tomates pelados y cortados en daditos
- 60 g de cebolla en láminas
- 1 diente de ajo pelado
- 1 nuez de mantequilla
- 1 cucharada sopera de fécula de maíz
- 2 cucharadas soperas de mascarpone
- 1 cubo de 50 cl de caldo de verduras
- 2 cucharas soperas de parmesano rallado
- Sal y pimienta

Preparación

Diluya de antemano la fécula de maíz en agua. A continuación, introduzca todos los ingredientes, salvo el parmesano, en el vaso del aparato. Seleccione el programa «Sopa/Crema» con el botón giratorio «Programas» y, a continuación, pulse el botón ON/OFF.

Sirva la sopa acompañada de parmesano rallado. Degústela.

Recetas

Crema de calabaza y coco

- Para 4 personas
- Tiempo de preparación: 15 min
- Tiempo de cocción: 38 min
- Programa: Sopa/Crema

Ingredientes

- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- 450 g de calabaza pelada y cortada en daditos
- 1 cucharada sopera de comino
- 2 dientes de ajo fileteados
- 1 cebolla grande en rodajas
- 1 cubo de 500 ml de caldo de verduras
- 200 ml de leche de coco
- el zumo de 1 limón
- 10 g de cilantro fresco

Preparación

Para empezar, rehogue de 2 a 3 minutos la calabaza en una sartén con aceite de oliva. Añada el comino, el ajo y la cebolla. Sofríalo todo durante 5 minutos.

A continuación, transfiera los ingredientes al vaso del aparato. Añada el cubo de caldo de verduras, la leche de coco, el zumo de limón y el cilantro. Seleccione el programa «Caldo» con el botón giratorio «Programas» y, a continuación, pulse el botón ON/OFF.

Para corregir la consistencia de la crema puede seguir mezclándola con el programa «Mezcla».

Recetas

Caldo de verduras y cordero

- Para 4 personas
- Tiempo de preparación: 5 min
- Tiempo de cocción: 35 min
- Programa: Caldo

Ingredientes

- 120 g de cordero en lonchas finas
- 100 g de puerros en láminas
- 100 g de zanahorias peladas y cortadas en daditos
- 100 g de patatas peladas y cortadas en daditos
- 100g de cebolla en láminas
- 90 g de nabos cortados en daditos
- 1 rama de apio fileteada
- 70 cl de agua
- Picatostes dorados
- Sal y pimienta

Preparación

Para empezar, sofría en la paella durante 5 minutos las lonchas de cordero con un chorrito de aceite de oliva. A continuación, introdúzcalas en el vaso del aparato e incorpore el resto de los ingredientes y agua. Seleccione el programa «Caldo» con el botón giratorio Programas y, a continuación, pulse el botón ON/OFF.

Puede acompañar el caldo de verduras con unos picatostes.

Recetas

Compota de manzana y kiwi

- Para 4 personas
- Tiempo de preparación: 5 min
- Tiempo de cocción: 24 min
- Programa: Compota

Ingredientes

- 4 manzanas Golden peladas y cortadas en daditos
- 6 kiwis bien maduros pelados y cortados en 4
- 1 sobrecito de azúcar vainillado
- 40 cl de agua

Preparación

Introduzca los ingredientes en el vaso del aparato. Seleccione el programa «Compota» con el botón giratorio «Programas» y, a continuación, pulse el botón ON/OFF.

Puede corregir la consistencia de la compota con el programa manual «Mezcla». Déjela enfriar. Degústela.

Recetas

Batido de fresas

- Para 4 personas
- Tiempo de preparación: 5 min
- Tiempo de mezclado: 3 min
- Programa: Zumo

Ingredientes

- 6 yogures de fresa
- 300 ml de leche semidesnatada
- 300 g de fresas troceadas

Preparación

Introduzca los ingredientes en el vaso del aparato. Seleccione el programa «Zumo» con el botón giratorio «Programas» y, a continuación, pulse el botón ON/OFF.

El programa «Zumo» no cocina los ingredientes y permite disfrutar de un batido refrescante.