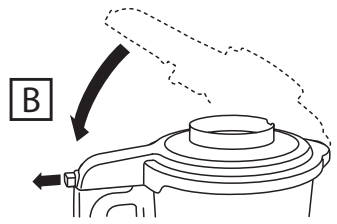
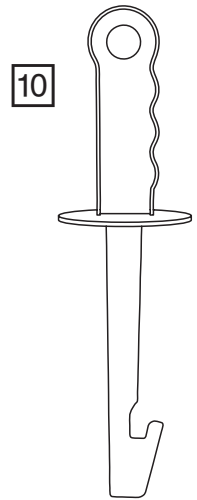
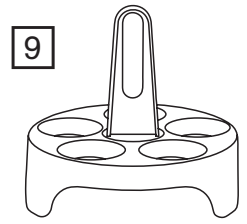
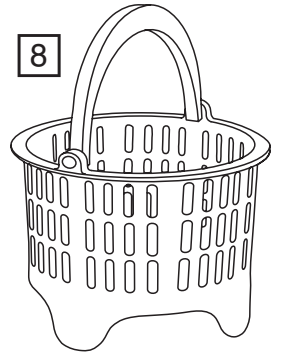
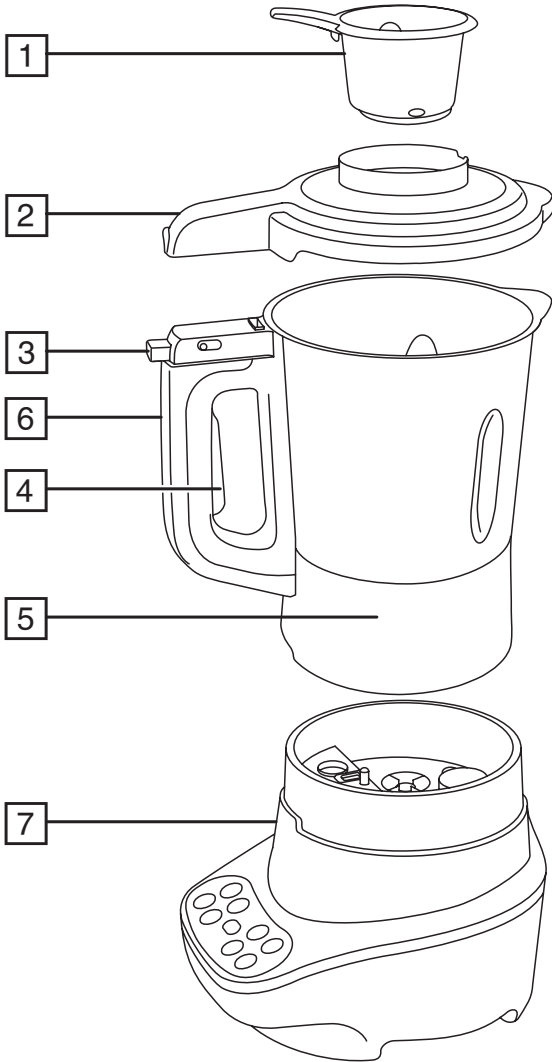




Russell Hobbs



instructions	3	pokyny (Čeština)	71
Bedienungsanleitung	9	pokyny (Slovenčina)	77
mode d'emploi	15	instrukcija	81
instructies	21	upute	87
istruzioni per l'uso	27	navodila	93
instrucciones	33	οδηγίες	97
instruções	39	utasítások	103
brugsanvisning	45	talimatlar	109
bruksanvisning (Svenska)	51	instrucțiuni	115
bruksanvisning (Norsk)	57	инструкции (Български)	121
käyttöohjeet	61	تعليمات للاستخدام	131
инструкции (Русский)	65		



Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on. Remove all packaging before use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Always disconnect the appliance from the mains supply socket if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Parts of the appliance will get hot during use.


- Don't immerse the jug or the motor unit in liquid.
- If you overfill, boiling liquids may be ejected.
- Use the jug only with the motor unit supplied (and vice versa).
- Ensure the appliance is in standby mode before removing the jug.
- Don't use accessories or attachments other than those we supply.
- Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.

HOUSEHOLD USE ONLY

DIAGRAM

- | | |
|-------------|-----------------------|
| 1. cup | 6. handle |
| 2. lid | 7. motor unit |
| 3. lid lock | 8. steaming basket |
| 4. jug lock | 9. egg tray |
| 5. jug | 10. food stirrer/hook |

ASSEMBLY

IMPORTANT: If either the lid or jug is incorrectly fitted the unit will not work. Removing the jug or the lid will cut power from the motor and heater and the  light will go out. Replacing them will reconnect the power, but will not restart the program.



1. Lower the jug on to the motor unit and press down till it clicks into place (it will only fit one way).
2. To fit the lid, hook the front of the lid over the jug spout (Fig. A).
3. Lower the lid and press down on the back of the lid until the lid lock clicks outwards (fig. B).
4. Fit the cup into the hole in the lid. The cup is marked at 30ml and 60ml. Don't use the appliance without the cup because ingredients may be ejected through the hole.
5. To remove the lid, press the lid lock in and raise the back of the lid upwards until you can lift it off the jug.
6. To remove the jug, squeeze the jug lock inwards and lift the jug off the motor unit.

FILLING


1. Switch the appliance to standby, remove the jug from the motor unit and remove the lid from the jug.
2. The inside of the jug is marked MAX (1.75 litres) for cold ingredients, and SOUP MAX (1.4 litres) for hot liquids that will expand when heated
3. To add ingredients while the appliance is working, remove the cup, add the ingredients through the hole in the lid, then replace the cup. Check that the contents don't rise past the MAX/SOUP MAX marks.










USING YOUR SOUP AND BLEND

Blending


1. Assemble and fill the jug.
2. Press the general blending program  button. Alternatively, for greater control of the food consistency, use the pulse  button by pressing and releasing the button as required.

Programmed functions

1. Assemble and fill the jug.
2. Press the desired program button.
3. The display will flash and show the program run time. To accept the default time, do nothing and after a few seconds the display will stop flashing and the selected program will start. To change the program time, immediately use the + and – buttons to enter the desired run time. When the program is running, the display will count down in 1 minute increments.
4. To cancel a program at any time press the  button.


Button	Function	Program run time (minutes)	Keep warm time
	Standby	-	-
	General blending	2	-
	Smoothies, milkshakes, etc.	2	-
	Pulse	Press to run the motor, release it to stop	-
	Ice crush	1	-
	Chunky soup	35 (default) User selectable (1 to 59)	40 mins
	Smooth soup	25 (default) User selectable (1 to 59)	40 mins
	Sauce	30 minutes	-
	Boil/steam	18 (default) User selectable (1 to 59)	40 mins

Steaming

1. Assemble and fit the jug.
2. Add 500ml of **cold** water.
3. Place the ingredients into the steaming basket and lower it into the jug using the hook.
4. Fit the lid and cup.
5. Press the  button and use the + and – buttons to enter the time. It takes 5 minutes for the cold water to heat up and create steam. Add to this the amount of time required to steam the ingredients. For example, 400g carrots take approx. 20 minutes so set the timer for 25 (20 + 5 minutes).
6. When the timer is finished the unit will beep 5 times and switch to the keep warm mode (40 minutes). Remove the steaming basket using the hook.



Food	Quantity	Time (minutes)
asparagus	200g	10
broccoli	200g	10
brussels sprouts	200g	15
carrots (sliced)	400g	20
peas, shelled	200g	12
potatoes (quartered)	450g	20-25
spinach	200g	6-8

Cooking eggs


1. Assemble and fit the jug.
2. Add 500ml of **cold** water.
3. Place the eggs into the egg tray and lower it into the jug using the hook.
4. Fit the lid and cup.
5. Press the  button and use the + and – buttons to enter the time. It takes 5 minutes for the cold water to heat up and create steam. Add to this the amount of time required to cook the eggs to your preference. Therefore for an egg with a medium yolk, set the timer to 10-11 minutes.
Soft - approx. 3-4 minutes
Medium - approx. 5-6 minutes
Hard - approx. 6-7 minutes
6. When the timer is finished the unit will beep 5 times. Immediately remove the egg tray using the hook. Eggs will continue cooking in their shells even after they have been removed. Rinsing them in cold water will help to prevent this.

TIMER (DELAY START)

The Chunky Soup, Smooth Soup, Sauce and Boil/steam programs can be set to start after a specific time (delay start). This can be from 1 minute to 12 hours 59 minutes.

1. Assemble and fill the jug.
2. Press the  button. The hours will flash. Use the + and – buttons to enter the number of hours.
3. Press the  button. The minutes will flash. Use the + and – buttons to enter the number of minutes.
4. Press the required program button. Accept the default time or use the + and – buttons to enter the desired program run time.
5. The display will show the time delay you entered and start to count down. When the delay time has elapsed, the selected program will start and the display will count down the program time.


KEEP WARM

The Chunky Soup, Smooth Soup and Boil/steam programs automatically switch to keep the warm mode after the program has ended. This will keep the food at 70-80°C for up to 40 minutes. The button  will change to white when in keep warm mode. After 40 minutes the appliance will switch to standby.

HINTS AND TIPS

- If a recipe requires cheese or cream to be added, do this at the end of the program, to prevent curdling. There will normally be sufficient heat left in the soup to melt cheese.
- For uniform cooking, cut everything except cheese into cubes of 1.5-2.5cm.
- Cut cheese into cubes no larger than 1.5cm.
- Smoothies taste better when made with chilled ingredients.
- Homemade soups may be refrigerated for 24 hours, or frozen for up to 4 weeks.
- Be sparing with seasonings before cooking, then taste and adjust before serving.
- For best results, use between 150ml and 500ml of ice cubes in the ice crushing program.

CARE AND MAINTENANCE



1. Switch the appliance off () and unplug it.
2. Wipe the outside of the motor unit with a clean damp cloth.
3. Wipe the jug, inside and out, with a damp cloth.
4. Handwash the lid and cup.





ENVIRONMENTAL PROTECTION

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.

RECIPES


 pinch
 sprig

 bunch
 clove(s)

The following recipes are based on the default program run times. However, you can adjust the program times and ingredient quantities to suit your own tastes and preferences.

Moroccan vegetable soup (serves 4)


1 red onion, peeled and chopped
1 red pepper, deseeded and chopped
1 green pepper, deseeded and chopped
400g tin chopped tomatoes
5g ras el hanout spice blend
250ml water


1 leek, washed and chopped
1 stick celery, chopped
2  garlic, peeled and chopped
15ml tomato purée
1 stock cube (vegetable)
salt and pepper

program 




Put all the ingredients in the jug. Press the  button.

Creamy mushroom soup (serves 4)


30ml olive oil
3  thyme (leaves only)
500g mushrooms
1 stock cube (vegetable)
water

1 onion, peeled and finely chopped
2  garlic, peeled and crushed
salt and pepper
100ml double cream


program 


Put the oil, onion, garlic and thyme in the jug. Press the  button. Cook for 2 minutes. Press and release the  button. Add the mushrooms and stock cube. Add water to the SOUP MAX mark. Press the  button. After 20 minutes, add the cream. Wait till the program ends, then serve.

Celeriac and apple soup (serves 4)

2 celeriac (approx. 750g), peeled and grated
2 green apples, peeled, cored and diced
2  garlic, peeled and chopped
50g walnuts, chopped

500ml milk
salt and pepper
1 stock cube (vegetable)


program 


Reserve the walnuts. Put all the other ingredients in the jug. Press the  button. Serve garnished with the walnuts.

Pea and ham soup (serves 4)

6 spring onions, chopped
100g baby leaf spinach
salt and pepper
100ml double cream

500g frozen peas
1 stock cube (vegetable)
100g shredded cooked ham
water

program 


Reserve the cream and ham. Put all the other ingredients in the jug. Add water to the SOUP MAX mark. Press the  button. After 20 minutes, add the cream. Wait till the program ends. Stir in the ham and serve.

Thai chicken soup (serves 4)

2 shallots, peeled and sliced
1 stalk lemon grass, finely chopped
1 small piece ginger, peeled and finely sliced
400ml can coconut milk
1 small bunch coriander, chopped
200g cooked chicken, shredded



1 red chilli, sliced
15ml fish sauce
5g palm sugar/caster sugar
600ml water
juice of 1-2 limes


program 


Reserve the chicken, coriander and lime juice. Put all the other ingredients in the jug. Press the  button. After 30 minutes, add the chicken. Wait till the program ends. Stir in the chopped coriander and lime juice, and serve.

Tomato, red pepper and basil soup (serves 4)


program 



200g roasted red peppers (from a jar)
2  garlic, peeled and crushed
 sugar
water
1 small bunch basil, leaves only

6 tomatoes, diced
15g tomato purée
 salt and pepper
1 stock cube (vegetable)




Reserve the basil. Put all the other ingredients in the jug. Add water to the SOUP MAX mark. Press the  button. After 20 minutes, add the basil. Wait till the program ends, then serve.

Rich tomato sauce (serves 4)

program 

1 onion, peeled and finely chopped
2  garlic, peeled and crushed
400g tins plum tomatoes
10ml sherry vinegar/red wine vinegar
 basil leaves, roughly chopped (optional)

30ml olive oil
5g caster sugar
15g sun dried tomato paste
salt and pepper

A versatile tomato sauce, perfect for meatballs or pasta. Put the oil, onion and garlic in the jug. Press the  button. Cook for 3 minutes. Press and release the  button. Add the tomatoes, tomato paste, sherry vinegar and sugar. Season with salt and pepper. Press the  button. Wait till the program ends. Stir in the chopped basil (optional) and serve.

SMOOTHIES

program 

Breakfast smoothie

120ml yoghurt
60g oatmeal
2 apples, cored and roughly chopped

400ml milk
5 bananas
20ml honey

Nutty banana smoothie

150g hazelnut yoghurt
200ml milk

1 banana

Mango lassi

1 mango, peeled, stoned, and chopped
200ml milk

200ml yoghurt
10ml honey

Chocolate orange smoothie

170g chocolate ice cream

300ml orange juice

Banana, vanilla and honey smoothie

400ml milk
20ml honey

1 banana
10ml vanilla extract

Apple and mango smoothie

1 mango, peeled, stoned, and chopped

600ml apple juice

Creamy blueberry and vanilla smoothie

360ml lemonade
70g blueberries

125g vanilla ice cream

cranberry, orange and banana smoothie

300ml orange juice
1 banana

300ml cranberry juice

peach and apricot smoothie

4 halves of tinned apricot
2 peaches, peeled, stoned, and chopped
200ml milk

80ml apricot juice (from tin)
60ml yogurt
10ml honey

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie entsprechend in die sichere Anwendung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug verwenden. Reinigung und Wartung dürfen von Kindern nur unter Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Trennen Sie das Gerät immer von der Stromzufuhr, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen, reinigen oder Zubehör entfernen oder befestigen.

Beschädigte Stromkabel müssen durch den Hersteller, den Kundendienst oder andere qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren auszuschließen.

 Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich.


- Tauchen Sie weder den Mixbehälter noch die Motoreinheit in Flüssigkeit.
- Füllen Sie zu viel hinein, kann kochende Flüssigkeit entweichen.
- Verwenden Sie den Mixbehälter nur in Verbindung mit der im Lieferumfang enthaltenen Motoreinheit (und andersherum). Vergewissern Sie sich, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet, bevor Sie den Mixbehälter abnehmen.
- Bitte keine Zubehöerteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

ZEICHNUNGEN

- | | |
|------------------------------|---------------------|
| 1. Messbecher | 6. Griff |
| 2. Deckel | 7. Motoreinheit |
| 3. Öffnungstaste Deckel | 8. Dampfgarbehälter |
| 4. Öffnungstaste Mixbehälter | 9. Eierhalter |
| 5. Mixbehälter | 10. Rührstab/Haken |

MONTAGE

WICHTIG: Wurde der Deckel oder der Mixbehälter nicht korrekt aufgesetzt, funktioniert das Gerät nicht. Nehmen Sie den Mixbehälter oder den Deckel ab, wird die Stromzufuhr zum Motor und für die Aufwärmfunktion unterbrochen und die  Lampe erlischt. Setzen Sie sie wieder ein, wird die Stromzufuhr wiederhergestellt, das Programm wird jedoch nicht neu gestartet.

1. Setzen Sie den Mixbehälter auf die Motoreinheit und drücken Sie ihn nach unten, bis er einrastet (er kann nur in einer bestimmten Position eingesetzt werden).
2. Den Deckel befestigen Sie, indem Sie seine Vorderseite auf die Tülle des Mixbehälters setzen und einhaken (Abb. A).
3. Senken Sie den Deckel und drücken Sie die hintere Seite nach unten, bis die Öffnungstaste für den Deckel herausgeschoben wird (Abb. B).
4. Setzen Sie den Messbecher in die Öffnung im Deckel ein. Am Messbecher befinden sich Markierungen bei 30ml und 60ml. Lassen Sie den Motor nicht ohne aufgesetzten Messbecher laufen, da ansonsten Zutaten durch die Öffnung entweichen können.
5. Um den Deckel abzunehmen, drücken Sie die Öffnungstaste für den Deckel und heben Sie die hintere Deckelseite soweit hoch, bis Sie ihn vom Mixbehälter abnehmen können.
6. Um den Mixbehälter herauszunehmen, drücken Sie die Öffnungstaste des Mixbehälters und nehmen den Mixbehälter aus der Motoreinheit heraus.

BEFÜLLEN

1. Stellen Sie das Gerät auf Standby, nehmen Sie den Mixbehälter von der Motoreinheit und nehmen Sie den Deckel vom Mixbehälter ab.
2. An der Innenseite des Mixbehälters befindet sich bei 1,75 Litern eine MAX Markierung, die sich auf kalte Zutaten bezieht, und bei 1,4 Litern die Markierung SOUP MAX (SUPPE MAX), welche sich auf heiße Flüssigkeiten bezieht, die sich beim Erhitzen ausdehnen.
3. Um bei laufendem Betrieb Zutaten hinzuzufügen, nehmen Sie den Messbecher ab, geben Sie die Zutaten über die Öffnung im Deckel hinein und setzen den Messbecher anschließend wieder auf. Achten Sie darauf, dass die Zutaten nur bis zur MAX/SOUP MAX Markierung eingefüllt werden.










SO FUNKTIONIERT IHR SOUP AND BLEND

Mixen


1. Setzen Sie den Mixbehälter ein und befüllen Sie ihn.
2. Drücken Sie die Programmtaste (☼) für normales Mixen. Alternativ können Sie selbst die Konsistenz des Gerichts bestimmen, indem Sie für das gewünschte Ergebnis die Impulstaste (◎) in kurzen Abständen drücken.

Programmfunktionen

1. Drücken Sie die gewünschte Programmtaste.
2. Die Anzeige blinkt und die Programmdauer erscheint. Wenn Sie die standardmäßig eingestellte Zeit wählen möchten, müssen Sie nichts weiter tun. Nach ein paar Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und das gewählte Programm startet. Möchten Sie die Zeiteinstellung ändern, drücken Sie unverzüglich die + und - Tasten, um die gewünschte Zeit einzustellen. Läuft das Programm, wird die Zeit auf der Anzeige in Schritten von einer Minute rückwärts gezählt.
3. Sie können ein eingestelltes Programm jederzeit abbrechen, indem Sie die (⏏) Taste drücken.

Taste	Funktion	Programmdauer (Minuten)	Warmhaltezeit
	Standby	-	-
	Normales Mixen	2	-
	Smoothies, Milchshakes etc.	2	-
	Impuls	Drücken um den Motor zu starten, lassen Sie los, damit er anhält	-
	Eis zerkleinern	1	-
	Eintopf	35 (Standard) vom Nutzer einstellbar (1 bis 59)	40 Minuten
	Cremesuppe	25 (Standard) vom Nutzer einstellbar (1 bis 59)	40 Minuten
	Soße	30	-
	Kochen/ Dampfgaren	18 (Standard) vom Nutzer einstellbar (1 bis 59)	40 Minuten


Dampfgaren

1. Setzen Sie den Mixbehälter ein und befüllen Sie ihn.
2. Geben Sie 500 ml kaltes Wasser hinzu.
3. Geben Sie die Zutaten in den Dampfgarbehälter und setzen Sie diesen mit Hilfe des Hakens in den Mixbehälter ein.
4. Setzen Sie Deckel und Messbecher auf.
5. Drücken Sie die  Taste und geben Sie die Zeit mit Hilfe der + und - Tasten ein. Es dauert 5 Minuten, bis das kalte Wasser erwärmt und Dampf erzeugt wird. Addieren Sie zu dieser Zeit die Zeit, die benötigt wird, um die Zutaten mit dem Dampfgarer zuzubereiten. 450 g Möhren zum Beispiel benötigen ungefähr 25 Minuten, also stellen Sie den Timer auf 30 ein (25 + 5 Minuten).

- Ist der Timer abgelaufen, piept das Gerät 5 Mal und schaltet in den Warmhalte-Modus um (40 Minuten).
- Nehmen Sie den Dampfgarbehälter mit Hilfe des Hakens heraus.



Essen	Menge	Zeit (Minuten)
Spargel	200g	10
Broccoli	200g	10
Rosenkohl	200g	15
Karotten (geschält)	400g	20
Erbsen, ohne Erbsenschote	200g	12
Kartoffeln (geviertelt)	450g	20-25
Spinat	200g	6-8

Eier kochen


- Setzen Sie den Mixbehälter ein und befüllen Sie ihn.
- Geben Sie 500 ml kaltes Wasser hinzu.
- Legen Sie die Eier in den Eierhalter und setzen sie diesen mit Hilfe des Hakens in den Mixbehälter ein.
- Setzen Sie Deckel und Messbecher auf.
- Drücken Sie die  Taste und geben Sie die Zeit mit Hilfe der + und - Tasten ein. Es dauert 5 Minuten, bis das kalte Wasser erwärmt und Dampf erzeugt wird. Addieren Sie dazu die Zeit, die benötigt wird, um die Eier nach Wunsch zu kochen. Für ein Ei mit weichem Eigelb stellen Sie den Timer also auf 10-11 Minuten ein.
Weich - ungefähr 3 - 4 Minuten
Mittel - ungefähr 5 - 6 Minuten
Hart - ungefähr 6 - 7 Minuten
- Ist der Timer abgelaufen, piept das Gerät 5 Mal. Nehmen Sie den Eierhalter mit Hilfe des Hakens unverzüglich heraus. Die Eier kochen in ihrer Schale weiter, auch wenn Sie sie bereits herausgenommen haben. Um dies zu verhindern, schrecken Sie sie mit kaltem Wasser ab.

TIMER (VERZÖGERTER START)

Die Programme „Eintopf“, „Cremige Suppe“, „Sauce“ und „Kochen/Dampfgaren“ können so eingestellt werden, dass sie zu einer bestimmten Zeit starten (verzögerter Start). Es kann eine Verzögerung von 1 Minute bis zu 12 Stunden 59 Minuten eingestellt werden.

- Assemble and fill the jug.
- Drücken Sie die  Taste. Die Stunden blinken. Geben Sie die Stundenzahl mit Hilfe der + und - Tasten ein.
- Drücken Sie die  Taste. Die Minuten blinken. Geben Sie die Minutenzahl mit Hilfe der + und - Tasten ein.
- Drücken Sie die gewünschte Programmtaste. Wählen Sie die Standarddauer oder geben Sie die gewünschte Programmdauer mit Hilfe der + und - Tasten ein.
- Auf der Anzeige erscheint die von Ihnen eingegebene verzögerte Startzeit, die rückwärts gezählt wird. Ist die verzögerte Startzeit abgelaufen, startet das gewählte Programm und die Programmdauer auf der Anzeige wird rückwärts gezählt.

WARMHALTEN

Das Gerät schaltet nach Ablauf der Programme „Eintopf“, „Cremesuppe“ und „Kochen/Dampfgaren“ in den Warmhalte-Modus um. Das Essen wird bei 70 - 80 °C bis zu 40 Minuten lang warmgehalten. Das Licht der  Taste ändert sich im Warmhalte-Modul und leuchtet weiß. Nach 40 Minuten wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

HINWEISE UND TIPPS

- Soll einem Gericht Käse oder Sahne hinzugefügt werden, geben Sie diese Zutaten erst zum Ende des Programms hinzu, damit sie nicht gerinnen. Die Suppe sollte noch heiß genug sein, damit der Käse schmilzt.
- Für gleichmäßiges Garen schneiden Sie bis auf den Käse alle Zutaten in 1,5-2,5 cm große Würfel.
- Schneiden Sie den Käse in Würfel, die nicht größer sind als 1,5 cm.
- Smoothies schmecken besser, wenn sie aus gekühlten Zutaten zubereitet werden.
- Selbstgemachte Suppen können 24 Stunden lang im Kühlschrank aufbewahrt oder bis zu 4 Wochen tiefgefroren werden.
- Würzen Sie vor dem Kochen nur sparsam, kosten Sie anschließend und würzen Sie vor dem Servieren nach.
- Am besten verwenden Sie für das Programm zum Eis zerkleinern eine Eiswürfelmenge zwischen 150 ml und 500 ml.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

1. Schalten Sie das Gerät aus (⏻) und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Die Außenseite der Motoreinheit mit einem sauberen feuchten Tuch abwischen.
3. Wischen Sie den Mixbehälter von innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.
4. Waschen Sie Deckel und Messbecher mit der Hand ab.



UMWELTSCHUTZ

Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.

REZEPTE



Prise

Zweig



Bund




Zehe/Zehen

Die folgenden Rezepte basieren auf der standardmäßig eingestellten Programmdauer. Sie können die Programmdauer und Mengenangaben der Zutaten jedoch je nach Geschmack und Ihren eigenen Vorlieben anpassen.

Marokkanische Gemüsesuppe (Ergibt 4 Portionen)



Programm  


1 rote Zwiebel, geschält und gehackt
1 rote Paprika, entkernt und gehackt
1 grüne Paprika, entkernt und gehackt
1 400 g Dose Tomaten gehackt
5g Ras el-Hanout Gewürzmischung
250ml Wasser



1 Porree, gewaschen und gehackt
1 Stange Sellerie, gehackt
2  Knoblauch, geschält und gehackt
15ml Tomatenpüree
1 Brühwürfel (Gemüse)
Salz und Pfeffer






Geben Sie alle Zutaten in den Behälter. Die  -Taste betätigen.

Pilzcremesuppe (Ergibt 4 Portionen)

Programm  

1 Zwiebel, geschält und fein gehackt
2  Knoblauch, geschält und fein gehackt
500g Champignons
1 Brühwürfel (Gemüse)
Wasser


30ml Olivenöl
3  Thymian, nur die Blätter
 Salz und Pfeffer
100ml Sahne

Geben Sie das Öl zusammen mit der Zwiebel, dem Knoblauch und dem Thymian in den Behälter. Die  -Taste betätigen. Lassen Sie das Ganze 2 Minuten lang garen. Die Taste  drücken und loslassen. Fügen Sie die Pilze und den Brühwürfel hinzu. Füllen Sie bis zur Markierung SOUP MAX Wasser ein. Die  -Taste betätigen. Geben Sie nach 20 Minuten die Sahne hinzu. Warten Sie, bis das Programm beendet ist, und servieren Sie anschließend.

Apfel-Sellerie-Suppe (Ergibt 4 Portionen)

- 1 Knollensellerie (ca. 750 g), geschält und gerieben
- 2 Knoblauch, geschält und gehackt
- 1 Brühwürfel (Gemüse)
- 2 grüne Äpfel, geschält, entkernt und gewürfelt

- 500ml Milch
- Salz und Pfeffer
- 50g Wallnüsse, gehackt


Programm 


Legen Sie die Wallnüsse zurück. Geben Sie alle anderen Zutaten in den Behälter. Die -Taste betätigen. Servieren Sie das Ganze mit den Wallnüssen als Garnierung.

Erbsensuppe mit Schinken (Ergibt 4 Portionen)

- 6 Frühlingzwiebeln, gehackt
- 100g Baby-Blattspinat
- 100g zerkleinerter Kochschinken
- 100ml Doppelrahm (Crème double)

- 500g tiefgefrorene Erbsen
- 1 Brühwürfel (Gemüse)
- Salz und Pfeffer
- Wasser


Programm 


Legen Sie den Doppelrahm und den Schinken zurück. Geben Sie alle anderen Zutaten in den Behälter. Füllen Sie bis zur Markierung SOUP MAX Wasser ein. Die -Taste betätigen. Geben Sie nach 20 Minuten die Sahne hinzu. Warten Sie, bis das Programm beendet ist. Servieren Sie das Ganze, nachdem Sie den Schinken untergerührt haben.

Thai-Hühnersuppe (Ergibt 4 Portionen)

- 2 Schalotten, geschält und geschnitten
- 1 Stängel Lemongras, fein gehackt
- 1 400 ml Kokosmilch in der Dose
- 1 kleiner Bund Koriander, gehackt
- 200g Hühnerfleisch gekocht, zerkleinert
- 1 kleines Stückchen Ingwer, geschält und dünn geschnitten

- 1 rote Chilischote, geschnitten
- 15ml Fischsauce
- 600ml Wasser
- 5g Palmzucker/feinster Zucker
- Saft von 1-2 Limonen


Programm 


Legen Sie das Hühnerfleisch, den Koriander und den Limonensaft zurück. Geben Sie alle anderen Zutaten in den Behälter. Die -Taste betätigen. Fügen Sie nach 30 Minuten das Hühnerfleisch hinzu. Warten Sie, bis das Programm beendet ist. Rühren Sie den gehackten Koriander und den Limonensaft unter und servieren Sie das Ganze.

Basilikumsuppe mit Tomaten und roter Paprika (Ergibt 4 Portionen)

- 200g gegrillte rote Paprika (aus dem Glas)
- 2 Knoblauch, geschält und fein gehackt
- Zucker
- 1 Brühwürfel (Gemüse)
- 1 kleiner Bund Basilikum, nur die Blätter

- 6 Tomaten, gewürfelt
- 15ml Tomatenpüree
- Salz und Pfeffer
- Wasser


Programm 




Legen Sie den Basilikum zurück. Geben Sie alle anderen Zutaten in den Behälter. Füllen Sie bis zur Markierung SOUP MAX Wasser ein. Die -Taste betätigen. Fügen Sie den Basilikum nach 20 Minuten hinzu. Warten Sie, bis das Programm beendet ist, und servieren Sie anschließend.

Schmackhafte Tomatensoße (Ergibt 4 Portionen)

- 1 Zwiebel, geschält und fein gehackt
- 2 Knoblauch, geschält und fein gehackt
- 15ml Tomatenmark aus getrockneten Tomaten
- 10ml Sherry-Essig/Rotweinessig
- Basilikumblätter, grob gehackt (wahlweise)

- 30ml Olivenöl
- 5g Feiner Zucker
- 2 400 g Eiertomaten in der Dose
- Salz und Pfeffer

Programm 

Eine Tomatensoße, die zu Vielem passt – besonders gut zu Hackfleischbällchen oder Pasta. Geben Sie das Öl, die Zwiebel und den Knoblauch in den Behälter. Die -Taste betätigen. Lassen Sie das Ganze 3 Minuten lang kochen. Die Taste  drücken und loslassen. Fügen Sie die Tomaten, das Tomatenmark, den Sherry-Essig und den Zucker hinzu. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die -Taste betätigen. Warten Sie, bis das Programm beendet ist. Rühren Sie den gehackten Basilikum unter (wahlweise) und servieren Sie das Ganze.

SMOOTHIES

Frühstücksmoothie

2 Apfel, entkernt und grob gehackt
400ml Milch
2 Banane

120ml Joghurt
60g Haferflocken
20ml Honig

Banane-Nuss-Smoothie

150g Haselnuss-Joghurt
200ml Milch

1 Banane

Mango-Lassi

1 Mango, geschält, entsteint und gehackt
200ml Milch

200ml Joghurt
10ml Honig

Schokoladen-Orangen-Smoothie

170g Schokoladeneis

300ml Orangensaft

Banane-Vanille-Smoothie mit Honig

400ml Milch
20ml Honig

1 Banane
10ml Vanillearoma

Apfel-Mango-Smoothie

1 Mango, geschält, entsteint und gehackt

600ml Apfelsaft

Cremiger Blaubeer-Vanille-Smoothie

360ml Limonade
70g Heidelbeeren

125g Vanilleeis

Cranberry-Orangen-Bananen-Smoothie

300ml Orangensaft
1 Banane

300ml Cranberrysaft

Pfirsich-Aprikosen-Smoothie

4 Aprikosenhälften aus der Dose
2 Pfirsiche, geschält, entsteint und gehackt
200ml Milch

80ml Aprikosensaft (aus der Dose)
60ml Joghurt
10ml Honig

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou encore par des personnes n'ayant aucune connaissance ou expérience en relation avec le produit à condition que ces personnes soient supervisées ou reçoivent des instructions claires concernant la sécurité et les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.

Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché après utilisation et avant son nettoyage, ou encore pour monter/retirer un accessoire ou des pièces.

En cas de détérioration du fil électrique ou de la prise d'alimentation, ils doivent être remplacés par le fabricant, son agent de service après-vente ou une personne qualifiée pour éviter tout danger.

 Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.


- Ne plongez pas le bol ou le bloc moteur dans du liquide.
- Si vous remplissez trop le bol, les liquides bouillants pourraient être éjectés.
- Utilisez le bol exclusivement avec le bloc moteur fourni (et vice-versa).
- Assurez-vous que l'appareil est en mode de veille avant de retirer le bol.
- N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

SCHEMAS

- | | |
|------------------------|----------------------------------|
| 1. gobelet | 6. poignée |
| 2. couvercle | 7. bloc moteur |
| 3. verrou du couvercle | 8. panier vapeur |
| 4. verrou du bol | 9. plateau à œufs |
| 5. bol | 10. crochet/mélangeur d'aliments |

MONTAGE

IMPORTANT : Si le couvercle ou le bol n'est pas fixé correctement, l'appareil ne fonctionnera pas. Lorsque vous retirez le bol ou le couvercle, l'alimentation électrique du moteur et de l'élément chauffant est coupée et le voyant  s'éteint. Lorsque vous remettez ces éléments en place, l'alimentation est rétablie, mais le programme ne va pas redémarrer.

1. Abaissez le bol sur le bloc moteur et appuyez vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche à sa place (il y a une seule position d'ajustement).
2. Pour fixer le couvercle, accrochez la partie avant du couvercle sur le verseur du bol (Figure A).
3. Abaissez le couvercle et appuyez sur la partie arrière du couvercle jusqu'à ce que le verrou du couvercle s'enclenche vers l'extérieur (Figure B).
4. Insérez le gobelet dans le trou du couvercle. Le gobelet est gradué à 30 ml et à 60 ml. Ne faites pas tourner le moteur sans le gobelet, car les ingrédients pourraient être éjectés par le trou.
5. Pour retirer le couvercle, appuyez sur le verrou du couvercle et soulevez l'arrière du couvercle vers le haut jusqu'à ce que vous puissiez le séparer du bol.
6. Pour retirer le bol, poussez le verrou du bol vers l'intérieur et soulevez le bol pour le séparer du bloc moteur.

REMPLISSAGE

1. Réglez l'appareil sur le mode de veille (⏻), retirez le bol du bloc moteur et retirez le couvercle du bol.
2. À l'intérieur du bol, vous verrez la marque MAX à 1,75 litre pour les ingrédients froids et la marque SOUP MAX à 1,4 litre pour les liquides chauds qui vont se dilater en chauffant.
3. Pour ajouter des ingrédients pendant que l'appareil est en cours de fonctionnement, retirez le gobelet, ajoutez les ingrédients en les insérant par le tour dans le couvercle, puis remettez le gobelet en place. Vérifiez que le contenu ne dépasse pas les marques MAX/SOUP MAX.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL SOUP AND BLEND

Mélange

1. Montez le bol sur l'appareil et remplissez-le.
1. Appuyez sur le bouton du programme de mélange général (⊗). Pour un meilleur contrôle de la consistance des aliments, vous pouvez aussi utiliser le bouton Pression (⊙) en appuyant et en lâchant le bouton selon les besoins.

Fonctions programmées

1. Montez le bol sur l'appareil et remplissez-le.
2. Appuyez sur la touche du programme souhaité.
3. L'écran clignote et affiche la durée d'exécution du programme. Pour accepter la durée par défaut, il vous suffit de patienter quelques secondes : l'écran cessera de clignoter et le programme sélectionné démarrera. Pour changer la durée du programme, utilisez immédiatement les touches + et – pour introduire la durée d'exécution souhaitée. Lorsque le programme est en cours d'exécution, l'écran d'affichage effectue un compte à rebours par étapes de 1 minute.
4. Pour annuler un programme à tout moment, appuyez sur le bouton (⏻).

Bouton	Fonction	Durée d'exécution du programme (minutes)	Durée de maintien au chaud
⏻	Veille	-	-
⊗	Mélange général	2	-
☞	Smoothies, milkshakes, etc.	2	-
⊙	Pression	Appuyez pour faire tourner le moteur, lâchez le bouton pour arrêter	-
⊗⊙	Broyage de glace	1	-
☞☞	Potage avec des morceaux	35 (par défaut) Peut être configuré par l'utilisateur (1 à 59)	40 minutes
☞☞☞	Potage onctueux	25 (par défaut) Peut être configuré par l'utilisateur (1 à 59)	40 minutes
☞☞☞☞	Sauce	30	-
☞☞☞☞☞	Ébullition/vapeur	18 (par défaut) Peut être configuré par l'utilisateur (1 à 59)	40 minutes


Cuisson à la vapeur

1. Montez le bol sur l'appareil et remplissez-le.
2. Ajoutez 500 ml d'eau froide.
3. Placez les ingrédients dans le panier vapeur et mettez le panier dans le fond du bol à l'aide du crochet.
4. Fixez le couvercle et le gobelet.
5. Appuyez sur la touche ☞☞☞☞ et utilisez les touches + et – pour introduire la durée. Il faut 5 minutes pour chauffer l'eau froide et produire de la vapeur. Ajoutez à cela la durée nécessaire pour la cuisson à la vapeur des ingrédients. Par exemple, pour 450 g, il faudra environ 25 minutes. Vous devez donc régler la minuterie sur 30 (25 + 5 minutes).

6. Lorsque la durée de la minuterie s'est écoulée, l'appareil émet 5 bips sonores successifs et passe ensuite au mode de maintien au chaud (40 minutes). Retirez le panier vapeur en utilisant le crochet.



Aliments	Quantité	Durée (minutes)
Asperges	200g	10
Brocoli	200g	10
Choux de Bruxelles	200g	15
Carottes (coupées en rondelles)	400g	20
Petits pois, écosés	200g	12
Pommes de terre (coupées en quatre)	450g	20-25
Épinards	200g	6-8

Cuisson d'œufs


- Montez le bol sur l'appareil et remplissez-le.
- Ajoutez 500 ml d'eau froide.
- Placez les œufs dans le plateau à œufs et mettez le plateau dans le fond du bol à l'aide du crochet.
- Fixez le couvercle et le gobelet.
- Appuyez sur la touche  et utilisez les touches + et – pour introduire la durée. Il faut 5 minutes pour chauffer l'eau froide et produire de la vapeur. Ajoutez à cela la durée nécessaire pour la cuisson des œufs selon vos préférences. Ainsi, pour un œuf avec jaune liquide, réglez la minuterie sur 10-11 minutes.
Mollet - environ 3-4 minutes
Moyen - environ 5-6 minutes
Dur - environ 6-7 minutes
- Lorsque la durée de la minuterie s'est écoulée, l'appareil émet 5 bips sonores successifs. Retirez immédiatement le plateau à œufs à l'aide du crochet. Les œufs continuent de cuire dans leurs coquilles, même après avoir été retirés. Pour éviter cela, passez-les sous l'eau froide.

MINUTERIE (DÉMARRAGE PROGRAMMÉ)

Les programmes Potage épais, Potage crémeux, Sauce et Cuisson/vapeur peuvent être configurés de manière à démarrer après une durée déterminée (démarrage programmé). Cette durée peut aller de 1 minute à 12 heures et 59 minutes.

- Montez le bol sur l'appareil et remplissez-le.
- Appuyez sur le bouton . Les heures vont clignoter. Utilisez les boutons + et – pour introduire le nombre d'heures.
- Appuyez sur le bouton . The minutes will flash. Les minutes vont clignoter. Utilisez les boutons + et – pour introduire le nombre de minutes.
- Appuyez sur la touche du programme souhaité. Acceptez la durée par défaut ou utilisez les touches + et – pour introduire la durée d'exécution du programme souhaitée.
- L'écran affiche le délai de temporisation que vous avez introduit et commence le compte à rebours. Lorsque la durée de temporisation s'est écoulée, le programme sélectionné démarre et l'écran commence le compte à rebours de la durée du programme.

MAINTENIR CHAUD

Les programmes Potage épais, Potage crémeux)et Cuisson/vapeur passent automatiquement au mode de maintien au chaud quand le programme est terminé. Cela permet de maintenir la préparation à une température de 70-80° C jusqu'à 40 minutes. Le voyant lumineux du bouton  s'allume en blanc lorsque l'appareil est en mode de maintien au chaud. Après 40 minutes, l'appareil passe en mode de veille.

CONSEILS ET SUGGESTIONS

- Si une recette requiert l'adjonction de fromage ou de crème, faites-le à la fin du programme afin d'éviter le caillage. Le potage devrait être suffisamment chaud pour faire fondre le fromage.

- Pour une cuisson uniforme, découpez tous les ingrédients, à l'exception du fromage, en dés de 1,5-2,5 cm.
- Découpez le fromage en dés de 1,5 cm maximum.
- Les smoothies sont plus savoureux si vous utilisez des ingrédients réfrigérés.
- Les potages maison peuvent être conservés au réfrigérateur pendant 24 heures, ou congelés jusqu'à 4 semaines.
- Soyez parcimonieux avec l'assaisonnement avant la cuisson, puis goûtez la préparation et ajustez l'assaisonnement avant de servir.
- Pour des résultats optimaux, utilisez entre 150 ml et 500 ml de glaçons dans le programme de broyage de glace.

SOINS ET ENTRETIEN



1. Éteignez l'appareil (⏻) et débranchez-le.
2. Essuyez l'extérieur du bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide propre.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du bol avec un chiffon humide.
4. Lavez le couvercle et le gobelet à la main.





PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.

RECETTES

 pincée
 herbe aromatique


 bouquet
 gousse(s)

Les recettes suivantes sont basées sur les durées d'exécution des programmes par défaut. Cependant, vous pouvez ajuster les durées des programmes et les quantités des ingrédients en fonction de vos propres goûts et préférences.

potage de légumes marocain (pour 4 personnes)

programme 

1 oignon rouge, pelé et haché
1 poivron rouge, épépiné et haché
1 poivron vert, épépiné et haché
1 400 g de tomates en conserve hachées
5g mélange d'épices ras el hanout
250ml eau



1 poireau, lavé et haché
1 branche de céleri, hachée
2  ail, pelé et haché
15ml de purée de tomate
1 cube de bouillon (légumes)
sel et poivre





Mettez tous les ingrédients dans le bol. Appuyez sur le bouton  .

crème de champignons (pour 4 personnes)


programme 


1 oignon, pelé et finement haché
3 thym, feuilles uniquement
500g champignons
1 cube de bouillon (légumes)
eau


30ml d'huile d'olive
2  ail, pelé et écrasé
 sel et poivre
100ml de crème épaisse


Mettez l'huile, l'oignon, l'ail et le thym dans le bol. Appuyez sur le bouton  . Faites cuire pendant 2 minutes. Appuyez et relâchez le bouton . Ajoutez les champignons et le cube de bouillon. Ajoutez de l'eau jusqu'à la marque SOUP MAX. Appuyez sur le bouton . Après 20 minutes, ajoutez la crème. Attendez que le programme se termine, puis servez.

potage au céleri-rave et aux pommes (pour 4 personnes)

programme 

1 céleri-rave (environ 750 g), pelé et râpé
 sel et poivre
1 cube de bouillon (légumes)
2 pommes vertes, pelées, épépinées et coupées en dés

500ml lait
2  ail, pelé et écrasé
50g noix, hachées

Réservez les noix. Mettez tous les autres ingrédients dans le bol. Appuyez sur le bouton . Servez avec les noix en accompagnement.

potage aux pois et au jambon (pour 4 personnes)

programme 

6 oignons verts, hachés

500g petits pois surgelés

100g jeunes pousses d'épinards


1 cube de bouillon (légumes)

100g jambon cuit coupé en lambeaux

 sel et poivre

100ml crème fraîche épaisse

eau

Réservez la crème et le jambon. Mettez tous les autres ingrédients dans le bol. Ajoutez de l'eau jusqu'à la marque SOUP MAX. Appuyez sur le bouton . Après 20 minutes, ajoutez la crème. Attendez que le programme se termine. Incorporez le jambon et servez.

soupe de poulet Thaï (pour 4 personnes)

programme 

2 échalotes, pelées et coupées en tranches

1 piment rouge, coupé en tranches

1 tige de citronnelle, hachée finement

15ml sauce de poisson

1 petit morceau de gingembre, pelé et émincé

5g sucre de palme / sucre en poudre


1 400 ml de lait de noix de coco en boîte

600ml eau

1 petit bouquet de coriandre, haché

jus de 1-2 citrons verts

200g poulet cuit, coupé en lambeaux


Réservez le poulet, la coriandre et le jus de lime. Mettez tous les autres ingrédients dans le bol. Appuyez sur le bouton . Après 30 minutes, ajoutez le poulet. Attendez que le programme se termine. Incorporez la coriandre hachée et le jus de lime, puis servez.

potage aux tomates, poivrons rouges et basilic (pour 4 personnes)

programme 


200g poivrons rouges grillés (en bocal)

6 tomates, coupées en dés

2  ail, pelé et écrasé

15ml de purée de tomate


 sucre

 sel et poivre


1 cube de bouillon (légumes)

eau

1 petit bouquet de basilic, feuilles uniquement

Réservez le basilic. Mettez tous les autres ingrédients dans le bol. Ajoutez de l'eau jusqu'à la marque SOUP MAX. Appuyez sur le bouton . Après 20 minutes, ajoutez le basilic. Attendez que le programme se termine, puis servez.

sauce riche à la tomate (pour 4 personnes)

programme 

1 oignon, pelé et finement haché

30ml huile d'olive

2  ail, pelé et écrasé

5g sucre en poudre




2 400 g de tomates en conserve

15ml pâte de tomates séchées

10ml vinaigre de Xérès / vinaigre de vin rouge

sel et poivre

feuilles de basilic, hachées grossièrement (facultatif)

Une sauce tomate polyvalente, idéale pour les boulettes de viande ou les pâtes. Mettez l'huile, l'oignon et l'ail dans le bol. Appuyez sur le bouton . Faites cuire pendant 3 minutes. Appuyez et relâchez le bouton . Ajoutez les tomates, la pâte de tomate, le vinaigre de Xérès et le sucre. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Appuyez sur le bouton . Attendez que le programme se termine. Incorporez le basilic haché (facultatif) et servez.

SMOOTHIES

programme 

smoothie pour le petit-déjeuner

2 pommes, épépinées et hachées grossièrement

120ml yogourt

400ml lait

60g farine d'avoine

2 banane

20ml miel

smoothie banane aux noisettes

150g yogourt aux noisettes

1 banane

200ml lait

mango lassi

1 mangue, pelée, dénoyautée et hachée

200ml yogourt

200ml lait

10ml miel

smoothie orange chocolat

170g crème glacée au chocolat

300ml jus d'orange

smoothie banane, vanille et miel

400ml lait

20ml miel

1 banane

10ml extrait de vanille

smoothie pomme et mangue

1 mangue, pelée, dénoyautée et hachée

600ml jus de pomme

smoothie crémeux aux myrtilles et à la vanille

360ml limonade

70g myrtilles

125g crème glacée à la vanille

smoothie airelles, orange et banane

300ml jus d'orange

1 banane

300ml jus d'airelle

smoothie pêche et abricot

4 moitiés d'abricots en conserve

2 pêches, pelées, dénoyautées et hachées

200ml lait

80ml jus d'abricot (en conserve)

60ml yogourt

10ml miel

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkt fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij voldoende begeleiding of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en zij de eventuele gevaren ervan begrijpen. Laat kinderen niet met dit apparaat spelen. Reiniging of onderhoud door kinderen mag uitsluitend onder begeleiding worden uitgevoerd.

Altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact verwijderen als de mixer onbeheerd wordt achtergelaten, voordat de hulpstukken worden geplaatst of verwijderd en voordat het apparaat wordt gereinigd.

Indien het stroomsnoer is beschadigd, dient dit door de fabrikant, zijn onderhoudsbedrijf of gelijksoortige erkende personen te worden vervangen om gevaren te voorkomen.

 De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.

- Dompel de kan of de motoreenheid niet onder in vloeistoffen.
- Als u het apparaat te veel vult, kunnen kokende vloeistoffen overlopen.
- Gebruik de kan alleen met de meegeleverde motoreenheid (en omgekeerd).
- Zorg ervoor dat het apparaat zich in stand-bymodus (2) bevindt alvorens de kan te verwijderen.
- Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren of hulpstukken.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

AFBEELDINGEN

- | | |
|------------------------|-----------------|
| 1. bekertje | 6. handgreep |
| 2. deksel | 7. motoreenheid |
| 3. dekselvergrendeling | 8. stoommand |
| 4. kanvergrendeling | 9. eierbakje |
| 5. kan | 10. menger/haak |

MONTAGE

BELANGRIJK: als het deksel of de kom onjuist geplaatst zijn, werkt de unit niet. Als u de kan of het deksel verwijderd, wordt de stroomtoevoer naar de motor en het verwarmingstoestel onderbroken en dooft het lampje . Plaats deze opnieuw om de stroomtoevoer te herstellen. Het programma wordt echter niet herstart.



1. Plaats de kan in de motoreenheid en duw omlaag tot deze vastklikt (kan slechts op één manier worden geplaatst).
2. Haak de voorkant van het deksel over de tuit van de kom om het deksel te plaatsen (Afb. 1).
3. Laat het deksel zakken en druk op de achterkant van het deksel tot de grendel naar buiten klikt (Afb. B).
4. Plaats het bekertje in de opening van het deksel. Het bekertje heeft markeringen voor 30 ml en 60 ml. Laat de motor niet draaien zonder het bekertje omdat de ingrediënten door de opening kunnen worden uitgeworpen.
5. Om het deksel te verwijderen, druk op de grendel van het deksel en til de achterkant van het deksel op tot u het deksel van de kom kunt tillen.
6. Om de kom te verwijderen, knijpt u de grendel van de kom naar binnen en tilt de kom van de motorunit af.

VULLEN

1. Zet het apparaat in stand-by (⏻), haal de kan uit de motoreenheid en verwijder het deksel van de kan.
2. De binnenkant van de kan heeft de markering MAX op 1,75 liter, voor koude ingrediënten en SOUP MAX, op 1,4 liter, voor warme vloeistoffen die bij het opwarmen uitzetten. De ingrediënten mogen de aanduidingen MAX/SOUP MAX niet overschrijden.
3. Als u ingrediënten wilt toevoegen terwijl het apparaat draait, verwijdert u het bekertje, voegt u de ingrediënten toe via de opening van het deksel en plaatst u het bekertje opnieuw.










UW SOUP AND BLEND GEBRUIKEN

Mengen


1. Zet de kom in elkaar en vul hem.
2. Druk op de knop  van het algemene mengprogramma. Voor een betere controle over de consistentie van het voedsel, gebruikt u de knop  door er meerdere malen op te drukken en hem los te laten.

Geprogrammeerde functies

1. Zet de kom in elkaar en vul hem.
2. Druk op de gewenste programmaknop.
3. De display knippert en toont de looptijd van het programma. Om de standaardtijd te accepteren, doet u niets, na een paar seconden stopt de display met knipperen en begint het geselecteerde programma. Om de programmatijd te wijzigen, gebruikt u onmiddellijk de knoppen + en - om de gewenste looptijd in te stellen. Terwijl het programma loopt, telt de display terug in stappen van 1 minuut.
4. Om een programma op een willekeurig moment te stoppen, drukt u op .


Knop	Functie	Looptijd programma (minuten)	Warmhoudtijd
	Stand-by	-	-
	Algemeen mengen	2	-
	Smoothies, milkshakes enz.	2	-
	Puls	Druk op om de motor te doen draaien, laat los om te stoppen	-
	Ijs malen	1	-
	Soep met brokjes	35 (standaard) In te stellen door de gebruiker (1 tot 59)	40 mins
	Soep zonder brokjes	25 (standaard) In te stellen door de gebruiker (1 tot 59)	40 mins
	Saus	30	-
	Koken/stomen	18 (standaard) In te stellen door de gebruiker (1 tot 59)	40 mins

Stoom

1. Zet de kom in elkaar en vul hem.
2. Voeg 500 ml koud water toe.
3. Plaats de ingrediënten in de stoommand en laat deze in de kom zakken met behulp van de haak.
4. Plaats het deksel en de kop.
5. Druk op de knop  en gebruik de knoppen + en - om de tijd in te stellen. Het duurt 5 minuten voordat het koude water is opgewarmd en stoom produceert. Voeg dit toe aan de tijd die nodig is om de ingrediënten te stomen. Het duurt bijvoorbeeld ong. 25 min. om 450 g wortels te stomen, u stelt de timer dus in op 30 (25 + 5 minuten).
6. Als de timer is afgelopen, piept de unit 5 keer en schakelt over op warmhouden (40 minuten). Verwijder de stoommand met behulp van de haak.



Etenswaren	Hoeveelheid	Tijd (minuten)
Asperges	200g	10
Broccoli	200g	10
Spruiten	200g	15
Wortels (in plakjes)	400g	20
Doperwten	200g	12
Aardappelen (in vieren)	450g	20-25
Spinazie, vers	200g	6-8

Eieren koken


1. Zet de kom in elkaar en vul hem.
2. Voeg 500 ml koud water toe.
3. Plaats de eieren in het eierbakje en laat dit in de kom zakken met behulp van de haak.
4. Plaats het deksel en de kop.
5. Druk op de knop  en gebruik de knoppen + en - om de tijd in te stellen. Het duurt 5 minuten voordat het koude water is opgewarmd en stoom produceert. Voeg dit toe aan de tijd die nodig is om de eieren naar wens te koken. Voor een ei met een zachte dooier stelt u de timer daarom in op 10-11 minuten.
Zacht - ong. 3-4 minuten
Medium - ong. 5-6 minuten
Hard - ong. 6-7 minuten
6. Als de timer is afgelopen, piept de unit 5 keer. Verwijder het eierbakje onmiddellijk met behulp van de haak. De eieren blijven koken in hun schaal, zelfs als u ze verwijderd hebt. Spoel ze af met koud water om dit te voorkomen.

TIMER (VERTRAAGDE START)

De programma's Soep met stukjes, Gladde soep en Koken/stomen kunnen worden geprogrammeerd om op een bepaalde tijd te starten (vertraagde start). Dit kan van 1 minuut tot 12 uur en 59 minuten.

1. Assemble and fill the jug.
2. Druk op de knop . De uren knipperen. Gebruik de knoppen + en - om het aantal uren in te stellen.
3. Druk op de knop . De minuten knipperen. Gebruik de knoppen + en - om het aantal minuten in te stellen.
4. Druk op de gewenste programmaknop. Accepteer de standaardtijd of gebruik de knoppen + en - om de gewenste looptijd in te stellen.
5. De display geeft de door u ingevoerde tijd weer en begint af te tellen. Als de ingestelde tijd verlopen is, start het geselecteerde programma en begint de display de programmatijd af te tellen.

WARMHOUDEN

De programma Soep met stukjes, Gladde soep en Koken/stomen schakelen automatisch over op warmhouden wanneer het programma afgelopen is. Zo wordt het voedsel gedurende 40 minuten op 70-80 °C gehouden. De knop  wordt wit verlicht wanneer warmhouden is ingeschakeld. Na 40 minuten schakelt het apparaat over op standby.

AANWIJZINGEN EN TIPS

- Als het recept kaas of room behoeft, voegt u deze aan het einde van het programma toe om klonters te vermijden. Normaal gezien is de soep warm genoeg om de kaas te doen smelten.
- Als u alle ingrediënten gelijk wilt koken, snijdt u alle ingrediënten behalve de kaas in blokjes van 1,5-2,5 cm.
- Snijd de kaas in blokjes die niet groter zijn dan 1,5 cm.
- Smoothies smaken beter als u deze met afgekoelde ingrediënten klaarmaakt.

- Zelfgemaakte soep mag tot 24 uur in de koelkast worden bewaard en tot 4 weken in de diepvriezer.
- Doe niet te veel kruiden in de bereiding. Proef eerst en breng vervolgens op smaak alvorens te serveren.
- Voor het beste resultaat gebruikt u 150 ml tot 500 ml ijsblokjes bij het programma voor het malen van ijs.

ZORG EN ONDERHOUD



1. Schakel het apparaat uit (⏻) en trek de stekker uit.
2. Neem de buitenkant van de motoreenheid af met een schone, vochtige doek.
3. Maak de binnen- en buitenkant van de kan schoon met een vochtige doek.
4. Was het deksel en het bekertje met de hand.





MILIEUBESCHERMING

Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.

RECEPTJES

 snuffje
 takje


 bosje
 teentje(s)

De volgende recepten zijn gebaseerd op standaard looptijden van programma's. U kunt de programmatijden en hoeveelheden ingrediënten echter aan uw eigen smaak en voorkeuren aanpassen.

Marokkaanse groentesoep (voor 4 personen)


programma 


1 rode ui, gepeld en fijngehakt
1 rode paprika, zonder zaadjes en fijngehakt
1 groene paprika, zonder zaadjes en fijngehakt
400 g fijngehakte tomaten uit blik
5g ras el hanout (kruidenmengsel)
250ml water



1 prei, gewassen en fijngehakt
1 stengel selderij, fijngehakt
2  look, gepeld en fijngehakt
15ml tomatenpuree
1 dobbelsteentje (groente)
zout en peper

Doe alle ingrediënten in de kan. Druk op de  knop.

romige champignonsoep (voor 4 personen)

programma 

1 ui, gepeld en fijngehakt
3  tijm, alleen de blaadjes
500g champignons
1 dobbelsteentje (groente)
water

30ml olijfolie
2  look, gepeld en gemalen
 zout en peper
100ml dubbele room


Doe de olie, ui, look en tijm in de kan. Druk op de  knop. Kook gedurende 2 minuten. Druk de  knop en laat los. Voeg de champignons en het bouillonblokje toe. Giet water tot aan de markering SOUP MAX. Druk op de  knop. Voeg 20 minuten later de room toe. Wacht tot het programma is beëindigd en serveer.

Thaise kippensoep (voor 4 personen)

programma 



2 sjalotten, gepeld en in plakjes gesneden
1 stengel citroengras, fijngehakt
200g gekookte kip, in stukjes gesneden
400 ml kokosmelk
1 klein bosje koriander, fijngehakt
1 stukje gember, gepeld en in fijne plakjes gesneden


1 rode chili, in plakjes gesneden
15ml vissaus
5g palmsuiker/basterdsuiker
600ml water
sap van 1-2 limoenen

Houd de kip, koriander en limoensap bij de hand. Doe alle andere ingrediënten in de kan. Druk op de  knop. Voeg 30 minuten later de kip toe. Wacht tot het programma is beëindigd. Voeg al roerend de fijngehakte koriander en limoensap toe en serveer.


knolselderijsoep met appel (voor 4 personen)


programma 


- | | |
|--|--|
| 1 knolselderij (van ong. 750g) gepeld en geraspt | 500ml melk |
|  zout en peper | 2  look, gepeld en fijngehakt |
| 1 dobbelsteentje (groente) | 50g walnoten, fijngehakt |
| 2 groene appels, gepeld, zonder klokhuis en in blokjes | |

Houd de walnoten bij de hand. Doe alle andere ingrediënten in de kan. Druk op de  knop. Versier met de walnoten en serveer.


erwtensoep met ham (voor 4 personen)




programma 

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 6 bosuitjes, fijngehakt | 500g bevroren erwten |
| 100g babyspinazie | 1 dobbelsteentje (groente) |
| 100g in stukjes gesneden gekookte ham |  zout en peper |
| 100ml dikke room | water |


Houd de room en ham bij de hand. Doe alle andere ingrediënten in de kan. Giet water tot aan de markering SOUP MAX. Druk op de  knop. Voeg 20 minuten later de room toe. Wacht tot het programma is beëindigd. Voeg al roerend de ham toe en serveer.

tomatensoep met rode paprika en basilicum (voor 4 personen)

programma 



- | | |
|--|---|
| 200g geroosterde rode paprika (in pot) | 6 tomaten, in blokjes |
| 2  look, gepeld en gemalen | 15ml tomatenpuree |
|  suiker |  zout en peper |
| 1 dobbelsteentje (groente) | water |




1 klein bosje basilicum, alleen de blaadjes

Houd het basilicum bij de hand. Doe alle andere ingrediënten in de kan. Giet water tot aan de markering SOUP MAX. Druk op de  knop. Voeg 20 minuten later het basilicum toe. Wacht tot het programma is beëindigd en serveer.

rijke tomatensaus (voor 4 personen)

programma 

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1 ui, gepeld en fijngehakt | 30ml olijfolie |
| 2  look, gepeld en gemalen | 5g rietsuiker |
| 2 400 g pruimtomaten uit blik | 15ml zongedroogde tomatenpuree |
| 10ml sherryazijn/rode wijnazijn | zout en peper |
|  blaadjes van basilicum, grofgemalen (optioneel) | |

Een veelzijdige tomatensaus, ideaal voor gehaktballen of pasta. Doe de olie, ui en look in de kan. Druk op de  knop. Kook gedurende 3 minuten. Druk de  knop en laat los. Voeg de tomaten, tomatenpuree, sherryazijn en suiker toe. Breng op smaak met zout en peper. Druk op de  knop. Wacht tot het programma is beëindigd. Voeg al roerend de gemalen basilicum toe (optioneel) en serveer.

SMOOTHIES

programma 

smoothie voor ontbijt

- | | |
|--|---------------|
| 2 appels, zonder klokhuis en grofgemalen | 120ml yoghurt |
| 400ml melk | 60g havermout |
| 2 banaan | 20ml honing |

banaansmoothie met noten

- | | |
|-----------------------|----------|
| 150g hazelnootyoghurt | 1 banaan |
| 200ml melk | |

mango lassi

- | | |
|---|---------------|
| 1 mango, gepeld, zonder steenpit en gemalen | 200ml yoghurt |
| 200ml melk | 10ml honing |

smoothie van chocolade en sinaasappel

- | | |
|--------------------|----------------------|
| 170g chocolade-ijs | 300ml sinaasappelsap |
|--------------------|----------------------|

smoothie van banaan, vanille en honing

400ml melk

20ml honing

1 banaan

10ml vanille-extract

smoothie van appel en mango

1 mango, gepeld, zonder steenpit en gemalen

600ml appelsap

romige smoothie van bosbessen en vanille

360ml limonade

70g Bosbessen

125g vanille-ijs

smoothie van veenbessen, sinaasappel en banaan

300ml sinaasappelsap

1 banaan

300ml cranberrysap

smoothie van perzik en abrikoos

4 halve abrikozen uit blik

200ml melk

2 perziken, gepeld, zonder steenpit en gemalen

80ml abrikozensap (blik)

10ml honing

60ml yoghurt

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza, e in particolare quanto segue:

Questa apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di almeno 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionate o siano state istruite relativamente all'utilizzo sicuro dell'apparecchiatura e comprendano i rischi che possono derivare da tale utilizzo. Non lasciare giocare i bambini con l'apparecchiatura. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

Verificare che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla presa di alimentazione dopo l'uso e prima della pulizia o dell'inserimento/rimozione di accessori o parti.

Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, deve essere sostituito dalla casa produttrice, dal servizio di assistenza o da persone debitamente qualificate al fine di evitare possibili rischi.

 Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.


- Non immergere la caraffa o il gruppo del motore in liquidi.
- Se si riempie troppo, i liquidi in ebollizione possono fuoriuscire.
- Utilizzare la caraffa solo con il gruppo del motore fornito (e viceversa).
- Assicurarsi che l'apparecchio sia in modalità standby (2) prima di rimuovere la caraffa.
- Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi dati in dotazione.
- Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

SOLO PER USO DOMESTICO

IMMAGINI

- | | |
|---------------------------|----------------------------------|
| 1. tazza | 6. manico |
| 2. coperchio | 7. gruppo del motore |
| 3. chiusura del coperchio | 8. cestello per cottura a vapore |
| 4. chiusura della caraffa | 9. porta uova |
| 5. caraffa | 10. agitatore/gancio |

MONTAGGIO

IMPORTANTE: Se il coperchio o la caraffa sono montate in modo non corretto l'apparecchio non funziona. Rimuovendo la caraffa o il coperchio si interrompe l'alimentazione al motore e allo scaldatore, e si spegne la spia . Riposizionandoli tornerà l'alimentazione, ma non verrà riavviato il programma.



1. Poggiare la caraffa sul gruppo del motore premere verso il basso fino a sentire uno scatto (si adatta soltanto in una direzione).
2. Per montare il coperchio, agganciare la parte anteriore del coperchio sopra il beccuccio della caraffa (Fig. A).
3. Abbassare il coperchio e premere sulla parte posteriore del coperchio fino a quando il coperchio clicca verso l'esterno (Fig. B).
4. Inserire la tazza nel foro del coperchio. La tazza indica i livelli 30ml e 60ml. Non fare funzionare il motore senza la tazza, gli ingredienti possono fuoriuscire attraverso il foro.
5. Per rimuovere il coperchio, premere sulla chiusura del coperchio e sollevare la parte posteriore del coperchio verso l'alto fino a quando si riesce a sollevarlo dalla caraffa.
6. Per smontare la caraffa, premere la chiusura della caraffa verso l'interno e sollevare la caraffa dal gruppo del motore.

RIEMPIMENTO


1. Portare l'interruttore in posizione di standby, rimuovere la caraffa dal gruppo del motore, e rimuovere il coperchio dalla caraffa.
2. La parte interna della caraffa ha un livello MAX di 1,75 litri, per gli ingredienti freddi, e un livello SOUP MAX, di 1,4 litri, per i liquidi caldi che si espandono durante il riscaldamento.
3. Per aggiungere ingredienti mentre l'apparecchio è in funzione, rimuovere la tazza, aggiungere gli ingredienti mediante il foro nel coperchio, poi riposizionare la tazza. Verificare che i contenuti non superino i livelli MAX/SOUP MAX.











USO DEL VOSTRO SOUP AND BLEND

Mescolamento


1. Montare la caraffa e riempirla.
1. Premere il pulsante  del programma generale di mescolamento. Alternativamente, per un maggior controllo della consistenza del cibo, utilizzare il pulsante  premendo e rilasciando il pulsante come richiesto.

Funzioni programmate

1. Montare la caraffa e riempirla.
2. Premere il pulsante del programma desiderato.
3. Il display lampeggia e visualizza la durata del programma. Per accettare la durata di default, non fare nulla e dopo alcuni secondi il display smette di lampeggiare e viene avviato il programma selezionato. Per cambiare la durata del programma, utilizzare subito i pulsanti + e - per inserire la durata desiderata. Quando il programma è in funzione, il display inizia il conto alla rovescia con incrementi di 1 minuto.
4. Per annullare un programma in qualsiasi momento premere il pulsante .

Pulsante	Funzione	Durata del programma (minuti)	Tempo di conservazione al caldo
	Standby	-	-
	Mescolamento generale	2	-
	Frappè, milkshake, ecc.	2	-
	Impulso	Premere  per mettere in funzione il motore, rilasciare per fermare	-
	Rantumazione ghiaccio	1	-
	Zuppa rustica	35 (default) Selezionabile dall'utente (da 1 a 59)	40 mins
	Zuppa vellutata	25 (default) Selezionabile dall'utente (da 1 a 59)	40 mins
	Salsa	30	-
	Ebollizione/vapore	18 (default) Selezionabile dall'utente (da 1 a 59)	40 mins


Cottura a vapore

1. Montare la caraffa e riempirla.
2. Aggiungere 500ml di acqua fredda.
3. Mettere gli ingredienti nel cestello per la cottura a vapore e inserirlo nella caraffa utilizzando il gancio.
4. Montare coperchio e tazza.
5. Premere il pulsante  e utilizzare i pulsanti + e - per inserire il tempo. Occorrono 5 minuti per riscaldare l'acqua fredda e produrre vapore. Aggiungere a questi minuti il tempo richiesto per cuocere a vapore gli ingredienti. Ad esempio, 450g di carote cuociono in circa 25 minuti così impostare il timer a 30 (25 + 5 minuti).

- Quando il timer ha finito, l'apparecchio emette un beep 5 volte e passa alla modalità conservazione al caldo (40 minuti). Rimuovere il cestello per la cottura a vapore utilizzando il gancio.



Cibo	Quantità	Tempo (minuti)
Asparagi	200g	10
Broccoli	200g	10
Cavolini di Bruxelles	200g	15
Carote, a fette	400g	20
Piselli, sgusciati	200g	12
Patate (quarti)	450g	20-25
Spinaci, freschi	200g	6-8

Cottura delle uova


- Montare la caraffa e riempirla.
- Aggiungere 500ml di acqua fredda.
- Mettere le uova nel porta uova e inserirlo nella caraffa utilizzando il gancio.
- Montare coperchio e tazza.
- Premere il pulsante  e utilizzare i pulsanti + e - per inserire il tempo. Occorrono 5 minuti per riscaldare l'acqua fredda e produrre vapore. Aggiungere il tempo necessario per cuocere le uova a piacere. Per un uovo con un tuorlo molle, impostare il timer a 10-11 minuti.
Molle - circa 3-4 minuti
Medio - circa 5-6 minuti
Duro - circa 6-7 minuti
- Quando il timer ha finito l'apparecchio emette un beep 5 volte. Rimuovere subito il porta uova utilizzando il gancio. Le uova continuano a cuocere nei loro gusci anche dopo essere state rimosse. Per evitare questo, passarli in acqua fredda.

TIMER (AVVIO RITARDATO)

I programmi Zuppa, Passato, Salsa e Bollito/vapore possono essere impostati per avviarsi dopo un tempo specifico (avvio ritardato). È possibile impostare da 1 minuto a 12 ore 59 minuti.

- Assemble and fill the jug.
- Premere il pulsante . Le ore lampeggeranno. Utilizzare i pulsanti + e - per inserire il numero di ore.
- Premere il pulsante . I minuti lampeggeranno. Utilizzare i pulsanti + e - per inserire il numero di minuti.
- Premere il pulsante del programma richiesto. Accettare l'orario predefinito o utilizzare i pulsanti + e - per inserire la durata del programma desiderata.
- Il display visualizza il tempo di avvio inserito e inizia il conto alla rovescia. Quando il tempo di avvio è trascorso, il programma selezionato inizia e il display effettua il conto alla rovescia del tempo del programma.

MANTENERE CALDO

I programmi Zuppa, Passato e Bollito/vapore passano automaticamente a mantenere la modalità calda dopo che il programma è finito. In questo modo, il cibo viene mantenuto a 70-80°C fino a 40 minuti. La spia del pulsante  diventa bianca quando l'apparecchio è in modalità conservazione al caldo. Dopo 40 minuti l'apparecchio va in standby.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI

- Se una ricetta richiede aggiunta di formaggio o panna, aggiungerli alla fine del programma, per evitare che il composto si coaguli. Di solito, nella zuppa, rimane calore sufficiente per fare fondere il formaggio.
- Per uniformare la cottura, tagliare tutto tranne il formaggio in cubetti di 1,5-2,5cm.
- Tagliare il formaggio in cubetti non più grandi di 1,5cm.

- I frappè sono più buoni quando sono preparati con ingredienti raffreddati.
- Le zuppe casalinghe possono essere refrigerate per 24 ore, o congelate fino a 4 settimane.
- Siate parsimoniosi con i condimenti prima della cottura, poi assaggiate e regolate prima di servire.
- Per risultati migliori, utilizzare 150ml - 500ml di cubetti di ghiaccio nel programma di frantumazione del ghiaccio.

CURA E MANUTENZIONE



1. Spegner l'apparecchio (⏻) e scollegarlo dalla presa di corrente.
2. Passare un panno pulito inumidito sull'esterno del gruppo del motore.
3. Passare un panno umido nella parte interna ed esterna della caraffa.
4. Lavare a mano il coperchio e la tazza.





PROTEZIONE AMBIENTALE

Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.

RICETTA

 pizzico
 rametto


 mazzetto
 spicchio

Le ricette seguenti si basano sui tempi di esecuzione del programma di default. Tuttavia, è possibile regolare i tempi del programma e le quantità di ingredienti a seconda dei gusti e delle preferenze.

zuppa marocchina di verdure (4 porzioni)

programma 


1 cipolla rossa, sbucciata e tritata
1 peperone rosso, privato dei semi e tritato
1 peperone verde, privato dei semi e tritato
1 400g di pezzettoni di pomodoro in scatola
5g miscela di spezie 'ras el hanout'
250ml acqua


1 porro, lavato e tritato
1 costa di sedano, tritata
2  aglio, sbucciato e tritato
15ml di passata di pomodoro
1 dado (vegetale)
sale e pepe

Mettere tutti gli ingredienti nella caraffa. Premere il pulsante .



vellutata di funghi (4 porzioni)

programma 


1 cipolla, sbucciata e finemente tritata
3  timo, solo foglie
500g funghi p
1 dado (vegetale)100m
acqua

30ml d'olio di oliva
2  aglio, sbucciato e schiacciato
sale e pepe
di panna densa

Mettere l'olio, la cipolla, l'aglio ed il timo nella caraffa. Premere il pulsante . Cuocere per 2 minuti.

Premere e rilasciare il pulsante . Aggiungere i funghi e il cubetto di dado. Aggiungere acqua fino al limite massimo SOUP MAX Premere il pulsante . Dopo 20 minuti, aggiungere la panna. Attendere la fine del programma, poi servire.


Minestra di pollo thailandese (4 porzioni)

programma 

2 scalogni, sbucciati ed affettati
1 citronella in gambo, finemente tritata
5g zucchero di palma/zucchero extra-fine
400ml di latte di noce di cocco in scatola
un mazzetto di coriandolo, tritato
zenzero a pezzettini, sbucciato e affettato finemente

1 peperoncini rossi, affettati
15g sugo di pesce
200g pollo cotto, tagliuzzato
600ml acqua
il succo di 1-2 limette

Mettere da parte il pollo, il coriandolo e il succo di limetta. Mettere tutti gli altri ingredienti nella caraffa.

Premere il pulsante . Dopo 30 minuti, aggiungere il pollo. Attendere la fine del programma.

Aggiungere mescolando il coriandolo tritato e il succo di limetta e servire.

minestra di sedano-rapa e mela (4 porzioni)


1 sedano-rapa (c.ca 750g), sbucciato e grattugiato

 sale e pepe

1 dado (vegetale)


2 mele verdi, sbucciate, private del torsolo e tagliate a dadini

500ml

programma  latte

2  aglio, sbucciato e tritato

50g noci, tritate

Mettere da parte le noci. Mettere tutti gli altri ingredienti nella caraffa. Premere il pulsante . Servire guarnito con le noci.

minestra di piselli e prosciutto (4 porzioni)

6 cipollotti, tritati


100g spinaci a foglie piccole

100g prosciutto cotto a striscioline


100ml panna liquida


500g piselli congelati

1 dado (vegetale)

 sale e pepe


acqua


programma 

Mettere da parte panna e prosciutto. Mettere tutti gli altri ingredienti nella caraffa. Aggiungere acqua fino al limite massimo SOUP MAX. Premere il pulsante . Dopo 20 minuti, aggiungere la panna. Attendere la fine del programma. Aggiungere mescolando il prosciutto e servire.

zuppa di pomodoro, peperone rosso e basilico (4 porzioni)

200g peperoni rossi arrostiti (in vasetto)

2  aglio, sbucciato e schiacciato


 zucchero

1 dado (vegetale)


1 un mazzetto di basilico, solo foglie

6 pomodori, a dadini

15ml di passata di pomodoro

 sale e pepe


acqua

programma 

Mettere da parte il basilico. Mettere tutti gli altri ingredienti nella caraffa. Aggiungere acqua fino al limite massimo SOUP MAX. Premere il pulsante . Dopo 20 minuti, aggiungere il basilico. Attendere la fine del programma, poi servire.

salsa di pomodoro concentrata (4 porzioni)

1 cipolla, sbucciata e finemente tritata

2  aglio, sbucciato e schiacciato

2 400g di pomodori tipo San Marzano in scatola

10ml aceto di Sherry/aceto di vino rosso

 foglie di basilico, tritate grossolanamente (facoltativo)




30ml olio di oliva

5g zucchero raffinato

15ml conserva di pomodoro

sale e pepe

programma 

Una salsa di pomodoro versatile, perfetta per polpette o pasta. Mettere l'olio, la cipolla e l'aglio nella caraffa. Premere il pulsante . Cuocere per 3 minuti. Premere e rilasciare il pulsante . Aggiungere i pomodori, la conserva di pomodoro, l'aceto di Sherry e lo zucchero. Condire con sale e pepe. Premere il pulsante . Attendere la fine del programma. Aggiungere mescolando il basilico tritato (facoltativo) e servire.

FRAPPÈ

programma 

frappè per colazione

2 mele, senza torsolo e tritate grossolanamente

400ml latte

2 banana

120ml yogurt

60g farina d'avena

20ml miele

frappè di banana alle noci

150g yogurt alla nocciola

200ml latte

1 banana

lassi al mango

1 mango, sbucciato, privato del nocciolo e tritato

200ml latte

200ml yogurt

10ml miele

frappè di arancia e cioccolato

170g gelato al cioccolato

300ml succo d'arancia

frappè di banana, vaniglia e miele

400ml latte

20ml miele

1 banana

10ml estratto di vaniglia

frappè di mela e mango

1 mango, sbucciato, privato del nocciolo e tritato

600ml succo di mela

frappè cremoso di mirtillo e vaniglia

360ml limonata

70g mirtilli

125g gelato alla vaniglia

frappè di mirtillo rosso, arancia e banana

300ml succo d'arancia

1 banana

300ml succo di mirtillo rosso

frappè di pesca e albicocca

4 albicocca in scatola tagliata a metà

2 pesche, sbucciate, private del nocciolo e tritate

200ml latte

80ml succo di albicocca (dalla scatola)

60ml yogurt

10ml miele

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entréguelas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con disminución de capacidades físicas, sensoriales o mentales o sin experiencia ni conocimientos si reciben supervisión o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento sin supervisión.

Desconecte siempre el aparato de la toma eléctrica si lo va a dejar sin supervisión y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas que cuenten con una cualificación equivalente para evitar posibles riesgos.

 Las superficies del aparato estarán calientes.

- No sumerja en líquido la jarra ni la unidad motora.
- Los líquidos muy calientes pueden salpicar si se llena demasiado la jarra.
- Use la jarra únicamente con la unidad motora suministrada con el producto (y viceversa).
- Asegúrese de que el aparato está en modo standby (⏻) antes de retirar la jarra.
- No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ILUSTRACIONES

- | | |
|-----------------------|------------------------------|
| 1. tapa pequeña | 6. asa |
| 2. tapa | 7. unidad motora |
| 3. cierre de la tapa | 8. cesto de cocción al vapor |
| 4. cierre de la jarra | 9. bandeja para huevos |
| 5. jarra | 10. mezclador/garfo |

MONTAJE

IMPORTANTE: El aparato no funcionará si la tapa o la jarra no están colocados correctamente. Al retirar la jarra o la tapa se cortará la corriente del motor y el calentador y la luz con el símbolo (⏻) se apagará. Al volver a colocar la jarra y la tapa la corriente se restablecerá, pero sin que se reinicie el programa.

1. Coloque la jarra sobre la unidad motora y empújela hacia abajo hasta que encaje en su sitio con un clic (solo encaja en una posición).
2. Para encajar la tapa, enganche la parte frontal de la tapa en la boca de la jarra (fig. A).
3. Baje la tapa y presione en su parte trasera hasta que el seguro haga clic y quede hacia fuera (fig. B).
4. Encaje la tapa pequeña en el agujero de la tapa. La tapa pequeña tiene dos marcas: una indica un nivel de 30 ml y la otra, de 60 ml. No ponga en funcionamiento el motor sin la tapa pequeña colocada: los ingredientes podrían salir expulsados hacia fuera a través del agujero.
5. Para retirar la tapa, pulse el botón de seguro de la tapa y levante la parte trasera de la tapa hasta que pueda retirarse de la jarra.
6. Para retirar la jarra, apriete el seguro hacia dentro y eleve la jarra, separándola del motor.

LLENADO

1. Ponga el aparato en modo standby (⏻), retire la jarra de la unidad motora y retire la tapa de la jarra.
2. La parte interna de la jarra tiene la marca MAX, que indica 1,75 litros, para ingredientes fríos, y la marca SOUP MAX, que indica 1,4 litros, para líquidos calientes que se expanden al calentarse.
3. Para añadir ingredientes con el aparato funcionando, retire la tapa pequeña, añada los ingredientes a través del agujero de la tapa y vuelva a colocar la tapa pequeña. Compruebe que los ingredientes no rebasan las marcas MAX / MAX SOUP.

CÓMO UTILIZAR EL APARATO SOUP AND BLEND

Batir

1. Monte la jarra y llénela.
1. Pulse el botón del programa para batir (🌀). Si desea un mayor control de la consistencia de la comida, utilice el botón de turbo (⊙). Púlselo y suéltelo tantas veces sea necesario.

Funciones programadas

1. Monte la jarra y llénela.
2. Pulse el botón del programa que desee.
3. El texto en pantalla parpadeará y mostrará el tiempo de ejecución del programa. Para aceptar el tiempo por defecto, no haga nada. Tras unos segundos la pantalla dejará de parpadear y el programa seleccionado comenzará. Para cambiar el tiempo del programa, pulse inmediatamente los botones + y - para seleccionar el tiempo de ejecución deseado. Cuando el programa haya comenzado, la pantalla mostrará la cuenta atrás en intervalos de un minuto.
4. Si desea cancelar un programa en cualquier momento, pulse el botón (⏻).


Botón	Función	Tiempo de ejecución de un programa (minutos)	Tiempo de conservación del calor
⏻	Standby	-	-
🌀	Batir	2	-
🥤	Smoothies, batidos, etc.	2	-
⊙	Impulso	pulse el botón ⊙ para poner en marcha el motor y suéltelo para pararlo	-
🌀⊙	Picar hielo	1	-
🥣	Sopa de tropezones	35 (por defecto) Selección del usuario (de 1 a 59)	40 mins
🥣	Sopa suave	25 (por defecto) Selección del usuario (de 1 a 59)	40 mins
🍲	Salsa	30	-
👤	Hervir / cocer al vapor	18 (por defecto) Selección del usuario (de 1 a 59)	40 mins

Steaming

1. Monte la jarra y llénela.
2. Añada 500 ml de agua fría.
3. Coloque los ingredientes en el cesto de cocción al vapor e introdúzcalo en la jarra con la ayuda del gancho.
4. Coloque la tapa y la taza.
5. Pulse el botón 👤 y use los botones + y - para seleccionar el tiempo. El agua fría tarda cinco minutos en calentarse y crear vapor. Tiene que sumar la cantidad de tiempo que tardarán los ingredientes en cocinarse al vapor. Por ejemplo, 450 g de zanahorias tardan aproximadamente 25 minutos, por lo que debe poner el temporizador en 30 minutos (25 + 5 minutos).
6. Cuando el temporizador llegue a su fin, el aparato pitará cinco veces y pasará al modo de conservación del calor (40 minutos).
7. Retire el cesto de cocción al vapor con la ayuda del gancho.



Ingredientes	Peso	Tiempo (minutos)
espárragos	200g	10
brécol	200g	10
coles de Bruselas	200g	15
zanahorias, en trozos	400g	20
guisantes	200g	12
patatas, cortadas	450g	20-25
espinacas	200g	6-8

Cocer huevos


1. Monte la jarra y llénela.
2. Añada 500 ml de agua fría.
3. Coloque los huevos en la bandeja para huevos e introdúzcala en el recipiente con la ayuda del gancho.
4. Coloque la tapa y la taza.
5. Pulse el botón  y use los botones + y - para seleccionar el tiempo. El agua fría tarda cinco minutos en calentarse y crear vapor. Sume la cantidad de tiempo necesaria para cocer los huevos como prefiera. Por tanto, si quiere un huevo con la yema blanda, ponga el temporizador en 10-11 minutos.
Poco cocido: aproximadamente 3-4 minutos
Medio: aproximadamente 5-6 minutos
Muy cocido: aproximadamente 6-7 minutos
6. Cuando el temporizador haya terminado, el aparato pitará cinco veces. Retire inmediatamente la bandeja para huevos empleando el gancho. Los huevos continuarán cociéndose aunque ya se hayan apartado. Puede evitarlo si los mete bajo agua fría.

TEMPORIZADOR (INICIO PROGRAMADO)

Los programas Sopa con tropezones, Crema, Salsa y Cocción/al vapor se pueden ajustar para que empiecen a una hora específica (inicio programado). El inicio programado puede ser desde 1 minuto hasta 12 horas 59 minutos.

1. Monte la jarra y llénela.
2. Pulse el botón . Las horas parpadearán. Utilice los botones + y - para seleccionar el número de horas.
3. Pulse el botón . Los minutos parpadearán. Utilice los botones + y - para seleccionar el número de minutos.
4. Pulse el botón del programa que desee. Acepte el tiempo por defecto o utilice los botones + y - para seleccionar el tiempo de ejecución de programa que desee.
5. La pantalla mostrará el tiempo que ha introducido y empezará la cuenta atrás. Cuando haya pasado este tiempo, el programa seleccionado empezará y en la pantalla se mostrará el tiempo restante del programa.

CONSERVAR LOS ALIMENTOS CALIENTES

Los programas Sopa con tropezones, Crema y Cocción/Al vapor conservan el calor cuando terminan. La comida se mantendrá a una temperatura de 70-80° C hasta 40 minutos. El indicador de luz del botón  se volverá blanco cuando esté conservando la comida caliente. Cuando hayan transcurrido 40 minutos, el aparato pasará automáticamente al modo en reposo (standby).

CONSEJOS Y AYUDAS

- Cuando prepare recetas que contengan queso o nata, añada estos ingredientes al final del programa para evitar que se corten. El calor residual debe bastar para que el queso se funda.
- Para que la cocción sea uniforme, corte todos los ingredientes, excepto el queso, en dados de 1,5 a 2,5 cm.

- Corte el queso en dados no mayores de 1,5 cm.
- Los smoothies saben mejor si se preparan con ingredientes fríos.
- Las sopas caseras pueden conservarse 24 horas en el frigorífico o hasta 4 semanas en el congelador.
- Eche pocos condimentos al comenzar a cocinar los ingredientes; pruébelos y deles el punto justo antes de servir.
- Para obtener mejores resultados con el programa de picar hielo, utilice entre 150 y 500 ml de cubitos.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO



1. Apague el aparato (⏻) y desenchúfelo.
2. Limpie la parte exterior de la unidad motora con un paño húmedo limpio.
3. Limpie el exterior y el interior de la jarra con un paño húmedo.
4. Lave a mano la tapa y la tapa pequeña.





PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.


RECETAS

 pizca
 ramito


 manojo
 diente(s)


Las siguientes recetas siguen los tiempos de ejecución por defecto. Sin embargo, puede ajustar los tiempos de cada programa y las cantidades de los ingredientes para adaptarlas a su gusto y preferencias.

sopa de verduras al estilo marroquí (para 4 personas)

programa 


1 cebolla roja, pelada y picada
1 pimiento rojo, sin pepitas y picado
1 pimiento verde, sin pepitas y picado
1 lata de 400 g de tomate triturado
5g de mezcla de especias ras el hanut
250ml agua



1 puerro, lavado y picado
1 tallo de apio, picado
2  de ajo, pelados y picados
15ml de puré de tomate
1 cubito de caldo (verduras)
sal y pimienta




Poner todos los ingredientes en la jarra. Pulse el botón .

crema de champiñones (para 4 personas)

programa 


1 cebolla, pelada y muy picada
3  de tomillo (solo las hojas)
500g champiñones
1 cubito de caldo (verduras)
agua


30ml aceite de oliva
2  de ajo, pelados y machacados
 sal y pimienta
100ml de nata doble


Poner en la jarra el aceite, la cebolla, el ajo y el tomillo. Pulse el botón . Cocinar durante 2 minutos. Pulse y suelte el botón . Añadir los champiñones y un cubito de caldo. Añadir agua hasta la marca SOUP MAX. Pulse el botón . Pasados 20 minutos, añadir la nata. Esperar a que el programa termine, y servir.

sopa de apio-nabo y manzana (para 4 personas)

programa 

1 apio-nabo (aprox. 750 g), pelado y rallado
 sal y pimienta
1 cubito de caldo (verduras)
2 manzanas verdes, peladas, descaroizadas y cortadas en dados

500 ml leche
2  de ajo, pelados y picados
50 g de nueces picadas


Reservar las nueces picadas. Poner todos los ingredientes en la jarra. Pulse el botón . Servir acompañada de las nueces picadas.

sopa de guisantes y jamón (para 4 personas)

programa 


6 bololletas, picadas
100g de espinacas en hoja pequeña
100g de jamón cocido en tiras
100ml de nata para cocinar


500g de guisantes congelados
1 cubito de caldo (verduras)
 sal y pimienta
agua

Reservar la nata y el jamón. Poner todos los ingredientes en la jarra. Añadir agua hasta la marca SOUP MAX. Pulse el botón . Pasados 20 minutos, añadir la nata. Esperar a que el programa termine. Añadir el jamón y servir.




sopa de pollo thai (para 4 personas)


2 chalotas, peladas y troceadas	1 chile rojo, troceado
200g de pollo cocido, cortado en tiras	15ml de salsa de pescado
5g de azúcar de palma / azúcar superfina	600ml agua
1 manojo pequeño de cilantro, picado	1 lata de 400 ml de leche de coco
1 trozo pequeño de jengibre, pelado y cortado muy fino	zumos de 1-2 limas


programa 

Reservar el pollo, el cilantro y el zumo de lima. Poner todos los ingredientes en la jarra. Pulse el botón . Después de 30 minutos, añadir el pollo. Esperar a que el programa termine. Incorporar, sin dejar de remover, el cilantro y el zumo de lima, y servir.



sopa de tomate, pimiento rojo y albahaca (para 4 personas)


200g de pimientos rojos asados (de frasco)	6 tomates, en dados
2  de ajo, pelados y machacados	15ml de puré de tomate
1 cubito de caldo (verduras)	agua
1 manojo pequeño de albahaca (solo las hojas)	 sal y pimienta
1 tallo de citronela (verbena india), picado muy fino	 azúcar




programa 

Dejar aparte la albahaca. Poner todos los ingredientes en la jarra. Añadir agua hasta la marca SOUP MAX. Pulse el botón . Después de 20 minutos, añadir la albahaca. Esperar a que el programa termine, y servir.

salsa fuerte de tomate (para 4 personas)

1 cebolla, pelada y picada muy fina	30ml de aceite de oliva
2c de ajo, pelados y machacados	5g azúcar glasé
2 latas de 400 g de tomate de pera	15ml de pasta de tomates secos
2  de vinagre de jerez / vinagre de vino tinto	sal y pimienta
 hojas de albahaca, poco picadas (opcional)	

programa 

Una salsa de tomate versátil, ideal para albóndigas o pasta. Poner el aceite, la cebolla y el ajo en la jarra. Pulse el botón . Cocinar durante 3 minutos. Pulse y suelte el botón . Añadir los tomates, la pasta de tomate, el vinagre de jerez y el azúcar. Salpimentar. Pulse el botón . Esperar a que el programa termine. Incorporar la albahaca picada (opcional) y servir.

SMOOTHIES

programa 

smoothie de desayuno

2 manzana, descarozada y cortada en trozos grandes	120ml yogurt
400ml leche	60g harina de avena
2 plátano	20ml miel

smoothie de plátano con nuez

150g yogurt de avellanas	1 plátano
200ml leche	

lassi de mango

1 mango, pelado, deshuesado y troceado	200ml yogurt
200ml leche	10ml miel

smoothie de chocolate y naranja

170g helado de chocolate	300ml zumo de naranja
--------------------------	-----------------------

smoothie de plátano, vainilla y miel

400ml leche	1 plátano
20ml miel	10ml extracto de vainilla

smoothie de manzana y mango

1 mango, pelado, deshuesado y troceado

600ml zumo de manzana

smoothie cremoso de arándano y vainilla

360ml limonada

70g arándanos

125g helado de vainilla

smoothie de arándano, naranja y plátano

300ml zumo de naranja

1 plátano

300ml zumo de arándanos

smoothie de melocotón y albaricoque

80ml zumo de albaricoques en almíbar

2 melocotones, pelados, deshuesados y troceados

200ml leche

4 albaricoques en almíbar

60ml yogurt

10ml miel

Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se forem supervisionadas ou receberem instruções relacionadas com a utilização do aparelho numa área segura e compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção de utilização não deve ser feita por crianças sem supervisão.

Desligue sempre o aparelho da tomada de alimentação, caso seja deixado sem supervisão e antes de desmontar, voltar a montar ou limpar.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o respetivo agente de assistência ou pessoas semelhantes qualificadas, a fim de evitar acidentes.

⚠ As superfícies do aparelho aquecerão.


- Não coloque nem o jarro nem a unidade motora em líquidos.
- É possível que líquidos a ferver transbordem se encher em demasia.
- Use o jarro apenas com a unidade motora fornecida (e vice-versa).
- Certifique-se de que o aparelho se encontra em modo de espera (2) antes de remover o jarro.
- Não utilize acessórios ou peças que não sejam fornecidos pela nossa empresa.
- Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

ESQUEMAS

- | | |
|-------------------|-----------------------------------|
| 1. copo | 6. pega |
| 2. tampa | 7. unidade motora |
| 3. fecho da tampa | 8. recipiente de cozedura a vapor |
| 4. fecho do jarro | 9. suporte para ovos |
| 5. jarro | 10. utensílio de mistura/gancho |

MONTAGEM

IMPORTANTE: a unidade não funciona se a tampa ou o jarro não forem colocados corretamente. Remover o jarro ou a tampa interromperá o fluxo eléctrico ao motor e ao aquecedor e a luz  desligar-se-á. Voltar a colocá-los retomará o fluxo, mas não reiniciará o programa.



1. Desça o jarro até à unidade motora e prima para baixo até encaixar no sítio com um estalido (só encaixa de uma forma).
2. Para encaixar a tampa, enganche a parte frontal da tampa sobre o bico do jarro (fig. A).
3. Desça a tampa e prima a sua parte posterior até que o bloqueio da tampa encaixe com um estalido (fig. B).
4. Encaixe o copo na abertura da tampa. O copo possui as marcas 30 ml e 60 ml. Não coloque o motor em funcionamento sem o copo, pois os ingredientes poderão ser cuspidos através da abertura.
5. Para remover a tampa, prima o bloqueio da tampa para dentro e eleve a parte posterior da tampa até conseguir levantá-la para fora do jarro.
6. Para remover o jarro, aperte o bloqueio do jarro para dentro e levante o jarro retirando-o da unidade motora.

ENCHER


1. Coloque o aparelho no modo de espera (⏻), remova o jarro da unidade motora e retire a tampa do jarro.
2. O interior do jarro possui as marcas MAX (1,75 litros) para ingredientes frios e SOUP MAX (1,4 litros) para líquidos quentes que aumentarão quando aquecidos.
3. Para adicionar ingredientes enquanto o aparelho está a funcionar retire o copo, adicione os ingredientes através da abertura da tampa e volte a colocar o copo. Certifique-se de que o conteúdo não ultrapassa a marca MAX/SOUP MAX.











USAR A SUA SOUP AND BLEND

Misturar


1. Monte e encha o jarro.
2. Prima o botão  do programa de mistura geral. Para um controlo maior da consistência dos alimentos, poderá usar o botão pulse  premindo e libertando o botão conforme necessário.

Funções programadas

1. Monte e encha o jarro.
2. Prima o botão do programa desejado.
3. O visor pisca e mostra o tempo de duração do programa. Para aceitar o tempo predefinido, não faça nada e o visor parará de piscar após alguns segundos dando início ao programa selecionado. Para alterar o tempo do programa, use os botões + e - de imediato para introduzir o tempo de duração desejado. Quando o programa está a decorrer, o visor realiza uma contagem decrescente em incrementos de 1 minuto.
4. Se a qualquer momento quiser cancelar o programa, prima o botão .


Botão	Função	Tempo de duração do programa (minutos)	Função de aquecimento
	Modo de espera	-	-
	Mistura geral	2	-
	Smoothies, batidos, etc.	2	-
	Pulse	Prima  para accionar o motor, liberte-o para parar	-
	Esmagador de gelo	1	-
	Sopa com pedaços	35 (predefinido) Seleccionável pelo utilizador (1 a 59)	40 mins
	Sopa cremosa	25 (predefinido) Seleccionável pelo utilizador (1 a 59)	40 mins
	Molho	30	-
	Ferver/vapor	18 (predefinido) Seleccionável pelo utilizador (1 a 59)	40 mins

Cozinhar a vapor

1. Monte e encha o jarro.
2. Adicione 500 ml de água fria.
3. Coloque os ingredientes no recipiente de cozedura a vapor e desça-o para o interior do jarro com o auxílio do gancho.
4. Encaixe a tampa e o copo.
5. Prima o botão  e utilize os botões + e - para introduzir o tempo. A água fria leva 5 minutos a aquecer e produzir vapor. A este tempo deverá acrescentar o tempo necessário para cozinhar a vapor os ingredientes. Por exemplo, 450 g de cenouras demora cerca de 25 minutos, por isso regule o temporizador para 30 (25 + 5 minutos).
6. Quando o temporizador terminar, a unidade emite 5 sinais sonoros e entra no modo de aquecimento (40 minutos). Retire o recipiente de cozedura a vapor com o auxílio do gancho.



Alimento	Quantidade	Tempo (minutos)
Espargos	200g	10
Brócolos	200g	10
Couves de bruxelas	200g	15
Cenouras (rodelas)	400g	20
Ervilhas com casca	200g	12
Batatas (cortadas em quartos)	450g	20-25
Espinafres	200g	6-8

Cozer ovos


1. Monte e encha o jarro.
2. Adicione 500 ml de água fria.
3. Coloque os ovos no suporte para ovos e desça-o para o interior do jarro com o auxílio do gancho.
4. Encaixe a tampa e o copo.
5. Prima o botão  e utilize os botões + e - para introduzir o tempo. A água fria leva 5 minutos a aquecer e produzir vapor. A este tempo deverá acrescentar o tempo necessário para cozer os ovos até ao ponto desejado. Assim, se pretender um ovo com gema ainda mole, regule o temporizador para 10-11 minutos.
Pouco cozido - cerca de 3-4 minutos
Médio - cerca de 5-6 minutos
Bem cozido - cerca de 6-7 minutos
6. Quando o temporizador terminar, a unidade emite 5 sinais sonoros. Retire o suporte para ovos imediatamente com o auxílio do gancho. Os ovos continuarão a cozer no interior da casca mesmo após serem removidos. Poderá parar este processo colocando-os debaixo de água fria corrente.

TEMPORIZADOR (ATRASSO INICIAL)

Os programas Sopa com pedaços, Sopa cremosa, Molhos e Fervura/vapor podem ser definidos para terem início numa hora específica (atraso inicial). Poderão ser regulados a partir de 1 minuto até 12 horas e 59 minutos.

1. Monte e encha o jarro.
2. Prima o botão . As horas piscam. Use os botões + e - para introduzir o número de horas.
3. Prima o botão . Os minutos piscam. Use os botões + e - para introduzir o número de horas.
4. Prima o botão do programa requerido. Aceite o tempo predefinido ou use os botões + e - para introduzir o tempo de duração do programa desejado.
5. O visor exibe o tempo de atraso introduzido e começa a contagem decrescente. Quando o tempo de atraso chegar ao fim, o programa selecionado tem início e o visor começa a contagem decrescente relativa ao tempo do programa.

AQUECIMENTO

Os programas Sopa com pedaços, Sopa cremosa e Fervura/vapor entram automaticamente no modo de aquecimento após o programa terminar. Este modo mantém os alimentos a 70-80 °C até 40 minutos. A luz do botão  altera-se para branco quando está no modo de aquecimento. Após 40 minutos, o aparelho entra no modo de repouso.

CONSELHOS E SUGESTÕES

- Se uma receita requerer queijo ou queijo creme, adicione no final do programa para evitar coalhar. Geralmente, restará calor suficiente na sopa para derreter o queijo.
- Para uma confecção uniforme, corte tudo em cubos de 1,5-2,5 cm, excepto o queijo.
- Corte o queijo em cubos não maiores que 1,5 cm.
- Os smoothies têm melhor sabor quando feitos com ingredientes frios.

- Sopas caseiras podem ser refrigeradas durante 24 horas ou congeladas durante 4 semanas.
- Não exagere no tempero antes de cozinhar. Pelo contrário, saboreie e ajuste antes de servir.
- Para obter os melhores resultados, use cubos de gelo entre 150 ml e 500 ml no programa de esmagamento de gelo.


CUIDADO E MANUTENÇÃO

1. Desligue o aparelho (⏻) e desligue-o da corrente.
2. Limpe a superfície externa da unidade motora com um pano limpo e seco.
3. Limpe o jarro, por dentro e por fora, com um pano húmido.
4. Lave a tampa e o copo à mão.

PROTECÇÃO AMBIENTAL

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos eléctricos e electrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.

RECEITAS

 pitada

 molho

As seguintes receitas foram baseadas no tempo de duração predefinido dos programas. Contudo, poderá ajustar os tempos dos programas e as quantidades dos ingredientes para corresponderem ao seu próprio gosto e preferência.


sopa de legumes marroquina (para 4 pessoas)


programa 

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 cebola roxa, descascada e picada | 1 alho francês, lavado e picado |
| 1 pimento vermelho, sem sementes e picado | 1 haste de aipo, picado |
| 1 pimento verde, sem sementes e picado | 1 400 g de tomates picados de lata |
| 2 dentes de alho, descascados e picados | 15ml de concentrado de tomate |
| 5g mistura de especiarias “ras el hanout” | 1 cubo de caldo (legumes) |
| 250ml água | sal e pimenta |




Coloque os ingredientes todos no jarro. Prima o botão “ ”

sopa de cogumelos cremosa (para 4 pessoas)

programa 


- | | |
|---|---|
| 1 cebola, descascada e picada finamente | 30ml de azeite |
| 3 raminhos de tomilho, apenas as folhas | 500g cogumelos |
| 2 dentes de alho, descascados e esmagados |  sal e pimenta |
| 1 cubo de caldo (legumes) | 100ml de natas |


água

Coloque o óleo, a cebola, os dentes de alho e o tomilho no jarro. Prima o botão “ ” Cozinhe durante 2 minutos. Pressione e solte o botão . Adicione os cogumelos e o cubo de caldo. Adicione água até à marca SOUP MAX. Prima o botão “ ” Após 20 minutos, adicione o creme. Aguarde o programa terminar e sirva em seguida.

sopa de maçã e raiz de aipo (para 4 pessoas)

programa 

- | | |
|--|---|
| 1 raiz de aipo (aprox. 750 g), descascado e ralado | 500ml leite |
| 2 dentes de alho, descascados e picados |  sal e pimenta |
| 1 cubo de caldo (legumes) | 50g nozes, picadas |
| 2 maçãs verdes, descascadas, sem núcleo e cortadas em pedaços grosseiros | |

Reserve as nozes. Coloque todos os outros ingredientes no jarro. Prima o botão “ ” Sirva guarnecido com as nozes.

sopa de fiambre e ervilhas (para 4 pessoas)

programa 

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 6 cebolinhas novas, picadas | 500g ervilhas congeladas |
| 100g espinafre bebé | 1 cubo de caldo (legumes) |
| 100g fiambre cozinhado e desfiado |  sal e pimenta |
| 100ml natas | água |

Reserve as natas e o fiambre. Coloque todos os outros ingredientes no jarro. Adicione água até à marca SOUP MAX. Prima o botão “☰☞” Após 20 minutos, adicione o creme. Aguarde o programa terminar. Misture o fiambre e sirva.

sopa de galinha tailandesa (para 4 pessoas)

programa ☞☞

2 chalotas, descascadas e cortadas em rodelas	15ml molho de peixe
1 malagueta vermelha, cortada em rodelas	200g galinha cozida, desfiada
1 haste de erva-limão, picada finamente	5g açúcar de palma/açúcar fino
1 400 ml de leite de coco de lata	600ml água
1 pequeno molho de coentros, picados	sumo de 1-2 limas
1 pedaço de gengibre pequeno, descascado e cortado em rodelas finas	

Reserve a galinha, os coentros e o sumo de lima. Coloque todos os outros ingredientes no jarro. Prima o botão “☞☞” Após 30 minutos, adicione a galinha. Aguarde o programa terminar. Misture os coentros picados e o sumo de lima e sirva.

sopa de tomate, pimento vermelho e manjeriço (para 4 pessoas)

programa ☰☞

200g pimentos vermelhos assados (de jarro)	15ml de concentrado de tomate
6 tomates, cortados em pedaços grosseiros	☞ açúcar
2 dentes de alho, descascados e esmagados	☞ sal e pimenta
1 cubo de caldo (legumes)	água
1 pequeno molho de manjeriço, apenas as folhas	

Reserve o manjeriço. Coloque todos os outros ingredientes no jarro. Adicione água até à marca SOUP MAX. Prima o botão “☰☞” Após 20 minutos, adicione o manjeriço. Aguarde o programa terminar e sirva em seguida.

molho de tomate rico (para 4 pessoas)

programa ☞☞

1 cebola, descascada e picada finamente	30ml azeite
2 dentes de alho, descascados e esmagados	5ml açúcar branco refinado
2 400g de tomate-chucha de lata	15ml pasta de tomate seco ao sol
10ml vinagre de xerez/vinagre de vinho tinto	sal e pimenta
folhas de manjeriço, picadas grosseiramente (opcional)	

Um molho de tomate versátil, perfeito para almôndegas ou massa. Coloque o azeite, a cebola e o alho no jarro. Prima o botão “☞☞☞” Cozinhe durante 3 minutos. Pressione e solte o botão ☺. Adicione os tomates, a pasta de tomate, o vinagre de xerez e o açúcar. Tempere com sal e pimenta. Prima o botão “☞☞☞” Aguarde o programa terminar. Misture o manjeriço picado (opcional) e sirva.

SMOOTHIES

programa ☞☞

smoothie de pequeno-almoço

2 maçãs, sem núcleo e picadas grosseiramente	120ml iogurte
400ml leite	60g aveia
2 banana	20ml mel

smoothie de banana com aroma a nozes

150g iogurte de avelã	1 banana
200ml leite	

lassi de manga

1 manga, descascada, sem caroço e picada	200ml iogurte
200ml leite	10ml mel

smoothie de chocolate e laranja

170g gelado de chocolate	300ml sumo de laranja
--------------------------	-----------------------

smoothie de banana, baunilha e mel

400ml leite

20ml mel

1 banana

10ml extracto de baunilha

smoothie de maçã e manga

1 manga, descascada, sem caroço e picada

600ml sumo de maçã

smoothie de mirtilos e baunilha cremoso

360ml limonada

70g amoras

125g gelado de baunilha

smoothie de arando, laranja e banana

300ml sumo de laranja

1 banana

300ml sumo de mirtilo

smoothie de pêsego e alperce

4 metades de alperce enlatado

2 pêsegos, descascados, sem caroço e picados

200ml leite

80ml calda de alperce (da lata)

60ml iogurte

10ml mel

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.



VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Dette produkt må anvendes af børn på 8 år og derover, samt personer med fysiske, sansemæssige eller mentale handicap eller manglende erfaring og viden, såfremt vedkommende er under opsyn eller har modtaget anvisninger i forsvarlig brug af apparatet, og vedkommende forstår farerne i forbindelse med brugen. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.

Træk altid apparatets stik ud af stikkontakten, når det ikke bruges, og inden det samles, skilles ad eller rengøres.

Hvis den monterede ledning er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret person for at undgå sikkerhedsfarer.

Apparatets overflader kan blive meget varme.

- Nedsænk ikke blenderglasset eller motorenheden i væske.
- Hvis du overfylder, kan kogende væske sprøjte ud.
- Brug kun blenderglasset med den medfølgende motorenhed (og omvendt).
- Sørg for, at apparatet står på standby (2) inden blenderglasset tages af.
- Anvend ikke andet tilbehør eller andre dele end de medfølgende.
- Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

KUN TIL PRIVAT BRUG

TEGNINGER

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| 1. bæger | 6. håndtag |
| 2. låg | 7. motorenhed |
| 3. lågets lås | 8. dampkurv |
| 4. blenderglassets låg | 9. æggebakke |
| 5. blenderglas | 10. rørerredskab/krog |

SAMLING

VIGTIGT: Hvis enten låget eller kanden er forkert påsat, virker enheden ikke. Når blenderglasset eller låget tages af afbrydes strømtilførslen fra motoren og varmelegemet, og -lampen slukker. Når disse dele sættes tilbage på plads tilføres der igen strøm, men programmet genstartes ikke.

1. Sæt blenderglasset oven på motorenheden og tryk ned, indtil det klikker på plads (det passer kun på én måde).
2. Læg låget på ved at sætte den forreste del af låget ned over kandens tud (fig. A).
3. Sænk låget og tryk ned bagerst på låget, indtil lågets lås klikker ud (fig. B).
4. Sæt bægeret ned i hullet i låget. Bægeret er markeret ved 30 ml og 60 ml. Anvend ikke motorenheden uden bægeret, da ingredienser kan sprøjte ud gennem hullet.
5. Tag låget af ved at trykke lågets lås ind og løfte opad i lågets bagerst del, indtil du kan løfte det af kanden.
6. Tag kanden af ved at trykke kandens lås ind og løfte kanden af motorenheden.



OPFYLDNING

1. Sæt apparatet på standby () , tag blenderglasset af motorenheden, og tag låget af blenderglasset.
2. 10 Blenderglasset er markeret indvendigt med MAX, ved 1,75 liter, for kolde ingredienser – og SOUP MAX, ved 1,4 liter, for varme væsker, som udvider sig ved opvarmning.


- For at tilsætte ingredienser, mens apparatet kører, skal du tage bægeret op, tilsætte ingredienser gennem hullet i låget og sætte bægeret i igen. Kontrollér, at indholdet ikke stiger, så det når op over henholdsvis MAX/SOUP MAX-mærkerne.











SÅDAN BRUGER DU DIN SOUP AND BLEND

Blending


- Påsæt og fyld kanden.
- Tryk på -knappen for almindeligt blendeprogram. Eller hvis du ønsker større kontrol med madens konsistens, kan du bruge pulse -knappen. Tryk og slip knappen efter behov.

Programmerbare funktioner

- Påsæt og fyld kanden.
- Tryk på den ønskede programknap.
- Displayet lyser nu og viser programvarigheden. For at acceptere standardtiden, behøver du ikke gøre noget. Efter et par sekunder stopper displayet med at blinke, og det valgte program starter. For at ændre programtiden kan du vælge den ønskede programtid med det samme ved hjælp af + og - knapperne. Mens programmet er i gang, tæller displayet ned i 1 minuts intervaller.
- Du kan til enhver tid annullere et program ved at trykke på -knappen.

Knap	Funktion	Programvarighed (minutter)	Varmholdelsestid
	Standby	-	-
	Almindelig blending	2	-
	Smoothies, milkshakes, etc.	2	-
	Pulse	Tryk på  for at starte motoren, slip den for at stoppe	-
	Knusning af isterninger	1	-
	Grov suppe	35 (standard) kan vælges af brugeren (1 til 59)	40 mins
	Glat suppe	25 (standard) kan vælges af brugeren (1 til 59)	40 mins
	Sauce	30	-
	Koge/dampe	18 (standard) kan vælges af brugeren (1 til 59)	40 mins


Dampning

- Påsæt og fyld kanden.
- Tilsæt 500 ml koldt vand.
- Læg ingredienserne i dampkurven og sænk den ned i kanden ved hjælp af krogen.
- Læg låget på og isæt koppen.
- Tryk på -knappen og indtast den ønskede tid på + og - knapperne. Det tager 5 minutter inden koldt vand bliver varmt og afgiver damp. Så hertil skal man tilføje den tid, det tager at dampe ingredienserne. For eksempel skal 450 g gulerødder have cirka 25 minutter, så indstil timeren på 30 (25 + 5 minutter).
- Når timeren har talt ned, bipper enheden 5 gange og skifter til varmholdelsesfunktionen (40 minutter). Tag dampkurven op ved hjælp af krogen.

Mad	Mængde	Tid (minutter)
Asparges	200g	10
Broccoli	200g	10
Rosenkål	200g	15



Mad	Mængde	Tid (minutter)
Gulerødder (i skiver)	400g	20
Ærter, uden bælg	200g	12
Kartofler (i kvarte)	450g	20-25
Spinat	200g	6-8

Æggekogning


1. Påsæt og fyld kanden.
2. Tilsæt 500 ml koldt vand.
3. Læg æggene i æggebakken og sænk den ned i kanden ved hjælp af krogen.
4. Læg låget på og isæt koppen.
5. Tryk på -knappen og indtast den ønskede tid på + og – knapperne. Det tager 5 minutter inden koldt vand bliver varmt og afgiver damp. Hertil skal man tilføje den tid, det tager at koge æggene, efter smag. Det vil sige at, du skal indstille timeren på 10-11 minutter, hvis du ønsker smilende æg.
Smilende - cirka 3-4 minutter
Mellem - cirka 5-6 minutter
Hårdkogt - cirka 6-7 minutter
6. Når timeren har talt ned, bipper enheden 5 gange. Fjern æggebakken med det samme, brug krogen. Æggene fortsætter med at koge inden i skallen, selv efter de er taget op. Skyl dem i koldt vand for at modvirke dette.

TIMER (FORSINKET START)

Programmerne Grov suppe, Lind suppe, Sauce og Koge/dampe kan indstilles til at starte efter et angivet tidsrum (forsinket start). Det kan være fra 1 minut til 12 timer og 59 minutter.

1. Påsæt og fyld kanden.
2. Tryk på -knappen. Timerne blinker nu. Indtast antal timer ved hjælp af + og – knapperne.
3. Tryk på -knappen. Minutterne blinker nu. Indtast antal minutter ved hjælp af + og – knapperne.
4. Tryk på den ønskede programknap. Accepter standardtiden eller vælg den ønskede programvarighed ved hjælp af + og – knapperne.
5. Displayet viser nu tidsforsinkelsen, du har indtastet og begynder derefter at tælle ned. Når forsinkelsestiden er gået, går det valgte program i gang, og programtiden på displayet tæller ned.

HOLD VARM

Programmerne Grov suppe, Lind suppe, Sauce og Koge/dampe skifter automatisk til varmholdelsesfunktionen, når programmet er slut. Med denne funktion holdes maden varm ved 70-80°C i op til 40 minutter. -knappen skifter farve til hvid, når varmholdelsesfunktionen er aktiv. Efter 40 minutter, skifter apparatet til standby.

GODE RÅD OG TIPS

- Hvis opskriften er med ost eller fløde, skal dette tilsættes til sidst i programmet, så suppen ikke tykner. Normalt vil der være tilstrækkelig varme tilbage i suppen til at smelte osten.
- For at opnå en ensartet tilberedning skal alle ingredienserne - undtagen osten - skæres i tern på 1,5 – 2,5 cm.
- Skær osten i højst 1,5 cm store tern.
- Smoothies smager bedre, når de laves med afkølede ingredienser.
- Hjemmelavede supper kan holde sig i køleskabet i 24 timer eller på frost i op til 4 uger.
- Spar på krydderierne inden tilberedning, smag i stedet til lige inden servering.
- For at opnå de bedste resultater, skal du bruge mellem 150 ml og 500 ml isterninger til isknusningsprogrammet.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Sluk for apparatet () og tag stikket ud.
2. Tør ydersiden af blenderglasset over med en fugtig klud.

3. Tør blenderglasset af, indvendigt og udvendigt, med en fugtig klud.
4. Låget og bægeret skal vaskes af i hånden.



MILJØBESKYTTELSE

Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.

OPSKRIFTER



knivspids

dusk



bundt

fed

De følgende opskrifter er baseret på standard programvarighed. Men du kan selvfølgelig tilpasse programtiderne og mængden af ingredienser efter smag og behag.

Marokkansk grønsagssuppe (4 personer)

1 rødløg, pillet og hakket
1 rød peberfrugt, udkernet og hakket
1 grøn peberfrugt, udkernet og hakket
400 g hakkede tomater fra dåse
5g ras el hanout krydderiblanding
250ml vand

1 porre, rensset og hakket
1 bladselleri, hakket
2 hvidløg, pillede og hakkede
15ml tomatpuré
1 boullionterning (grønsags)
salt og peber

program

Kom alle ingredienserne i kanden. Tryk på -knappen.

cremet champignonsuppe (4 personer)

1 løg, pillet og finthakket
3 timian, kun blade
500g champignoner
1 boullionterning (grønsags)
vand

30ml olivenolie
2 hvidløg, pillede og knuste
salt og peber
100ml piskefløde

program

Kom olie, løg, hvidløg og timian i kanden. Tryk på -knappen. Tilbered i 2 minutter. Tryk og slip -knappen. Tilsæt champignoner og boullionterning. Tilsæt vand op til SOUP MAX-mærket. Tryk på -knappen. Efter 20 minutter tilsættes fløden. Vent indtil programmer er færdigt og servér.

selleri- /æblesuppe (4 personer)

1 knoldselleri (ca. 750 g), skrællet og revet
salt og peber
1 boullionterning (grønsags)
2 grønne æbler, skrællede, udkernede, i tern

500ml mælk
2 hvidløg, pillede og hakkede
50g valnødder, hakkede

program

Læg valnødderne til side. Kom alle ingredienserne i kanden. Tryk på -knappen. Pynt med valnødderne og servér.

ærte-/skinkesuppe (4 personer)

6 forårsløg, hakkede
100g babyspinat
100g kogt skinke i strimler
100ml piskefløde

500g frosne ærter
1 boullionterning (grønsags)
salt og peber
vand

program

Stil fløden og skinken til side. Kom alle ingredienserne i kanden. Tilsæt vand op til SOUP MAX-mærket. Tryk på -knappen. Efter 20 minutter tilsættes fløden. Vent indtil programmet er færdigt. Rør skinken i og servér.

Thai kyllingesuppe (4 personer)

2 skalotteløg, pillede og skivede
1 stilk citrongræs, finthakket
200g kogt kylling, i strimler
400ml kokosmælk fra dåse

1 rød chili, skivet
15ml fiskesauce
5g palmesukker/strøsukker
600ml vand

program



1 lille bundt koriander, hakket
1 lille stykke ingefær, skrælet, fint skivet


saft af 1-2 limefrugter

Læg kylling, koriander og limesaft til side. Kom alle ingredienserne i kanden. Tryk på -knappen. Efter 30 minutter tilsættes kyllingen. Vent indtil programmet er færdigt. Rør hakket koriander og limesaft i og server.

tomat-/rød pebersuppe med basilikum (4 personer)

program 



200g grillede peberfrugter (fra glas)
2  hvidløg, pillede og knuste
 sukker
1 boulliontering (grønsags)
1 lille bundt basilikum, kun bladene

6 tomater, i tern
15ml tomatpuré
 salt og peber
vand

Læg basilikummen til side Kom alle ingredienserne i kanden. Tilsæt vand op til SOUP MAX-mærket. Tryk på -knappen. Efter 20 minutter tilsættes basilikummen Vent indtil programmer er færdigt og server.




fyldig tomatsuppe (4 personer)

program 

1 løg, pillet og finthakket
2  hvidløg, pillede og knuste
2 400 g blommetomater fra dåse
10ml sherryeddike/rødvinseddike
 basilikumblade, grofthakkede (valgfrit)

30ml olivenolie
5g fintmalet sukker
15ml soltørret tomatpasta
salt og peber

En alsidig tomatsuppe, perfekt til kødboller eller pasta.

Kom olie, løg og hvidløg i kanden. Tryk på -knappen. Tilbered i 3 minutter. Tryk og slip  knappen. Tilsæt tomater, tomatpasta, sherryeddike og sukker. Smag til med salt og peber. Tryk på -knappen. Vent indtil programmet er færdigt. Rør hakket basilikum i (valgfrit) og server.

SMOOTHIES

program 

morgen smoothie

2 æbler, udkernede og grofthakkede
400ml mælk
2 banan

120ml yoghurt
60g havregryn
20ml honning

nødde-banan smoothie

150g hasselnødde-yoghurt
200ml mælk

1 banan

mango lassi

1 mango, skrælet, udstenet og hakket
200ml mælk

200ml yoghurt
10ml honning

chokolade-appelsin smoothie

170g chokoladeis

300ml appelsinjuice

banan, vanilje & honning smoothie

400ml mælk
20ml honning

1 banan
10ml vaniljeekstrakt

æble & mango smoothie

1 mango, skrælet, udstenet og hakket

600ml æblejuice

cremet blåbær & vanilje smoothie

360ml limonade
70g blåbær

125g vaniljeis

tranebær, appelsin & banan smoothie

300ml appelsinjuice

1 banan

300ml tranebærjuice

fersken & abrikos smoothie

4 halve abrikoser på dåse

2 ferskner, skrællede, udstenede og hakkede

200ml mælk

80ml abrikosjuice (fra dåsen)

60ml yoghurt

10ml honning

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

Den här produkten får användas av barn över 8 år samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller otillräcklig erfarenhet och kunskap om de övervakas eller har instruerats rörande säkert bruk av produkten och förstår de risker som användningen medför. Barn får inte leka med produkten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn såvida de inte övervakas.

Koppla alltid bort apparaten från eluttaget om den lämnas utan uppsikt och innan den monteras, tas isär eller rengörs.

Om nätsladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika risker.

⚠ Apparats utsida blir varm.

- Sänk inte ned kannan eller motorenheten i någon vätska.
- Överfyll inte – då kan kokande vätska skvätta ut från kannan.
- Använd bara kannan tillsammans med medföljande motorenhet (och omvänt).
- Kontrollera att apparaten är i viloläge (⏻) innan du tar bort kannan.
- Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

BILDER

- | | |
|---------------------|--------------------|
| 1. måttkopp | 6. handtag |
| 2. lock | 7. motorenhet |
| 3. locklås | 8. ångkokningskorg |
| 4. spärr för kannan | 9. ägghållare |
| 5. kanna | 10. omrörare/krok |

MONTERING

OBS: Om antingen locket eller kannan är felaktigt monterade kommer apparaten inte att fungera. När du tar bort kannan eller locket bryts strömmen från motor och vattenkokare och lampan till strömbrytaren (⏻) släcks. När du sätter tillbaka kannan eller locket ansluts strömmen igen men programmet återupptas inte.

1. Sätt kannan på motorenheten och tryck kannan nedåt tills den kommer på plats med ett klickljud (den kan bara sättas fast på ett sätt).
2. För att montera locket, fäst dess främre del över kannans pip (fig. A).
3. Sänk ned locket och tryck ned den bakre delen av locket till locklåset klickar utåt (fig. B).
4. Sätt in måttkoppen i hålet på locket. Måttkoppen har markeringarna 30 ml och 60 ml. Starta inte apparaten om inte måttkoppen sitter på locket för då kan ingredienserna skvätta ut genom hålet.
5. För att ta avlägsna locket, tryck in locklåset och lyft upp den bakre delen tills du kan lyfta av det från kannan.
6. För att avlägsna kannan, pressa kannans lås inåt och lyft av kannan från motorenheten.

FYLLA PÅ VATTEN


1. Sätt apparaten i viloläge (⏻), ta bort kannan från motorenheten och ta bort locket från kannan.
2. Kannans insida har markeringen MAX vid 1,75 liter, den högsta nivån för kalla ingredienser, och SOUP MAX vid 1,4 liter, den högsta nivån för varma vätskor eftersom de utvidgas vid uppvärmning.
3. Man kan tillsätta ingredienser medan apparaten är igång genom att ta bort måttkoppen från locket, tillsätta ingredienserna genom hålet i locket och sedan sätta tillbaka måttkoppen. Kontrollera att innehållet inte överskrider markeringarna MAX eller SOUP MAX.











ANVÄNDA DIN SOUP AND BLEND

Mixa


1. Montera och fyll kannan.
2. Tryck på  knappen för programmet för allmän mixning. Alternativt kan man använda  knappen för pulsfunction för ökad kontroll över matens konsistens. Tryck och släpp knappen enligt behov.

Programmerade funktioner

1. Montera och fyll kannan.
2. Tryck på knappen för önskat program.
3. Displayen blinkar och visar programmets körtid. För att godkänna den förinställda tiden behöver du inte göra någonting, efter några sekunder slutar displayen att blinka och det valda programmet startar. För att ändra programtiden ska du omedelbart använda knapparna + och – för att ange önskad körtid. När programmet kör kommer displayen att räkna ned minutvis.
4. För att avbryta ett program kan du när som helst trycka på knappen .

Knapp	Funktion	Körtid för program (minuter)	Varmhållningstid
	Viloläge	-	-
	Allmän mixning	2	-
	Smoothies, milkshakes, etc.	2	-
	Pulsfunktion	Tryck på  för att starta motorn, släpp upp för att stänga av motorn	-
	Iskross	1	-
	Grovmixad soppa	35 (standardinställning) Valbar av användare (1 till 59)	40 mins
	Slätmixad soppa	25 (standardinställning) Valbar av användare (1 till 59)	40 mins
	Sås	30	-
	Koka/ångkoka	18 (standardinställning) Valbar av användare (1 till 59)	40 mins


Ångkokning

1. Montera och fyll kannan.
2. Tillsätt 500 ml kallt vatten.
3. Lägg ingredienserna i ångkokningskorgen och sänk ned den i kannan med hjälp av kroken.
4. Montera locket och koppen.
5. Tryck på knappen  och använd + och – knapparna för att ange tiden. Det tar 5 minuter för det kalla vattnet att värmas upp och bilda ånga. Lägg till detta till den tid som krävs för att ånga ingredienserna. Till exempel tar det ungefär 25 minuter att koka 450 gr morötter, så ställ in timern på 30 minuter (25 + 5 minuter).
6. När timern är klar kommer apparaten att pipa fem gånger och gå över till varmhållningsläge (40 minuter). Ta ut ångkokningskorgen med hjälp av kroken.

Mat	Kvantitet	Tid (minuter)
Sparris	200g	10
Broccoli	200g	10
Brysselkål	200g	15
Morötter (skivade)	400g	20
Ärter (spritsade)	200g	12
Potatisar (delade i fyra delar)	450g	20-25



Mat	Kvantitet	Tid (minuter)
Spenat	200g	6-8

Koka ägg

1. Montera och fyll kannan.
2. Tillsätt 500 ml kallt vatten.
3. Placera äggen i hållaren och sänk ned den i kannan med hjälp av kroken.
4. Montera locket och koppen.
5. Tryck på knappen  och använd + och – knapparna för att ange tiden. Det tar 5 minuter för det kalla vattnet att värmas upp och bilda ånga. Lägg till detta till den tid som krävs för att koka äggen enligt önskemål. För löskokta ägg ställer man exempelvis in timern på 10-11 minuter.
Löskokt - ungefär 3-4 minuter
Medel - ungefär 5-6 minuter
Hårdkokt - ungefär 6-7 minuter
6. När timern är klar kommer apparaten att pipa fem gånger. Lyft omedelbart ut ägghållaren med hjälp av kroken. Äggen kommer att fortsätta koka inuti skalet när de har tagits ut ur apparaten. Skölj dem i kallt vatten för att undvika detta.


TIMER (FÖRDRÖJD START)

Programmen för matig soppa, slät soppa, sås och koka/ångkoka kan ställas in så att de startar när en viss tid har förflutit (fördröjd start). Detta kan vara från en minut till 12 timmar och 59 minuter.

1. Montera och fyll kannan.
2. Tryck på knappen . Timmarna blinkar. Använd + och – knapparna för att ange antal timmar.
3. Tryck på knappen . Minuterna blinkar. Använd + och – knapparna för att ange antal minuter.
4. Tryck på knappen för önskat program. Godkänn den standardinställda tiden eller använd + och – knapparna för att ange önskad körtid för programmet.
5. Displayen visar den tidsfördröjning som du angett och börjar räkna ned. När fördröjningstiden har förflutit startar det valda programmet och displayen räknar ned programtiden.

VARMHÅLLNING


Programmen för matig soppa, slät soppa och koka/ångkoka växlar automatiskt över till varmhållningsläge när programmet har avslutats. Detta bevarar matens temperatur på 70-80°C i upp till 40 minuter.

Knapplyset  ändras till vitt när det är i varmhållningsläge. Efter 40 minuter kommer apparaten att gå över till standbyläge.

RÅD OCH TIPS

- Om gräddor eller ost ska tillsättas enligt receptet bör man göra det vid slutet av programmet för att förhindra att dessa ingredienser stelnar. I regel finns det tillräckligt mycket värme kvar i soppan för att osten ska smälta.
- Skär alla ingredienser utom osten i kuber på 1,5–2,5 cm för att allting ska bli färdigt samtidigt.
- Skär osten i kuber på högst 1,5 cm.
- Smoothies smakar bäst om man använder kylda ingredienser.
- Hemlagad soppa kan förvaras i kylskåp i 24 timmar. Om man fryser den kan den förvaras i upp till 4 veckor.
- Var sparsam med kryddningen före tillagningen, avsmaka sedan och tillsätt eventuellt mer kryddor före servering.
- Resultatet blir bäst om man använder iskuber mellan 150 ml och 500 ml i programmet för iscross.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

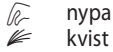
1. Stäng av apparaten() och dra ur sladden.
2. Torka utsidan av motorenheten med en ren och fuktig trasa.
3. Torka kannan inuti och utanpå med en fuktig trasa.
4. Diska lock och måttkopp för hand.



MILJÖSKYDD

För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratagas, återanvändas eller återvinnas.

RECEPT



nypa

kvist



bunt

klyfta/klyftor

Följande recept bygger på standardinställda körtider för programmen. Du kan dock justera programtiderna och ingrediensmängderna efter egen smak och preferens.

marockansk grönsaksoppa (4 portioner)

program

1 rödlök, skalad och hackad
1 röd paprika, urkärnad och hackad
1 grön paprika, urkärnad och hackad
1 burk krossade tomater (400 g)
5g ras el hanout (marockansk kryddblandning)
250ml vatten

1 purjolök, sköljd och hackad
1 stjälselleri, hackad
2 vitlök, skalad och hackad
15ml tomatpuré
1 buljongtärning (grönsaksbuljong)
salt och peppar

Lägg alla ingredienserna i kannan. Tryck på -knappen.

krämig svampsoppa (4 portioner)

program

1 lök, skalad och finhackad
3 timjan (endast bladen)
500g svamp
1 buljongtärning (grönsaksbuljong)
vatten

30ml olivolja
2 vitlök, skalad och krossad
salt och peppar
100ml vispgrädd

Lägg olja, lök, vitlök och timjan i kannan. Tryck på -knappen. Tillaga under 2 minuter. Tryck in och släpp upp knappen . Tillsätt svamp och buljongtärning. Tillsätt vatten upp till markeringen SOUP MAX. Tryck på -knappen. Tillsätt grädd efter 20 minuter. Vänta tills programmet är avslutat och servera sedan.

ärtsoppa med skinka (4 portioner)

program

6 vårlökar, hackade
100g babyspenat
100g strimlad kokt skinka
100ml vispgrädd

500g djupfrysta ärtor
1 buljongtärning (grönsaksbuljong)
salt och peppar
vatten

Vänta med att tillsätta grädd och skinka. Lägg alla de andra ingredienserna i kannan. Tillsätt vatten upp till markeringen SOUP MAX. Tryck på -knappen. Tillsätt grädd efter 20 minuter. Vänta tills programmet är avslutat. Tillsätt skinkan, rör om och servera.

rotselleri- och äppelsoppa (4 portioner)

program

1 rotselleri (cirka 750 g) skalad och riven
salt och peppar
1 buljongtärning (grönsaksbuljong)
2 gröna äpplen, skalade, urkärnade och i tärningar

500ml mjölk
2 vitlök, skalad och hackad
50g valnötter, hackade

Vänta med att tillsätta valnötterna. Lägg alla de andra ingredienserna i kannan. Tryck på -knappen. Garnera med valnötterna och servera.


thailändsk kycklingsoppa (thai chicken soup) (4 portioner)

program

2 schalottenlök, skalad och hackad
1 citrongrässtjälk, finhackad
200g strimlad kokt kyckling
1 burk kokosmjölk (400 ml)
1 en liten bunt hackad koriander
1 liten bit ingefära, skalad och finskivad




1 röd chili, skivad
15ml fisksås
5g palmsocker/strösocker
600ml vatten
saft från 1–2 limefrukter

Vänta med att tillsätta kyckling, koriander och limesaft. Lägg alla de andra ingredienserna i kannan. Tryck

på -knappen. Tillsätt kycklingen efter 30 minuter. Vänta tills programmet är avslutat. Tillsätt hackad koriander och limesaft, rör om och servera.

tomatsoppa med röd paprika och basilika (4 portioner)



program 




200g rostad paprika (burk) 6 tomater, i tärningar
2  vitlök, skalad och krossad 15ml tomatpuré
 socker  salt och peppar
1 buljongtärning (grönsaksbuljong) vatten
1 en liten bunt basilika (endast bladen)

Vänta med att tillsätta basilikan. Lägg alla de andra ingredienserna i kannan. Tillsätt vatten upp till markeringen SOUP MAX. Tryck på -knappen. Tillsätt basilikan efter 20 minuter. Vänta tills programmet är avslutat och servera sedan.

smakrik tomatsås (4 portioner)

program 

1 lök, skalad och finhackad 30ml olivolja
2  vitlök, skalad och krossad 5g strösocker
2 burkar plommotomater (vardera 400 g) 15ml tomatpuré från soltorkade tomater
10ml sherryvinäger/rödvinsvinäger salt och peppar
 basilikablåd, grovhackade (kan uteslutas)

En tomatsås som kan användas till många olika maträtter, t.ex. köttbullar eller pasta. Lägg olja, lök och vitlök i kannan. Tryck på -knappen. Tillaga under 3 minuter. Tryck in och släpp upp knappen . Tillsätt tomater, tomatpuré, sherryvinäger och socker. Krydda med salt och peppar. Tryck på -knappen. Vänta tills programmet är avslutat. Tillsätt de hackade basilikabladen (kan uteslutas), rör om och servera.

SMOOTHIES

program 

frukostsmoothie

2 äpplen, urkärnade och grovhackade 120ml yoghurt
400ml mjölk 60g havremjöl
2 banan 20ml honung

banansmoothie med nötter

150g hasselnötsyoghurt 1 banan
200ml mjölk

mango lassi

1 mango, skalad, urkärnad och hackad 200ml yoghurt
200ml mjölk 10ml honung

apelsinsmoothie med choklad

170g chokladglass 300ml apelsinjuice

banansmoothie med vanilj och honung

400ml mjölk 1 banan
20ml honung 10ml vaniljsocker

äppel- och mangosmoothie

1 mango, skalad, urkärnad och hackad 600ml äppeljuice

krämig blåbärssmoothie med vanilj

360ml lemonad 125g vaniljglass
70g blåbär

smoothies med tranbär, apelsin och banan

300ml apelsinjuice 300ml tranbärsjuice
1 banan persiko- och aprikossmoothie
4 aprikos, en halv konservburk 80ml aprikossaft (från konservburken)
2 persikor, skalade, urkärnade och hackade 60ml yoghurt
200ml mjölk 10ml honung

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de er under oppsyn eller er gitt instruksjoner om bruk på en trygg måte og forstår farene involvert. Barn skal ikke leke med produktet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke foretas av barn uten oppsyn.

Koble alltid apparatet fra strømmettet hvis det forlades uten oppsyn og før montering, demontering eller rengjøring.

Hvis tilførselsslangen er skadet må den erstattes av produsenten, en servicetekniker eller lignende kvalifisert person for å unngå skade.

 **Apparatets overflater vil bli varme.**


- Ikke senk kannen eller motorenheten ned i væske.
- Hvis du overfyller, kan kokende væske støtes ut.
- Bruk bare kannen med motorenheten som følger med (og omvendt).
- Kontroller at apparatet er i standby-modus (2) før du fjerner kannen.
- Ikke bruk tilleggsutstyr eller annet utstyr annet enn de vi leverer.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

KUN FOR BRUK I HJEMMET

FIGURER


- | | |
|--------------|---------------|
| 1. kopp | 6. handtag |
| 2. lokk | 7. motorenhet |
| 3. deksellås | 8. dampkurv |
| 4. kannelås | 9. eggfat |
| 5. kanne | 10. visp/krok |

MONTERING

VIKTIG: Hvis enten lokket eller kannen er montert feil, vil ikke apparatet fungere. Når du fjerner kannen eller lokket, kuttet strømmen til motoren og varmeapparatet, og  lyset slukkes. Når du setter dem tilbake, kobles strømmen på igjen, men programmet starter ikke på nytt.



1. Senk kannen ned på motorenheten og trykk den ned til den klikker seg på plass (den passer bare én vei).
2. For å sette monterer lokket hefter du fronten på lokket over kannetuten (fig. A).
3. Senk lokket og trykk ned bak på lokket til lokklåsen klikker seg utover (fig. B).
4. Fest koppen i hullet på lokket. Koppen er merket ved 30 ml og 60 ml. Ikke kjør motoren uten koppen, da ingrediensene kan bli kastet ut gjennom hullet.
5. For å ta av lokket trykker du lokklåsen og hever baksiden av lokket oppover til du kan løfte det av kannen.
6. For å fjerne kannen klemmer du kannelåsen innover og løfter kannen av motordelen.

FYLLING


1. Sett apparatet i standby () , fjern kannen fra motorenheten, og fjern lokket fra kannen.
2. Innsiden av kannen er merket MAX ved 1,75 liter for kalde ingredienser, og SOUP MAX ved 1,4 liter for varme væsker som vil utvides ved oppvarming
3. For å tilsette ingredienser mens apparatet er i gang, må du fjerne koppen, legge i ingrediensene via hullet i lokket, og deretter sette koppen på igjen. Kontroller at innholdet ikke stiger over merket MAX / SOUP MAX.











SLIK BRUKER DU SOUP AND BLEND

Blending


1. Sett sammen kannen og fyll den.
2. Trykk på knappen for det generelle blendingsprogrammet . Alternativt kan du for bedre kontroll av matens konsistens bruke pulseringsknappen  ved å trykke og slippe den etter behov.

Programmerte funksjoner

1. Sett sammen kannen og fyll den.
2. Trykk på knappen for ønsket program.
3. Displayet vil blinke og vise programmets løpetid. For å godta standardtiden er det bare å vente. Etter noen sekunder vil displayet slutte å blinke, og det valgte programmet starter. For å endre programtiden må du straks bruke + og - knappene til å angi ønsket løpetid. Når programmet kjører, vil displayet telle ned i trinn på 1 minutt.
4. Hvis du vil avbryte et program, kan du når som helst trykke på .

Knapp	Funksjon	Programtid (minutter)	Varmebevaringstid
	Standby	-	-
	Generell blending	2	-
	Smoothies, milkshake, osv.	2	-
	Pulsering	Trykk på  for å kjøre motoren, slipp for å stoppe	-
	Isknusing	1	-
	Tykk suppe	35 (standard) Brukerdefinert (1 til 59)	40 mins
	Tynn suppe	25 (standard) Brukerdefinert (1 til 59)	40 mins
	Saus	30	-
	Kok/damp	18 (standard) Brukerdefinert (1 til 59)	40 mins


Damping

1. Sett sammen kannen og fyll den.
2. Tilsett 500 ml kaldt vann.
3. Ha ingrediensene i dampkurven, og senk kurven ned i kannen ved hjelp av kroken.
4. Sett på lokket og koppen.
5. Trykk på , og bruk + og - knappene til å angi tiden. Det tar fem minutter før kaldt vann er oppvarmet og lager damp. Legg dette til tiden som kreves for å dampe ingrediensene. For eksempel tar 450 g gulrøtter ca. 25 minutter, så timeren skal derfor stilles inn på 30 (25 + 5 minutter).
6. Når tiden har gått, piper apparatet fem ganger og går over i varmebevaringsmodus (40 minutter). Fjern dampkurven ved hjelp av kroken.

Mat	Mengde	Tid (minutter)
asparges	200g	10
brokkoli	200g	10
rosenkål	200g	15
gulrøtter (skårne)	400g	20
erter med skall	200g	12
poteter (kvarter)	450g	20-25



Mat	Mengde	Tid (minutter)
spinat	200g	6-8

Koke egg

1. Sett sammen kannen og fyll den.
2. Tilsett 500 ml kaldt vann.
3. Legg eggene i eggfatet, og senk det ned i kannen ved hjelp av kroken.
4. Sett på lokket og koppen.
5. Trykk på , og bruk + og - knappene til å angi tiden. Det tar fem minutter før kaldt vann er oppvarmet og lager damp. Legg dette til tiden som kreves for å koke eggene etter dine preferanser. For et egg med myk eggeplomme må timeren derfor stilles inn på 10–11 minutter.
Bløtkokt – ca. 3–4 minutter
Medium – ca. 5–6 minutter
Hardkokt – ca. 6–7 minutter
6. Når tiden har gått, piper apparatet fem ganger. Ta eggene ut med en gang ved hjelp av kroken. Eggene vil fortsatt koke inni skallet etter at de har blitt tatt ut av apparatet. Skyll dem i kaldt vann for å forhindre dette.

TIMER (FORSINKET START)

Programmene Tykk suppe, Fin suppe, Saus og Koke/dampe kan settes til å starte etter en bestemt tid (forsinket start). Dette kan være fra 1 minutt til 12 timer og 59 minutter.

1. Sett sammen kannen og fyll den.
2. Trykk på . Timene blinker. Bruk + og - knappene for å angi antall timer.
3. Trykk på . Minuttene blinker. Bruk + og - knappene for å angi antall minutter.
4. Trykk på knappen for ønsket program. Godta standardtiden eller bruk + og - knappene til å angi ønsket programtid.
5. Displayet viser tidsforsinkelsen du har angitt og begynner nedtellingen. Når tidsforsinkelsen er utløpt, starter det valgte programmet, og displayet teller ned programtiden.


VARMEBEVARING

Programmene Tykk suppe, Fin suppe og Koke/dampe går automatisk over til varmebevaringsmodus når programmet er ferdig. Dette vil holde maten på 70–80 °C i opptil 40 minutter. I varmebevaringsmodus endres lyset på knappen (symbol) til hvitt. Etter 40 minutter går apparatet til standby.

HINT OG TIPS

- Hvis en oppskrift krever at du tilsetter ost eller krem, må du gjøre dette på slutten av programmet for å hindre drypping. Det vil normalt være tilstrekkelig varme igjen i suppen til å smelte osten.
- For jevn tilberedning kuttes alt unntatt osten i terninger på 1,5–2,5 cm.
- Skjær osten i terninger ikke større enn 1,5 cm.
- Smoothies smaker bedre når den lages med avkjølte ingredienser.
- Hjemmelagede supper kan oppbevares i kjøleskap i 24 timer eller frosset i opptil fire uker.
- Vær sparsom med krydder før matlagingen. Smak til og juster før servering.
- For best resultat kan du bruke mellom 150 og 500 ml isbiter i isknusingsprogrammet.



BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD



1. Slå apparatet av () og frakople det.
2. Tørk utsiden av motorenheten med en ren dampet klut.
3. Tørk kannens inn- og utside med en fuktig klut.
4. Vask lokket og koppen for hånd.

MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helse relaterte problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.

OPPSKRIFTER


 klype
 kvast

 bunt
 fedd

Følgende oppskrifter er basert på programmenes standardtider. Du kan imidlertid justere programtider og ingrediensmengde etter egen smak og preferanser.

Marokkansk grønnsaksuppe (4 porsjoner)


1 rødløk, skrelt og hakket
1 rød pepper, uten frø og hakket
1 grønn pepper, uten frø og hakket
1 400 g bokstomater
5g ras el hanout krydderblanding
250ml vann



1 purre, vasket og hakket
1 stangselleri, hakket
2  hvitløk, skrelt og hakket
15ml tomatpuré
1 suppeterning (grønnsaker)
salt og pepper


program 




Legg alle ingrediensene i muggen. Trykk på .

kremet soppuppe (4 porsjoner)


1 løk, skrelt og finhakket
3  timian, bare blader
500g sopp
1 suppeterning (grønnsaker)
vann


30ml olivenolje
2  hvitløk, skrelt og knust
 salt og pepper
100ml kremfløte


program 

Legg olje, løk, hvitløk og timian i muggen. Trykk på . Varm i 2 minutter. Trykk og slipp  knappen. Tilsett sopp og buljongterning. Tilsett vann opp til merket SOUP MAX. Trykk på . Tilsett fløten etter 20 minutter. Vent til programmet stopper, og server.

knollselleri- og eplesuppe (4 porsjoner)

1 knollselleri (ca. 750 g), skrelt og revet
 salt og pepper
1 suppeterning (grønnsaker)
2 grønne epler, skrelt, uten kjerne og i terninger


500ml melk
2  hvitløk, skrelt og hakket
50g valnøtter, hakket


program 


Legg valnøttene til side. Ha alle de andre ingrediensene i muggen. Trykk på . Serveres pyntet med valnøttene.

erte- og skinkesuppe (4 porsjoner)

6 vårløk, hakket
100g babyspinatblader
100g strimlet kokt skinke
100ml kremfløte

500g frosne erter
1 suppeterning (grønnsaker)
 salt og pepper
vann

program 


Legg fløten og skinken til side. Ha alle de andre ingrediensene i muggen. Tilsett vann opp til merket SOUP MAX. Trykk på . Tilsett fløten etter 20 minutter. Vent til programmet stopper. Rør inn skinken, og server.

thailandsk kyllingsuppe (4 porsjoner)

2 sjalottløk, skrelt og skivet
1 sitrongressstengel, finhakket
200g kokt kylling, strimlet
1 400 ml kokosmelk
1 liten bunt koriander, hakket
1 liten bit ingefær, skrellet og skåret i tynne skiver

1 rød chili, skivet
15ml fiskesaus
5g palmesukker / fint sukker
600ml vann
saften av 1–2 lime

program 

Legg kyllingen, koriander og limesaft til side. Ha alle de andre ingrediensene i muggen. Trykk på . Tilsett kyllingen etter 30 minutter. Vent til programmet stopper. Rør inn hakket koriander og limesaft, og server.

tomat-, paprika- og basilikumsuppe (4 porsjoner)

200g stekt paprika (fra glass)

2 🍷 hvitløk, skrelt og knust

🍷 sukker

1 suppeterning (grønnsaker)

1 liten bunt basilikum, bare blader

ingrediensene i muggen. Tilsett vann opp til merket SOUP MAX. Trykk på O. Tilsett basilikum etter 20 minutter. Vent til programmet stopper, og server.

6 tomater, i terninger

15ml tomatpuré

🍷 salt og pepper

vann

Legg basilikumen til side. Ha alle de andre

program 

fyldig tomatsaus (4 porsjoner)

1 løk, skrelt og finhakket

2 🍷 hvitløk, skrelt og knust

2 400 g plommetomater

10ml sherryeddik/rødvinseddik

🍷 basilikumblader, grovhakket (valgfritt)

En allsidig tomatsaus, perfekt for kjøttboller eller pasta. Legg olje, løk og hvitløk i muggen. Trykk på 🍷. Varm i 3 minutter. Trykk og slipp 🍷 knappen. Tilsett tomater, tomatpuré, sherryeddik og sukker. Krydre med salt og pepper. Trykk på 🍷. Vent til programmet stopper. Rør inn hakket basilikum (valgfritt), og server.

30ml olivenolje

5g finkornet sukker

15ml soltørket tomatpuré

salt og pepper

program 

SMOOTHIES

frokost-smoothie

2 epler, uten kjerne og grovhakket

400ml melk

2 banan

12ml yoghurt

60g havre

20ml honning

banan-smoothie med nøtter

150g hasselnøtt yoghurt

200ml melk

1 banan

mango lassi

1 mango, skrelt, uten steiner og hakket

200ml melk

200ml yoghurt

10ml honning

sjokoladeappelsin-smoothie

170g sjokoladeis

300ml appelsinjuice

banan, vanilje og honning smoothie

400ml melk

20ml honning

1 banan

10ml vaniljeekstrakt

eple og mango smoothie

1 mango, skrelt, uten steiner og hakket

600ml eplejuice

kremet blåbær og vanilje smoothie

360ml limonade

70g blåbær

125g vaniljeis

tranebær, appelsin og banan smoothie

300ml appelsinjuice

1 banan

300ml tranebærjuice

fersken og aprikos smoothie

4 halve aprikoser på boks

2 fersken, skrelt, uten steiner og hakket

200ml melk

80ml aprikosjuice (fra boks)

60ml yoghurt

10ml honning

program 

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Yli kahdeksanvuotiaat lapset, fyysisesti tai henkisesti vammaiset tai aistivammaiset sekä kokemattomat tai osaamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heille on opetettu, miten sitä käytetään turvallisesti, ja he ymmärtävät sen vaarat. Lapsia ei saa päästää leikkimään laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

Always disconnect the appliance from the mains supply socket if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Jos laitteen virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava valmistajan, valtuutetun huoltoedustajan tai muun pätevän henkilön toimesta.

⚠ Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.


- Älä upota kannua tai moottoriyksikköä nesteeseen.
- Jos täytät liikaa, kiehuvia nesteitä voi roiskua.
- Käytä kannua vain mukana tulevan moottoriyksikön kanssa (ja päinvastoin).
- Varmista, että laite on valmiustilassa (2) ennen kannun poistamista.
- Älä käytä muita kuin valmistajan omia lisälaitteita.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

PIIRROKSET


- | | |
|-------------------|---------------------------|
| 1. kuppi | 6. kädensija |
| 2. kansi | 7. moottoriyksikkö |
| 3. kannen lukitus | 8. höyrytyskori |
| 4. kannun lukitus | 9. kananmunateline |
| 5. kannu | 10. ruoan sekoitin/koukku |

KOKOAMINEN

TÄRKEÄÄ: Laite ei toimi, jos kansi tai kannu on väärin asetettuna. Kannun tai kannen poistaminen katkaisee virran moottorista ja lämmittimestä, ja -valo sammuu. Niiden takaisin asettaminen kytkee virran, mutta ei käynnistä ohjelmaa uudelleen.



1. Laske kannu moottoriyksikön päälle, ja paina sitä alas, kunnes se napsahtaa paikoilleen (se kiinnittyy vain yhdessä asennossa).
2. Kiinnitä kansi asettamalla kannen etuosa kannun nokan päälle (kuva A).
3. Laske kansi alas ja paina kannen takaosaa, kunnes kannen lukko napsahtaa (kuva B).
4. Kiinnitä kuppi kannen reikään. Kuppiin on merkitty 30 ml ja 60 ml. Älä käytä moottoria ilman kuppia, ainekset voivat roiskua reiän läpi.
5. Poista kansi painamalla kannen lukkoa ja nostamalla kannen takaosaa ylöspäin, kunnes saat kannen irti kannusta.
6. Poista kannu puristamalla kannun lukkoa sisäänpäin ja nostamalla kannu ylös moottoriyksikön päältä.

TÄYTTÄMINEN


1. Kytke laite valmiustilaan () , poista kannu moottoriyksikön päältä ja poista kansi kannun päältä.
2. Kannun sisäpuolelle on merkitty kylmille aineksille MAX kohtaan 1,75 litraa ja kuumille nesteille SOUP MAX kohtaan 1,4 litraa, sillä ne laajenevat lämmitessään.
3. Voit lisätä aineksia laitteen ollessa toiminnassa poistamalla ensin kupin, lisäämällä ainekset kannen reiän läpi ja asettamalla sitten kupin takaisin paikalleen. Tarkista, että sisältö ei ylitä MAX/SOUP MAX -merkintöjä.











SOUP AND BLEND -LAITTEEN KÄYTTÄMINEN

Sekoittaminen


1. Kokoa kannu ja täytä se.
2. Paina yleisen sekoitusohjelman -painiketta. Voit muokata ruoan koostumusta käyttämällä pulssitoimintoa -painikkeella. Paina ja vapauta painike tarpeen mukaan.

Ohjelmoidut toiminnot

1. Kokoa kannu ja täytä se.
2. Paina haluamasi ohjelman painiketta.
3. Näyttö vilkkuu ja näyttää ohjelman kestoajan. Älä tee mitään, jos hyväksyt oletusajan. Muutaman sekunnin kuluttua näyttö lakkaa vilkkumasta ja valittu ohjelma käynnistyy. Jos haluat muuttaa ohjelman aikaa, käytä välittömästi painikkeita + ja -, ja anna haluamasi kesto aika. Ohjelman aikana näytön aika laskee alaspäin 1 minuutin askelin.
4. Voit peruuttaa ohjelman milloin tahansa painamalla -painiketta.

Painike	Toiminto	Ohjelman kesto aika (minuuttia)	Lämpimänäpito aika
	Standby	-	-
	Yleinen sekoitustoiminto	2	-
	Smoothiet, pirtelöt jne.	2	-
	Pulssitoiminto	Painamalla  moottori käy, vapauttamalla se pysähtyy	-
	Jäämurska	1	-
	Paloja sisältävä keitto	35 (oletus Käyttäjän valittavissa (1-59))	40 mins
	Sosekeitto	25 (oletus Käyttäjän valittavissa (1-59))	40 mins
	Kastike	30	-
	Keittää/höyryttää	18 (oletus Käyttäjän valittavissa (1-59))	40 mins

Höyrytys

1. Kokoa kannu ja täytä se.
2. Lisää 500 ml kylmää vettä.
3. Aseta ruoka-aineet höyrytyskoriin ja laske kori kannuun koukukin avulla.
4. Kiinnitä kansi ja kuppi.
5. Aseta aika painamalla -painiketta ja käyttämällä + ja - painikkeita. Kylmän veden lämmittämiseen ja höyryn muodostamiseen menee 5 minuuttia. Lisää tähän aikaan ainesosien höyryttämiseen kuluva aika. Esimerkiksi 450 g porkkanoita kestää noin 25 minuuttia, joten aseta ajastimeen 30 (25 + 5 minuuttia).
6. Kun ajastimen aika on kulunut umpeen, laite piippaa 5 kertaa ja kytkeytyy sitten lämpimänäpito tilaan (40 minuuttia). Poista höyrytyskori koukukin avulla.

Ruoka	Määrä	Aika (minuutteja)
Parsat	200g	10
Parsakaali	200g	10
Ruusakaali	200g	15
Porkkanat (viipaleina)	400g	20

Ruoka	Määrä	Aika (minutteja)
Herneet, kuoritut	200g	12
Perunoita (lohkottu neljään)	450g	20-25
Pinaatti	200g	6-8

Kananmunien keittäminen

1. Kokoa kannu ja täytä se.
2. Lisää 500 ml kylmää vettä.
3. Aseta kananmunat kananmunatelineeseen ja laske teline kannuun koukun avulla.
4. Kiinnitä kansi ja kuppi.
5. Aseta aika painamalla ☹☹-painiketta ja käyttämällä + ja - painikkeita. Kylmän veden lämmittämiseen ja höyryn muodostamiseen menee 5 minuuttia. Lisää tähän aikaan kananmunien vaatima keittoaika. Jos haluat pehmeäksi keitetyn kananmunan, aseta ajastimeen 10–11 minuuttia.
Pehmeä - noin 3–4 minuuttia
Keskipova - noin 5–6 minuuttia
Kova - noin 6–7 minuuttia
6. Kun ajastimen aika on kulunut umpeen, laite piippaa 5 kertaa. Poista kananmunateline välittömästi koukun avulla. Kananmunat jatkavat kypsymistä kuorissaan, vaikka ne on poistettu kannusta. Niiden huuhtominen kylmällä vedellä estää tämän.

AJASTIN (VIIVÄSTETTY KÄYNNISTYS)

Ohjelmat Lohkokeitto, Sileä keitto, Kastike ja Kiehuttaminen/höyrytys voidaan asettaa käynnistymään tietyn ajan kuluttua (viivästetty käynnistys). Ajaksi voidaan asettaa 1 minuutista 12 tuntiin 59 minuuttiin.

1. Kokoa kannu ja täytä se.
2. Paina ☹-painiketta. Tunnin vilkkuvat. Aseta tunnin numerot painikkeilla + ja -.
3. Paina ☹-painiketta. Minuutit vilkkuvat. Aseta minuutin numerot painikkeilla + ja -.
4. Paina tarvittavan ohjelman painiketta. Hyväksy oletusaika tai anna muu haluamasi aika käyttämällä painikkeita + ja -.
5. Näytössä näkyy antamasi aikaviive ja aika alkaa vähentyä alaspäin. Kun aikaviive on kulunut, valittu ohjelma käynnistyy ja näytön aika alkaa laskea ohjelman kestoajaa.

LÄMPIMÄNÄPITO

Lohkokeitto-, Sileä keitto- ja Kiehaus/höyrytys-ohjelmaa seuraa automaattisesti lämpimänäpitolia ohjelman päättymisen jälkeen. Siinä ruoka pysyy 70–80 C°:eessa jopa 40 minuuttia. ☹-painikkeen valo muuttuu valkoiseksi lämpimänäpitolilassa. Laite siirtyy valmistilaan 40 minuutin kuluttua.

VINKKEJÄ JA OHJEITA

- 30 Jos resepti vaatii juuston tai kerman lisäämistä, tee se ohjelman lopussa juoksettumisen estämiseksi. Normaalisti keitto on tarpeeksi lämmin, jotta juusto sulaa.
- 31 Jotta ruoasta tulee tasaista, pilko kaikki juustoa lukuun ottamatta 1,5–2,5 cm kuutioiksi.
- 32 Pilko juusto enintään 1,5 cm kuutioiksi.
- 33 Smoothiet maistuvat paremmilta, kun ne valmistetaan jäisistä aineksista.
- 34 Itse tehdyt keitot säilyvät jääkaapissa 24 tuntia tai pakastettuina enintään 4 viikkoa.
- 35 Käytä mausteita säästeliäästi valmistuksen aikana, maista ja lisää mausteita ennen tarjoilua.
- 36 Saat parhaat tulokset jäämurskaohjelmassa käyttämällä 150–500 ml jääkuutioita.

👁 HOITO JA HUOLTO

- 37 Sammuta laite (☹) ja irrote se verkosta.
- 38 Pyyhi moottoriyksikön ulkopuoli puhtaalla kostealla kankaalla.
- 39 Pyyhi kannu sisältä ja ulkoa kostealla liinalla.
- 40 Pese kansi ja kuppi käsin.



🚫 YMPÄRISTÖN SUOJELU

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään

lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.


reseptejä


 hyppysellinen
 oksa


 nippu
 kynsi(kynttä)

Seuraavat reseptit perustuvat oletusohjelmien kestoaikoihin. Voit kuitenkin säätää ohjelma-aikoja ja ainesosien määriä oman makusi ja mieltymystesi mukaan.



Marokkolainen vihanneskeitto (4 annosta)



1 punasipuli, kuorittuna ja pilkottuna
1 vihreä paprika, siemenet poistettuina ja pilkottuna
2  valkosipulia, kuorittuna ja pilkottuna
5g rash el hanout -mausteseosta
1 liemikuutio (kasvis)
1 punainen paprika, siemenet poistettuina ja pilkottuna



ohjelma 
1 purjo, pestynä ja pilkottuna
1 varsiselleri, pilkottuna
1 400 g tölkki tomaattimurskaa
15ml tomaattipyreetä
250ml vettä
suolaa ja pippuria

Laita kaikki ainekset kannuun. Paina -painiketta.


kermainen sienikeitto (4 annosta)



1 sipuli, kuorittuna ja hienoksi pilkottuna
2  valkosipulia, kuorittuna ja murskattuna
 suolaa ja pippuria
1 liemikuutio (kasvis)
vettä


ohjelma 
30ml oliiviöljyä
3  timjama, vain lehdet
500g sieniä
100ml Vuolukermaa

Laita öljy, sipuli, valkosipuli ja timjami kannuun. Paina -painiketta. Keitä 2 minuuttia. Paina ja vapauta -valitsin.. Lisää sienet ja liemikuutio. Lisää vettä SOUP MAX -merkkiin asti. Paina -painiketta. Lisää kerma 20 minuutin päästä. Odota kunnes ohjelma päättyy, tarjoile.

selleri-omenakeitto (4 annosta)



1 juuriselleri (noin 750 g), kuorittuna ja raastettuna
2  valkosipulia, kuorittuna ja pilkottuna
50g saksanpähkinöitä, pilkottuna
2 vihreää omenaa, kuorittuina, keskusta poistettuna ja kuutioituna


ohjelma 
500ml maitoa
 suolaa ja pippuria
1 liemikuutio (kasvis)

Laita saksanpähkinät sivuun. Laita kaikki muut ainekset kannuun. Paina -painiketta. Tarjoile saksanpähkinöillä koristeltuna.

herne-kinkkukeitto (4 annosta)


6 kesäsipulia, pilkottuna
100g lehtipinaattia
100g pieneksi pilkottua keittokinkkua
100ml kuohukermaa


ohjelma 
500g pakasteherneitä
1 liemikuutio (kasvis)
 suolaa ja pippuria
vettä

Laita kerma ja kinkku sivuun. Laita kaikki muut ainekset kannuun. Lisää vettä SOUP MAX -merkkiin asti. Paina -painiketta. Lisää kerma 20 minuutin päästä. Odota kunnes ohjelma päättyy. Sekoita kinkku joukkoon ja tarjoile.



Thaimaalainen kanakeitto (4 annosta)


2 salottisipulia, kuorittuina ja viipaloituina
1 sitruunaruohon varsi, hienoksi pilkottuna
200g keitetty kana pieneksi pilkottuna
400 ml tölkki kookosmaitoa
1 pieni nippu korianteria, pilkottuna
1 pieni pala inkivääriä, kuorittuna ja hienoksi viipaloituina


ohjelma 
1 punainen chili, viipaloituina
15ml kalakastiketta
5g palmusokeria/hienoa sokeria
600ml vettä
1–2 limen mehu

Laita kana, korianteri ja lime-mehu sivuun. Laita kaikki muut ainekset kannuun. Paina -painiketta. Lisää kana 30 minuutin kuluttua. Odota kunnes ohjelma päättyy. Sekoita joukkoon pilkottu korianteri ja lime-mehu, tarjoile.


keitto tomaateista, punaisesta paprikasta ja basilikasta (4 annosta)



200g paahdettuja punaisia paprikoita (tölkistä)
2  valkosipulia, kuorittuna ja murskattuna
 suolaa ja pippuria
1 liemikuutio (kasvis)
vettä

6 tomaattia, kuutioituna
15ml tomaattipyreetä
 sokeria
1 pieni nippu basilikaa, vain lehdet




Laita basilika sivuun. Laita kaikki muut ainekset kannuun. Lisää vettä SOUP MAX -merkkiin asti. Paina -painiketta. Lisää basilika 20 minuutin kuluttua. Odota kunnes ohjelma päättyy, tarjoile.

täyteläinen tomaattikeitto (4 annosta)

ohjelma 

1 sipuli, kuorittuna ja hienoksi pilkottuna
2  valkosipulia, kuorittuna ja murskattuna
15ml aurinkokuivattua tomaattipastaa
10ml sherryetikkaa/punaviinietikkaa
 basilikan lehtiä, karkeaksi pilkottuna (valinnainen)

30ml oliiviöljyä
5g hienoa sokeria
2 400g tölkki luumutomaatteja
suolaa ja pippuria

Monipuolinen tomaattikastike, sopii hyvin lihapullien tai pastan kanssa. Laita öljy, sipuli ja valkosipuli kannuun. Paina -painiketta. Keitä 3 minuuttia. Paina ja vapauta -valitsin.. Lisää tomaatit, tomaattipasta, sherryetikka ja sokeri. Mausta suolalla ja pippurilla. Paina -painiketta. Odota kunnes ohjelma päättyy. Sekoita joukkoon pilkottu basilika (valinnainen) ja tarjoile.

SMOOTHIET

ohjelma 

aamiaissmoothie

120ml jogurttia
60g kaurahiutaleita
2 omena, keskusta poistettuna ja karkeaksi pilkottuna

400ml maitoa
2 banaani
20ml Hunajaa

pähkinäinen banaanismoothie

150g hasselpähkinäyogurttia
200ml maitoa

1 banaani

mango lassi

1 mango, kuorittuna, kivi poistettuna ja pilkottuna
200ml maitoa

200ml jogurttia
10ml Hunajaa

suklaa-appelsiinismoothie

170g suklaajäätelöä

300ml appelsiinimehua

banaani-vanilja-hunajasmoothie

400ml maitoa
20ml Hunajaa

1 banaani
10ml vaniljauutetta

omena-mangosmoothie

1 mango, kuorittuna, kivi poistettuna ja pilkottuna

600ml omenamehua

kermanen mustikka-vaniljasmoothie

360ml limonadia
70g mustikoita

125g vaniljajäätelöä

karpalo-appelsiini-banaanismoothie

300ml appelsiinimehua
1 banaani

300ml karpalomehua

persikka-aprikoosismoothie

4 aprikoosinpuolikkaita tölkissä
2 persikkaa, kuorittuina, kivi poistettuna ja pilkottuna
200ml maitoa

80ml aprikoosimehua (tölkistä)
60ml jogurttia
10ml Hunajaa

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

Это устройство не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими возможностями, с нарушениями сенсорных или умственных способностей, а также лицами, не обладающими надлежащим опытом и знаниями за исключением случаев, если они осуществляют использование устройства под надзором ответственного лица или получили необходимые инструкции по использованию устройства безопасным способом.

Если устройство остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или очисткой всегда отключайте устройство от электросети.

Если кабель питания поврежден, замена кабеля должна быть произведена производителем, агентом по обслуживанию или подобным квалифицированным лицом, что позволит избежать опасных ситуаций.

⚠ Поверхности прибора нагреваются.

- Не погружайте кружку или блок двигателя в жидкость.
- Если кружка будет переполнена, кипящая жидкость может выплеснуться.
- Используйте кружку только с поставляемым блоком двигателя (и наоборот).
- Перед снятием кружки убедитесь, что прибор находится в дежурном режиме (2).
- Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИЛЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|--------------------|---------------------------------------|
| 1. чашка | 6. ручка |
| 2. крышка | 7. блок двигателя |
| 3. фиксатор крышки | 8. паровая корзина |
| 4. фиксатор кружки | 9. лоток для яиц |
| 5. кружка | 10. перемешиватель продуктов / крючок |

СБОРКА

ВАЖНО. Если какая-либо крышка открыта или кувшин неправильно установлен, устройство работать не будет. При снятии кружки или крышки двигатель и нагреватель отключаются от питания и индикатор (⏻) гаснет. При установке их на место подача питания восстановится, однако программа не будет запущена с начала.



1. Поставьте кружку на блок двигателя и нажмите на кружку, чтобы она со щелчком встала на место (кружка имеет только одно положение установки).
2. Чтобы установить крышку, зацепите ее переднюю часть над носиком кувшина (рис. А).
3. Опустите крышку и нажимайте на ее заднюю часть до щелчка, при этом фиксатор должен выйти наружу (рис. В).
4. Установите чашку в отверстие на крышке. На чашке есть деления 30 мл и 60 мл. Не включайте двигатель без чашки, т. к. через отверстие может выплеснуться содержимое кружки.
5. Чтобы снять крышку, нажмите на ее фиксатор и поднимите заднюю часть вверх до положения, в котором крышку можно снять с кувшина.
6. Чтобы снять кувшин, вдавите его фиксатор внутрь и снимите кувшин с блока двигателя.

НАПОЛНЕНИЕ ВОДОЙ


1. Переключите прибор в дежурный режим (⏻), снимите кружку с блока двигателя и снимите крышку с кружки.
2. На внутренней стороне кружки имеется маркировка MAX на отметке 1,75 литра для холодных ингредиентов и SOUP MAX на отметке 1,4 литра, поскольку жидкость при нагревании расширяется.
3. Чтобы добавить ингредиенты во время работы прибора, снимите чашку, добавьте ингредиенты через отверстие в крышке, затем поставьте чашку на место. Убедитесь, что содержимое кружки не превышает отметки MAX/SOUP MAX.











ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММЫ SOUP AND BLEND

Смешивание

1. Соберите и заполните кувшин.
2. Нажмите кнопку программы общего смешивания . Для лучшего контроля консистенции продуктов можно также использовать импульсную кнопку , нажимая и отпуская ее по мере необходимости.


Программируемые функции

1. Соберите и заполните кувшин.
2. Нажмите нужную кнопку программы.
3. Дисплей начнет мигать и отобразит время выполнения программы. Чтобы принять время по умолчанию, не совершайте никаких действий. Через несколько секунд дисплей прекратит мигать и запустится выбранная программа. Чтобы установить другое время программы, сразу же введите его с помощью кнопок «+» и «-». Во время выполнения программы на дисплее отображается обратный отсчет времени с шагом в 1 минуту.
4. Программу можно отменить в любой момент. Для этого нажмите кнопку .

Кнопка	Функция	Время выполнения программы (мин.)	Время поддержания температуры
	дежурный режим	-	-
	Общее смешивание	2	-
	Смузи, молочные коктейли и т. п.	2	-
	Импульс	Нажмите  , чтобы запустить двигатель, отпустите, чтобы остановить двигатель	-
	Колка льда	1	-
	Суп с кусочками ингредиентов	35 (по умолчанию) Значение, выбираемое пользователем (от 1 до 59)	40 mins
	Суп однородной консистенции	25 (по умолчанию) Значение, выбираемое пользователем (от 1 до 59)	40 mins
	Соус	30	-
	Варка/приготовление на пару	18 (по умолчанию) Значение, выбираемое пользователем (от 1 до 59)	40 mins


Приготовление блюд на пару

1. Соберите и заполните кувшин.
2. Налейте 500 мл холодной воды.
3. Поместите ингредиенты в паровую корзину и опустите ее в кувшин с помощью крючка.
4. Установите крышку и чашку.

- Нажмите кнопку  и введите время с помощью кнопок «+» и «-». На нагревание холодной воды до образования пара потребуется 5 минут. Добавьте этот период ко времени, необходимому для приготовления ингредиентов на пару. Например, 450 г моркови готовят прибл. 25 минут, поэтому на таймере нужно установить значение 30 (25 + 5 минут).
- По завершении работы таймера устройство издаст 5 звуковых сигналов и переключится в режим поддержания температуры (на 40 минут). Извлеките паровую корзину, используя крючок.



Продукты	Количество	Время (минуты)
Спаржа	200g	10
Брокколи	200g	10
Брюссельская капуста	200g	15
Морковь (ломтиками)	400g	20
Горох, лущеный	200g	12
Картофель (четвертями)	450g	20-25
Шпинат	200g	6-8

Приготовление яиц


- Соберите и заполните кувшин.
- Налейте 500 мл холодной воды.
- Поместите яйца в лоток для яиц и опустите его в кувшин с помощью крючка.
- Установите крышку и чашку.
- Нажмите кнопку  и введите время с помощью кнопок «+» и «-». На нагревание холодной воды до образования пара потребуется 5 минут. Добавьте этот период к предпочтительному времени приготовления яиц. Таким образом, для приготовления яиц всмятку установите на таймере значение 10—11 минут.
Всмятку — прибл. 3—4 минуты
В мешочек — прибл. 5—6 минут
Вкрутую — прибл. 6—7 минут
- По завершении работы таймера устройство издаст 5 звуковых сигналов. Сразу же извлеките лоток для яиц, используя крючок. Яйца продолжают вариться внутри скорлупы даже после извлечения. Чтобы этого избежать, промойте их холодной водой.

ТАЙМЕР (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ)

Запуск программ «Суп с кусочками ингредиентов», «Суп однородной консистенции», «Соус» и «Варка / приготовление на пару» можно отложить на определенное время (отложенный старт). Время ожидания можно задать от 1 минуты до 12 часов 59 минут.

- Соберите и заполните кувшин.
- Нажмите кнопку . Замигает значение часов. Для установки значения часов используйте кнопки «+» и «-».
- Нажмите кнопку . Замигает значение минут. Для установки значения минут используйте кнопки «+» и «-».
- Нажмите нужную кнопку программы. Примите время по умолчанию или введите нужное время выполнения программы с помощью кнопок «+» и «-».
- На дисплее отобразится введенное время ожидания, после чего начнется обратный отсчет. По истечении времени ожидания запустится выбранная программа и на дисплее начнется обратный отсчет времени программы.


ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Программы «Суп с кусочками ингредиентов», «Суп однородной консистенции» и «Варка / приготовление на пару» автоматически переключаются в режим поддержания температуры после выполнения. В этом режиме температура блюд сохраняется на уровне 70—80°С до 40 минут. В режиме поддержания температуры индикатор кнопки  светится белым. Через 40 минут устройство перейдет в режим ожидания.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Если рецепт требует добавления сыра или сливок, добавляйте их в конце программы для предотвращения свертывания. Обычно остаточного тепла супа хватает для того, чтобы расплавить сыр.
- Для равномерной готовки порежьте все ингредиенты, кроме сыра, кубиками 15—25 мм.
- Сыр нарежьте на кубики размером не более 15 мм.
- Смуси будут лучше на вкус, если готовить их из охлажденных ингредиентов.
- Супы домашнего приготовления можно хранить в холодильнике в течение 24 часов или в замороженном виде до 4 недель.
- Не добавляйте слишком много приправ до начала готовки. Попробуйте блюдо и добавьте приправы непосредственно перед подачей.
- Для достижения оптимального результата при использовании программы для колки льда берите от 150 до 500 мл кубиков льда.

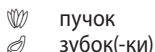
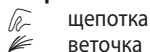
УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Выключите прибор () и отсоедините его от сети.
2. Вытрите внешнюю часть блока двигателя влажной тряпкой.
3. Вытрите наружную и внутреннюю поверхность кружки влажной тряпкой.
4. Вымойте ручную крышку и чашку.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.


РЕЦЕПТЫ




Приведенные ниже рецепты основаны на времени выполнения программ по умолчанию. Тем не менее можно менять время выполнения программ и количество ингредиентов в соответствии с собственными вкусами и предпочтениями.

Марокканский овощной суп (4 порции)



1 красный лук, очищенный и нарезанный
1 красный перец, без семян, нарезанный
1 зеленый перец, без семян, нарезанный
400 г мелко нарезанных помидоров
5g смесь пряностей рас-эль-ханут
250ml вода

Поместите все ингредиенты в кувшин. Нажмите кнопку .


программа 




1 лук-порей, мытый и нарезанный
1 корень сельдерея, нарезанный
2  чеснок, очищенный и нарезанный
15ml томатная паста
1 бульонный кубик (овощной)
соль и перец

Грибной суп-пюре (4 порции)

1 лук, очищенный и мелко нарезанный
3  тимьян, только листья
2  чеснок, очищенный и измельченный
1 бульонный кубик (овощной)
вода


программа 


30ml оливковое масло
500g грибы
 соль и перец
100ml жирные сливки


Поместите растительное масло, лук, чеснок и тимьян в кувшин. Нажмите кнопку . Готовьте в течение 2 мин. Нажмите и отпустите кнопку . Добавьте грибы и бульонный кубик. Добавьте воду до отметки SOUP MAX. Нажмите кнопку . Через 20 мин добавьте сливки. Дождитесь окончания выполнения программы и подавайте на стол.

Суп из сельдерея и яблок (4 порции)

программа 

2  чеснок, очищенный и нарезанный
1 бульонный кубик (овощной)
50g грецкие орехи, нарезанные
1 сельдерей (прибл. 750 г), очищенный и измельченный на терке
2 зеленые яблоки, очищенные, без сердцевин, нарезанные кубиками


500ml молоко
 соль и перец


Отложите грецкие орехи. Поместите все другие ингредиенты в кувшин. Нажмите кнопку . Подавайте блюдо украшенным грецкими орехами.

Гороховый суп с говядиной (4 порции)

программа 

6 зеленый лук, нарезанный
100g молодые листья шпината
100g измельченная на терке вареная говядина
100ml жирные сливки

500g замороженный горох
1 бульонный кубик (овощной)
 соль и перец
вода

Отложите сливки и говядину. Поместите все другие ингредиенты в кувшин. Добавьте воду до отметки SOUP MAX. Нажмите кнопку . Через 20 мин добавьте сливки. Дождитесь окончания выполнения программы. Размешайте с говядиной и подавайте к столу.

Тайский куриный суп (4 порции)

программа 



1 красный стручковый перец
5g пальмовый сахар/сахарная пудра
1 небольшой пучок кориандра, нарезанный
400 мл консервированного кокосового молока
1 стебли лимонного сорго, мелко нарезанные
200g вареная курятина, измельченная на терке
2 лук-шалот, очищенный и нарезанный ломтиками
1 небольшие кусочки имбиря, очищенные и мелко нарезанные


15ml рыбный соус
600ml вода
сок из 1-2 шт. лайма


Отложите курятину, кориандр и сок лайма. Поместите все другие ингредиенты в кувшин. Нажмите кнопку . Через 30 мин добавьте курятину. Дождитесь окончания выполнения программы. Перемешайте с нарезанным кориандром и соком лайма и подавайте к столу.

Суп из помидоров, красного перца и базилика (4 порции)

программа 



200g поджаренный красный перец (из кувшина)
2  чеснок, очищенный и измельченный
 соль и перец
1 бульонный кубик (овощной)
1 небольшой пучок базилика, только листья

6 помидоры, нарезанные кубиками
15ml томатная паста
 сахар
вода




Отложите базилик. Поместите все другие ингредиенты в кувшин. Добавьте воду до отметки SOUP MAX. Нажмите кнопку . Через 20 мин добавьте базилик. Дождитесь окончания выполнения программы и подавайте на стол.

Густой томатный соус (4 порции)

программа 

1 лук, очищенный и мелко нарезанный
2  чеснок, очищенный и измельченный
2 400 г мелких помидоров, сорт «сливки»
15ml томатная паста из вяленых помидоров
10ml хересный уксус/красный виноградный уксус
 листья базилика, крупно нарезанные (по желанию)

30ml оливковое масло
5g мелкий сахарный песок
соль и перец

Универсальный томатный соус, идеальный для фрикаделек или макарон. Поместите растительное масло, лук и чеснок в кувшин. Нажмите кнопку . Готовьте в течение 3 мин. Нажмите и отпустите кнопку . Добавьте помидоры, томатную пасту, хересный уксус и сахар. Приправьте солью и перцем. Нажмите кнопку . Дождитесь окончания выполнения программы. Размешайте с нарезанным базиликом (по желанию) и подавайте к столу.

СМУЗИ

программа 

смужи на завтрак

2 яблоки, без сердцевин, крупно нарезанные	120ml йогурт
60g овсяные хлопья	400ml молоко
2 бананы	20ml мед

смужи со вкусом банана

150g йогурт с лесными орехами	1 бананы
200ml молоко	

манговое ласси

1 манго, очищенное, без косточек, нарезанное	200ml йогурт
200ml молоко	10ml мед

шоколадно-апельсиновое смужи

170g шоколадное мороженое	300ml апельсиновый сок
---------------------------	------------------------

смужи из бананов, ванили и меда

400ml молоко	1 бананы
20ml мед	10ml ванильный экстракт

смужи из яблок и манго

1 манго, очищенное, без косточек, нарезанное	600ml яблочный сок
--	--------------------

сливочное смужи из черники и ванили

125g ванильное мороженое	360ml лимонад
70g черника	

смужи из клюквы, апельсинов и бананов

300ml апельсиновый сок	1 бананы
300ml клюквенный сок	

смужи из персиков и абрикос

4 половинки консервированных абрикосов	60ml йогурт
80ml абрикосовый сок (от консервированных абрикосов)	200ml молоко
2 персики, очищенные, без косточек, нарезанные	10ml мед

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

Děti starší 8 let, osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi a dále nedostatečně zkušené či poučené osoby mohou toto zařízení používat, pokud byly obeznámeny s bezpečným použitím tohoto zařízení a rozumějí rizikům spojeným s jeho použitím, nebo pokud je používají pod dohledem. Děti si s tímto zařízením nesmí hrát. Uživatelskou údržbu a čištění nesmí děti provádět bez dozoru.

Před složením, rozložením nebo čištěním odpojte zařízení ze zásuvky. Stejně postupujte i v případě, že necháváte zařízení bez dozoru.

Je-li napájecí kabel poškozen, je nutné, aby jeho výměnu provedl výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení.

⚠ Povrchy přístroje budou pálit.

- Neponořujte džbán či jednotku motoru do kapaliny.
- Pokud džbán naplníte příliš, může dojít k vystříknutí vroucích tekutin.
- Džbán používejte pouze s dodanou jednotkou motoru (a naopak).
- Před sejmutím džbánu se ujistěte, že je přístroj v pohotovostním režimu (2).
- Nepoužívejte příslušenství nebo přídatné prvky mimo těch, které dodáváme my.
- Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

NÁKRESY

- | | |
|-----------------|----------------------------|
| 1. šálek | 6. držadlo |
| 2. víčko | 7. jednotka motoru |
| 3. zámek víčka | 8. varný koš |
| 4. zámek džbánu | 9. táč na vejce |
| 5. džbán | 10. nástroj na míchání/hák |

MONTÁŽ

DŮLEŽITÉ: Pokud je víko či nádoba špatně nasazena, přístroj nebude fungovat. Sejmutím džbánu nebo víčka dojde k odpojení motoru a ohřívače od přívodu energie a kontrolka (⏏) zhasne. Po jejich zpětném nasazení dojde k opětovnému připojení k přívodu energie, ale program se znovu nespustí.

1. Položte džbán na jednotku motoru a zatlačte na něj, aby zacvakl na místo (džbán lze nasadit jen v jedné pozici).
2. Víko nasadíte tak, že přední část víka zaháknete za zobáček nádoby (Obr. A).
3. Zatlačte na zadní část víka a víko zamáčkněte, až se zámek víka vycvakne ven (Obr. B).
4. Šálek umístěte do otvoru ve víčku. Na šálku jsou dvě značky – 30 ml a 60 ml. Nenechávejte běžet motor bez šálku, ingredience by mohly otvorem vystříknout ven.
5. Víko sejmete tak, že zamáčknete zámek víka dovnitř a zvednete zadní část víka, tahem pak víko z nádoby uvolníte.
6. Nádobu sejmete tak, že zámek nádoby zamáčknete dovnitř a tahem nahoru nádobu z motoru uvolníte.

PLNĚNÍ



1. Přepněte přístroj do pohotovostního režimu (⏏), sejměte džbán z jednotky motoru a sejměte víčko ze džbánu.
2. Na vnitřní straně džbánu je značka MAX, což je 1,75 litru pro studené ingredience, a značka SOUP MAX

(MAX POLÉVKA), což je 1,4 litru pro horké tekutiny, které po zahřátí nabývají na objemu.


3. Pokud chcete přidat ingredience během provozu přístroje, sejměte šálek, vložte ingredience otvorem ve víčku a nasadte šálek zpět. Zkontrolujte, zda obsah nesahá nad značky MAX/SOUP MAX.











JAK POUŽÍVAT SOUP AND BLEND

Mixování


1. Sestavte přístroj a naplňte nádobu.
2. Stiskněte tlačítko pro běžné mixování . Anebo, pro lepší kontrolu konzistence jídla, použijte tlačítko  s jednotlivými záběry, kdy tlačítko vždy stisknete a uvolníte podle potřeby.

Naprogramované funkce

1. Sestavte přístroj a naplňte nádobu.
2. Stiskněte tlačítko požadovaného programu.
3. Displej začne blikat a zobrazí se trvání programu. Pro přijetí předem nastaveného času není třeba nic dělat, displej totiž po několika vteřinách blikat přestane a zvolený program se spustí. Čas programu změníte tak, že ihned začnete mačkat tlačítka + a -, čímž nastavíte vámi požadované trvání programu. Až bude program běžet, na displeji se bude čas odpočítávat po 1 minutě.
4. Pokud chcete program kdykoliv zrušit, stiskněte tlačítko .

Tlačítko	Funkce	Trvání programu (v minutách)	Čas udržování teploty
	Standby	-	-
	Běžné mixování	2	-
	Smoothie, milkshake atd.	2	-
	Jednotlivé záběry	stiskněte  pro spuštění motoru, uvolněte pro zastavení	-
	Drcení ledu	1	-
	Hutná polévka	35 (předem nastavené) Volitelné uživatelem (1 až 59)	40 mins
	Jemná polévka	25 (předem nastavené) Volitelné uživatelem (1 až 59)	40 mins
	Omáčka	30	-
	Var/vaření v páře	18 (předem nastavené) Volitelné uživatelem (1 až 59)	40 mins


Vaření v páře

1. Sestavte přístroj a naplňte nádobu.
2. Přilijte 500 ml studené vody.
3. Ingredience vložte do varného koše a vložte jej do nádoby pomocí háku.
4. Nasadte víko a odměrku.
5. Stiskněte tlačítko  a použijte tlačítka + a - pro zadání času. U studené vody trvá 5 minut, než se zahřeje a začne vznikat pára. K tomuto času připočtete čas, který je zapotřebí k tomu, aby se ingredience v páře uvařily. Například 450 g mrkve trvá přibližně 25 minut, čili časovač nastavte na 30 (25 + 5 minut).
6. Až čas na časovači vyprší, přístroj 5krát pípne a přepne se do režimu udržování teploty (40 minut). Varný koš vytáhněte pomocí háku.

Potraviný	Množství	Čas (minuty)
Chřest	200g	10
Brokolice	200g	10
Růžičková kapusta	200g	15



Potraviny	Množství	Čas (minuty)
Mrkev (na plátky)	400g	20
Hrách, vyloupaný	200g	12
Brambory (na čtvrtky)	450g	20-25
Špenát	200g	6-8

Vaření vajec

1. Sestavte přístroj a naplňte nádobu.
2. Přilijte 500 ml studené vody.
3. Položte vejce na táč na vejce a pomocí háku jej vložte do nádoby.
4. Nasadte víko a odměrku.
5. Stiskněte tlačítko  a použijte tlačítka + a – pro zadání času. U studené vody trvá 5 minut, než se zahřeje a začne vznikat pára. K nastavenému času připočtete čas, který je zapotřebí k uvaření vajec podle vaší volby. Čili pro vejce s měkkým žloutkem časovač nastavte na 10-11 minut.
Na měkko - asi 3-4 minut
Na hniličku - asi 5-6 minut
Na tvrdo - asi 6-7 minut
6. Až čas na časovači vyprší, přístroj 5krát pípne. Táč s vejci pomocí háku ihned vytáhněte. Vejce se budou dál vařit ve skořápkách i poté, co je vytáhnete. Opláchnutím pod studenou vodou tomu můžete zabránit.

ČASOVAČ (ODDÁLENÝ START)

Programy hutná polévka, jemná polévka, omáčka a vaření ve vodě/v páře lze nastavit tak, aby se program spustil až po nějaké době (oddálený start). To může být od 1 minuty do 12 hodin 59 minut.

1. Sestavte přístroj a naplňte nádobu.
2. Stiskněte tlačítko . Hodiny budou blikat. Pomocí tlačítek + a – nastavte počet hodin.
3. Stiskněte tlačítko . Minuty budou blikat. Pomocí tlačítek + a – nastavte počet minut.
4. Stiskněte tlačítko požadovaného programu. Předem nastavený čas přijmete nebo nastavte trvání požadovaného programu pomocí tlačítek + a –.
5. Na displeji se zobrazí čas oddáleného startu, který jste zadali a začne odpočítávání. Po vypršení času oddáleného startu se spustí zvolený program a na displeji se začne odpočítávat čas programu.


FUNKCE UDRŽOVÁNÍ TEPLoty

Programy hutná polévka, jemná polévka, omáčka a vaření ve vodě/v páře se po doběhnutí programu automaticky přepnou do režimu udržování teploty. Teplota jídla bude udržována mezi 70-80 °C po dobu 40 minut. Kontrolka tlačítka (symbol) během režimu udržování teploty bude svítit bíle. Po 40 minutách se přístroj přepne do pohotovostního režimu (standby).

NÁPADY A TIPY

- Pokud se má podle receptu přidat sýr nebo smetana, proveďte to až na konci programu, aby nezhrudkovatěly. Polévka bude ještě dostatečně teplá na to, aby se v ní sýr rozpustil.
- Aby se potraviny vařily rovnoměrně, je třeba vše kromě sýra nakrájet na kostičky 1,5-2,5 cm.
- Sýr nakrájejte na kostičky ne větší než 1,5 cm.
- Smoothies chutnají lépe, když jsou vyrobeny z chlazených ingrediencí.
- Domácí polévky lze uchovávat v ledničce 24 hodin, anebo je možné je zamrazit až na 4 týdny.
- Před samotnou přípravou příliš nekořeňte, po přípravě ochutnejte a dokořeňte před servírováním.
- Pro dosažení nejlepších výsledků při programu na drcení ledu použijte 150 ml až 500 ml kostek ledu.

PÉČE A ÚDRŽBA

1. Přístroj vypněte () a vytáhněte jej ze zásuvky.
2. Vnější jednotky motoru otřete čistým vlhkým hadříkem.
3. Džbán otřete zevnitř i zvenku vlhkým hadříkem.
4. Víčko a šálek umyjte ručně.



OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vřazovány do smíšeného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

RECEPTY



špetka
snítka



trs
stroužek (stroužky)

U následujících receptů se počítá s předem nastaveným trváním programů. Avšak nastavení programů i množství ingrediencí můžete upravit podle vlastní chuti a volby.

Marocká zeleninová polévka (pro 4 osoby)

program

1 červená cibule, oloupaná a nakrájená
1 červená paprika, zbavená semen a nakrájená
1 zelená paprika, zbavená semen a nakrájená
1 400 g nakrájených rajčat z konzervy
5g směs koření Ras el hanout
250ml voda

1 pórek, umytý a nakrájený
1 natový celer, nakrájený
2 česnek, oloupaný a nakrájený
15ml rajský protlak
1 bujón (zeleninový)
sůl a pepř

Všechny ingredience vložte do džbánu. Stiskněte tlačítko.

krémová houbová polévka (pro 4 osoby)

program

1 cibule, oloupaná a najemno nakrájená
3 tymián, pouze lístky
500g houby
1 bujón (zeleninový)
voda

30ml olivový olej
2 česnek, oloupaný a utřený
 sůl a pepř
100ml šlehačka

Olej, cibuli, česnek a tymián dejte do džbánu. Stiskněte tlačítko. 2 minuty vařte. Stiskněte a uvolněte tlačítko . Přidejte houby a kostku bujónu. Nalijte vodu ke značce SOUP MAX. Stiskněte tlačítko. Po 20 minutách přidejte smetanu. Počkejte, až program doběhne, a potom podávejte.

celerovo-jablečná polévka (pro 4 osoby)

program

1 mířík celer (asi 750g), oloupaný a nastrouhaný
2c česnek, oloupaný a nakrájený
1 bujón (zeleninový)
2 zelená jablka, oloupaná, vyjádřená a nakrájená na kostky

500ml mléko
 sůl a pepř
50g ořechy, nakrájené

Ořechy odložte stranou. Všechny ostatní ingredience vložte do džbánu. Stiskněte tlačítko. Ozdobte ořechy a podávejte.

hrachová polévka se šunkou (pro 4 osoby)

program

6 jarní cibulka, nakrájená
100g mladé lístky špenátu
100g vařená šunka na nudličky
100ml smetana ke šlehání

500g mražený hrášek
1 bujón (zeleninový)
 sůl a pepř
voda

Smetanu a šunku odložte stranou. Všechny ostatní ingredience vložte do džbánu. Nalijte vodu ke značce SOUP MAX. Stiskněte tlačítko. Po 20 minutách přidejte smetanu. Počkejte, až program doběhne. Vmíchejte šunku a podávejte.


thajská kuřecí polévka (pro 4 osoby)

program

2 šalotky, oloupané a nakrájené na plátky
1 stvol citrónové trávy, najemno nakrájený
200g vařené kuřecí maso, na nudličky
400 ml kokosového mléka z konzervy
1 malý trs koriandru, nakrájený
1 malý kousek zázvoru, oloupaný a najemno nakrájený na plátky

1 červená chilli paprička, na plátky
15ml omáčka na ryby
5g palmový cukr/moučkový cukr
600ml voda
šťáva z 1-2 limetek

Kuřecí maso, koriandr a šťávu z limetek odložte stranou. Všechny ostatní ingredience vložte do džbánu.


Stiskněte  tlačítko. Po 30 minutách přidejte kuřecí maso. Počkejte, až program doběhne. Vmíchejte nakrájený koriandr a limetkovou šťávu a podávejte.

rajčatová polévka s červenou paprikou a bazalkou (pro 4 osoby)

program 

200g opečené červené papriky (zavařené)

6 rajčata na kostky

2  česnek, oloupaný a utřený

15ml rajský protlak

 cukr


 sůl a pepř

1 bujón (zeleninový)

voda

1 malý trs bazalky, pouze lístky

Bazalku odložte stranou. Všechny ostatní ingredience vložte do džbánu. Nalijte vodu ke značce SOUP MAX.

Stiskněte  tlačítko. Po 20 minutách přidejte bazalku. Počkejte, až program doběhne, a potom podávejte.

hutná rajčatová omáčka (pro 4 osoby)

program 

1 cibule, oloupaná a nejmenno nakrájená

30ml olivový olej

2  česnek, oloupaný a utřený


5g moučkový cukr




2 400g soudkovitých rajčat z plechovky

15ml rajčatový protlak sušený na slunci

10ml ocet Sherry/červený vinný ocet

sůl a pepř

 lístky bazalky, nahrubo nakrájené (volitelné)

Univerzální rajčatová omáčka, ideální k masovým koulím či těstovinám. Olej, cibuli a česnek vložte do džbánu. Stiskněte  tlačítko. Vařte 3 minuty. Stiskněte a uvolněte tlačítko . Přidejte rajčata, rajčatový protlak, ocet Sherry a cukr. Dochuťte solí a pepřem. Stiskněte  tlačítko. Počkejte, až program doběhne. Vmíchejte nakrájenou bazalku (volitelné) a podávejte.

SMOOTHIES

program 

snídaňové smoothie

2 jablka, vyjádřená a nahrubo nakrájená

120ml jogurt

400ml mléko

20ml med

60g ovesná mouka

2 banán

banánové smoothie s ořechy

150g jogurt s lískovými oříšky

1 banán

200ml mléko

mangové lassi

1 mango, oloupané, zbavené pecky a nakrájené

200ml jogurt

200ml mléko

10ml med

pomerančové smoothie s čokoládou

170g čokoládová zmrzlina

300ml pomerančový džus

smoothie s banánem, vanilkou a medem

400ml mléko

1 banán

20ml med

10ml výtažek z vanilky

jablečno-mangové smoothie

1 mango, oloupané, zbavené pecky a nakrájené

600ml jablečný džus

krémové smoothie s borůvkami a vanilkou

360ml citrónová limonáda

125g vanilková zmrzlina

70g borůvky

smoothie s brusinkami, pomerančem a banánem

300ml pomerančový džus

300ml brusinkový džus

1 banán

broskovo-meruňkové smoothie

4 půlky zavařených meruněk

80ml meruňková šťáva (z plechovky)

2 broskve, oloupané, zbavené pecky a nakrájené

60ml jogurt

200ml mléko

10ml med

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržiujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či znalostí, ak sú pod dohľadom alebo boli náležite poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a chápu súvisiace riziká. Deti by sa so spotrebičom nemali hrať. Deti by nemali vykonávať čistenie a údržbu prístroja bez dohľadu.

Spotrebič odpojte od elektrickej siete vždy, keď ho nechávate bez dozoru, a pred každým jeho skladaním, rozoberaním alebo čistením.

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo riziku.

 Povrchy spotrebiča budú horúce.


- Nádobu ani pohonnú jednotku neponárajte do vody.
- Ak nádoby naplníte príliš, tekutiny vo vare môžu vystreknúť von.
- Nádobu používajte iba s dodanou pohonnou jednotkou (a naopak).
- Pred odstránením nádoby skontrolujte, či je prístroj v pohotovostnom režime (2).
- Nepoužívajte iné doplnky alebo vybavenie ako tie, ktoré boli dodané.
- Tento spotrebič nesmie byť ovládaný prostredníctvom externého časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.

LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

NÁKRESY


- | | |
|---------------------------------|------------------------|
| 1. šálka | 6. rukoväť |
| 2. viečko | 7. pohonná jednotka |
| 3. tlačidlo na uvoľnenie veka | 8. parný košík |
| 4. tlačidlo na uvoľnenie nádoby | 9. košík na vajička |
| 5. nádoba | 10. miešač jedla/háčik |

ZLOŽENIE

DÔLEŽITÉ: Ak bude veko alebo nádoba pripojené nesprávne, prístroj nebude fungovať. Odstránenie nádoby alebo viečka preruší napájanie z pohonnej jednotky a ohrievača a svetielko  zhasne. Ich vrátením na miesto obnovíte napájanie, ale nereštartujete program.

1. Nádobu položte na pohonnú jednotku a zatlačte ju nadol, až kým nezacvakne na miesto (bude držať iba na jednej strane).
2. Na pripojenie veka zakvačte prednú stranu veka ponad otvor na vylievanie na nádobe (Obr. A).
3. Veko položte a zatlačte na zadnú časť veka, až kým zámok veka nevyskočí von (obr. B).
4. Vložte do otvoru na viečku šálku. Na šálke sú značky 30 ml a 60 ml. Pohonnú jednotku nenechávajte bežať bez šálky, prísady môžu vystrekovať cez otvor von.
5. Na odobratie veka stlačte zámok veka dovnútra a nadvihnite zadnú časť veka smerom nahor, až kým ho nebude môcť nadvihnúť z nádoby.
6. Na odobratie nádoby stlačte zámok nádoby dovnútra a nadvihnite nádobu z pohonnej jednotky.

PLNENIE

1. Prepnite prístroj do pohotovostného režimu () , odstráňte nádobu z pohonnej jednotky a odstráňte viečko z nádoby.
2. Na vnútornej strane nádoby je označené MAX pri 1,75 litra pre studené prísady, a SOUP MAX (maximum pre polievku) pri 1,4 litri pre horúce tekutiny, ktoré pri zohrievaní zväčšujú svoj objem.

- Na pridanie prísad počas prevádzky prístroja odstráňte šálku, pridajte prísady cez otvor vo viečku, a potom vráťte šálku na miesto. Skontrolujte, či sa objem nezvýšil nad značky MAX/SOUP MAX.

POUŽÍVANIE SOUP AND BLEND

Miešanie

- Pripojte a naplňte nádobu.
- Stlačte tlačidlo všeobecného programu na miešanie . Prípadne, kvôli lepšej kontrole konzistencie jedla, použite impulzné tlačidlo , jeho stláčaním a uvoľňovaním podľa potreby.

Naprogramované funkcie

- Pripojte a naplňte nádobu.
- Stlačte tlačidlo požadovaného programu.

Displej bude blikať a ukazovať čas trvania programu. Na prijatie nastaveného času nerobte nič a po niekoľkých sekundách displej prestane blikať a začne zvolený program. Na zmenu času programu použite okamžité tlačidlá + a -, ktorými zadáte požadovaný čas trvania programu. Keď program beží, displej odpočítava po 1 minútových intervaloch. Na zrušenie programu počas jeho trvania stlačte tlačidlo .

Tlačidlo	Funkcia	Čas trvania programu (minúty)	Čas udržiavania teploty
	Pohotovostný režim	-	-
	Všeobecné miešanie	2	-
	Smoothies, mliečne koktaily, atď.	2	-
	Impulz	Stlačte na spustenie pohonnej jednotky, uvoľnite na zastavenie	-
	Drvenie ľadu	1	-
	Polievka s kúskami zeleniny a mäsa	35 (nastavené) možnosť výberu používateľom (1 až 59)	40 mins
	Krémová polievka	25 (nastavené) možnosť výberu používateľom (1 až 59)	40 mins
	Omáčka	30	-
	Varenie/varenie v pare	18 (nastavené) možnosť výberu používateľom (1 až 59)	40 mins


Varenie v pare

- Pripojte a naplňte nádobu.
- Pridajte 500ml studenej vody.
- Jedlo vložte do parného košíka a ponorte ho do nádoby pomocou háčika.
- Založte veko a šálku.
- Stlačte tlačidlo a použite tlačidlá + a - na nastavenie času. Studenej vode trvá 5 minút, kým sa zohreje a vytvorí paru. K tomuto času pridajte čas požadovaný na uvarenie jedla v pare. Napríklad u 450 g mrkvy to trvá približne 25 minút, takže nastavte časovač na 30 (25 + 5 minút).
- Keď časovač skončí, prístroj 5 krát zapípa a prepne sa do režimu udržiavania teploty (40 minút). Parný košík vyberte pomocou háčika.

Potravina	Množstvo	Čas (minúty)
Špargľa	200g	10
Brokolica	200g	10
Ružičkový kel	200g	15



Potravina	Množstvo	Čas (minúty)
Mrkva (plátky)	400g	20
Hrášok, vylúpaný	200g	12
Zemiaky (štvrtky)	450g	20-25
Špenát	200g	6-8

Varenie vajčiek


1. Pripojte a naplňte nádobu.
2. Pridajte 500ml studenej vody.
3. Vložte vajčička do košíka na vajčička a vložte košík s vajčičkami do nádoby pomocou háčika.
4. Založte veko a šálku.
5. Stlačte tlačidlo  a použite tlačidlá + a – na nastavenie času. Studenej vode trvá 5 minút, kým sa zohreje a vytvorí paru. Pridajte k tomu čas potrebný na uvarenie vajčiek podľa vašich požiadaviek. Pre vajčičko na mätko nastavte časovač na 10-11 minút.
Na mätko - približne 3-4 minút
Stredne tvrdé - približne 5-6 minút
Na tvrdo - približne 6-7 minút
6. Keď časovač skončí, prístroj zapípa 5 krát. Košík s vajčičkami okamžite vyberte pomocou háčika. Vajčička sa budú naďalej variť v škrupinách aj po vybratí. Zabráňte tomu tak, že ich opláchnete studenou vodou.

ČASOVAČ (ODLOŽENÝ ŠTART)

Programy na polievku s kúskami, krémovú polievku, omáčku a varenie/varenie v pare sa dajú nastaviť tak, že začnú o určitý čas neskôr (odložený štart). Ten môže byť od 1 minúty do 12 hodín 59 minút.

1. Pripojte a naplňte nádobu.
2. Stlačte tlačidlo . Hodiny budú blikať. Pomocou tlačidiel + a – zadajte počet hodín.
3. Stlačte tlačidlo . Minúty budú blikať. Pomocou tlačidiel + a – zadajte počet minút.
4. Stlačte tlačidlo požadovaného programu. Nechajte nastavený čas alebo pomocou tlačidiel + a – zadajte čas trvania požadovaného programu.
5. Displej bude zobrazovať čas odkladu, ktorý ste zadali, a začne odpočítavať. Po uplynutí času odkladu sa začne zvolený program a displej bude odpočítavať čas programu.


UDRŽIAVANIE TEPLoty

Programy na polievku s kúskami, krémovú polievku a varenie/varenie v pare sa po skončení programu automaticky prepnú do režimu udržiavania teploty. Ten udrží jedlo teplé na 70-80°C až po dobu 40 minút. Svetelná kontrolka tlačidla  sa zmení počas režimu udržiavania teploty na bielu. Po 40 minútach sa prístroj prepne do pohotovostného režimu.

RADY A TIPY

- Ak je podľa receptu potrebné pridať syr alebo smotanu, urobte to na konci programu, aby ste predišli zrazeniu. Obyčajne bude polievka dosť horúca na rozpustenie syra.
- Aby ste dosiahli rovnomerné varenie, všetko okrem syra nakrájajte na kocky veľkosti 1,5-2,5cm.
- Syr nakrájajte na kocky veľkosti najviac 1,5 cm.
- Husté nápoje zo zeleniny alebo ovocia (smoothies) chutia lepšie, keď sú pripravené z chladených prísad.
- Domáce polievky môžu byť uskladnené v chladničke 24 hodín, alebo zamrazené až 4 týždne.
- Pred varením dochucujte menej, potom ochutnajte a dochuťte pred podávaním.
- Najlepšie výsledky dosiahnete, ak použijete v programe na drvenie ľadu 150 ml a 500 ml ľadových kociek.


STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA



1. Vypnite prístroj  a vytriahnite ho zo zásuvky.
2. Povrch pohonnej jednotky vytrite čistou navlhčenou utierkou.
3. Nádobu vyutierajte zvnútra aj zvonku vlhkou utierkou.
4. Viečko a šálku umývajte ručne.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.

RECEPTY

 štipka
 vetvička


 trs, stravec
 strúčik (ov)

Nasledujúce recepty sú založené na nastavených časoch jednotlivých programov. Časy programov a množstvá jedla však môžete upravovať podľa vlastných požiadaviek.

Marocká zeleninová polievka (4 porcie)

program 


1 červená cibuľa, ošúpaná a pokrájaná
1 červená paprika, bez semien a pokrájaná
1 zelená paprika, bez semien a pokrájaná
1 400 g konzerva krájaných paradajok
5g zmes korenín rase el hanout
250ml voda



1 pór, umytý a pokrájaný
1 stopkový zeler, pokrájaný
2  cesnak, ošúpaný a pokrájaný
15ml paradajkové pyré
1 bujón (zeleninový)
soľ a čierne korenie




Všetky prísady vložte do nádoby. Stlačte tlačidlo .

krémová hubová polievka (4 porcie)


program 


1 cibuľa, ošúpaná a pokrájaná najemno
3  tymian, iba lístky
500g húb
1 bujón (zeleninový)
voda


30ml olivový olej
2  cesnak, ošúpaný a roztláčený
 soľ a čierne korenie
100ml smotana na šľahanie


Do nádoby dajte olej, cibuľu, cesnak a tymian. Stlačte tlačidlo . Varte 2 minúty. Stlačte a pusťte tlačidlo . Pridajte huby a kocku bujónu. Pridajte vodu po značku SOUP MAX. Stlačte tlačidlo . Po 20 minútach pridajte smotanu. Počkajte, kým program skončí, potom podávajte.

zelerovo-jablková polievka (4 porcie)

program 

1 zeler hluznatý (asi 750g), ošúpaný a nastrúhaný
2  cesnak, ošúpaný a pokrájaný
50g vlašské orechy, pokrájané
2 zelené jablká, ošúpané, bez jadrovníka a nakrájané na kocky


500ml mlieko
 soľ a čierne korenie
1 bujón (zeleninový)


Vlašské orechy odložte. Všetky ostatné prísady vložte do nádoby. Stlačte tlačidlo . Podávajte posypané vlašskými orechmi.

hráškovo-šunková polievka (4 porcie)

program 

6 jarná cibuľka, pokrájaná
100g baby špenát
100g pásiky varenej šunky
100ml smotana na šľahanie

500g mrazený hrášok
1 bujón (zeleninový)
 soľ a čierne korenie
voda


Smotanu a šunku odložte. Všetky ostatné prísady vložte do nádoby. Pridajte vodu po značku SOUP MAX. Stlačte tlačidlo . Po 20 minútach pridajte smotanu. Počkajte, kým program skončí. Zamiešajte šunku a podávajte.

Thajská kuracia polievka (4 porcie)

program 

2 šalotky, ošúpané a pokrájané na kolieska
1 steblo citrónovej trávy, pokrájané najemno
5g palmový cukor/kryštálový cukor
400 ml plechovka kokosového mlieka
1 malý trs koriandra, pokrájaný
1 kúsok zázvoru, ošúpaný a pokrájaný najemno

1 čili papričky, pokrájané na kolieska
15ml rybia omáčka
200g uvarené kurča, na pásiky
600ml voda
šťava z 1-2 limetiek

Kurča, koriander a limetkovú šťavu odložte. Všetky ostatné prísady vložte do nádoby. Stlačte tlačidlo . Po 30 minútach pridajte kurča. Počkajte, kým program skončí. Zamiešajte pokrájaný koriander a limetkovú šťavu a podávajte.

paradajkovo-bazalková polievka s červenou paprikou (4 porcie) program

200g pečené červené papriky (z pohára)

2  cesnak, ošúpaný a roztlčený

 soľ a čierne korenie

1 bujón (zeleninový)


1 malý trs bazalky, iba lístky

do nádoby. Pridajte vodu po značku SOUP MAX. Stlačte tlačidlo O. Po 20 minútach pridajte bazalku.

Počkajte, kým program skončí, potom podávajte.

6 paradajky, pokrúpané na kocky

15ml paradajkové pyré


 cukor

voda

Bazalku odložte. Všetky ostatné prísady vložte


výdatná paradajková omáčka (4 porcie) program

1 cibuľa, ošúpaná a pokrúpaná najemno

2  cesnak, ošúpaný a roztlčený

2 400g plechovky datľových paradajok

10ml ocot zo sherry/ocot z červeného vína




 na hrubo nakrájané listy bazalky (nemusi byť)

30ml olivový olej

5g práškový cukor

15ml na slnku sušená paradajková pasta

soľ a čierne korenie

Univerzálna paradajková omáčka, výborná na mäsové guľky alebo cestoviny. Dajte do nádoby olej, cibuľu a cesnak. Stlačte tlačidlo . Varte 3 minúty. Stlačte a pusťte tlačidlo . Pridajte paradajky, paradajkovú pastu, ocot zo sherry a cukor. Ochuťte soľou a čiernym korením. Stlačte tlačidlo . Počkajte, kým program skončí. Zamiešajte nakrájanú bazalku (nemusi byť) a podávajte.

SMOOTHIES - HUSTÉ NÁPOJE program

raňajkové smoothie

2 jablká, bez jadrovníka a nahrubo pokrúpané

400ml mlieko

2 banán

120ml jogurt

60g ovsená múka

20ml med

orechovo-banánové smoothie

150g jogurt s lieskovými orieškami

1 banán

200ml mlieko

mango lassi

1 mango, ošúpané, bez kôstky a pokrúpané

200ml mlieko

200ml jogurt

10ml med

čokoládovo-pomarančové smoothie

170g čokoládová zmrzlina

300ml pomarančový džús

banánové, vanilkové a medové smoothie

400ml mlieko

20ml med

1 banán

10ml vanilkový extrakt

jablkové a mangové smoothie

1 mango, ošúpané, bez kôstky a pokrúpané

600ml jablkový džús

krémové čučoriedkové a vanilkové smoothie

360ml limonáda

70g čučoriedky

125g vanilková zmrzlina

brusnicové, pomarančové a banánové smoothie

300ml pomarančový džús

300ml borievková šťava

1 banán

broskyňové a marhuľové smoothie

4 polovice zaváraných marhúľ

2 broskyne, ošúpané, bez kôstky a pokrúpané

200ml mlieko

80ml marhuľová šťava (zo zaváraniny)

60ml jogurt

10ml med

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Urządzenie to może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz osoby ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy, pod warunkiem, że korzystają one z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane, w jaki sposób używać urządzenia w sposób bezpieczny oraz mają świadomość ryzyka związanego z jego użytkowaniem. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.

Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru, a także przed jego rozkładaniem, składaniem lub czyszczeniem, zawsze odłączaj je od prądu.

W celu uniknięcia zagrożenia uszkodzony przewód zasilający może być wymieniony jedynie przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę.

⚠ Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.


- Nie zanurzaj dzbanka ani podstawy z silnikiem w cieczy.
- Jeśli przepełnisz, wrzątek może wypryskiwać.
- Używaj dzbanka tylko łącznie z dostarczoną podstawą z silnikiem (i na odwrót)
- Upewnij się, że urządzenie jest w trybie gotowości (2), przed wyjęciem dzbanka.
- Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło nadawliwie działać.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

RYSUNKI


- | | |
|--------------------|---------------------------------|
| 1. kubek | 6. uchwyt |
| 2. pokrywa | 7. podstawa z silnikiem |
| 3. blokada pokrywy | 8. kosz do gotowania na parze |
| 4. blokada dzbanka | 9. wkładka do jajek |
| 5. dzbanek | 10. mieszadło składników/zaczep |

MONTAŻ

WAŻNA UWAGA! Jeśli pokrywa lub dzbanek są założone nieprawidłowo, urządzenie nie będzie działać. Wyjęcie dzbanka lub pokrywy powoduje odcięcie zasilania od silnika i grzałki i lampka  zgaśnie. Po ich ponownym założeniu zasilanie zostanie włączone, ale program się nie uruchomi.

1. Załóż dzbanek na podstawę z silnikiem i przyciśnij, aż zostanie zablokowany (pasuje tylko w tym położeniu).
2. Aby założyć pokrywę, zaczep przód pokrywy na wylewie dzbanka (Rys. A).
3. Opuść pokrywę i dociśnij tylną część pokrywy, aż zatrzaśnie się na zewnątrz (Rys. B).
4. Włóż kubek w otwór w pokrywie. Kubek ma oznaczenia 30 ml i 60 ml. Nie uruchamiaj silnika bez założonego kubka, składniki mogą zostać wyrzucone z otworu.
5. Aby zdjąć pokrywę, naciśnij rygiel pokrywy i unieś tylną część pokrywy w górę, aż będzie można zdjąć ją z dzbanka.
6. Aby wyjąć dzbanek, wciśnij rygiel dzbanka i zdejmij dzbanek z podstawy z silnikiem.



NAPEŁNIANIE

1. Przełącz urządzenie w tryb czuwania () , zdejmij dzbanek z podstawy z silnikiem i zdejmij pokrywę z dzbanka.


2. Wnętrze dzbanka jest oznaczone MAX na 1,75 litra, na zimne składniki i SOUP MAX na 1,4 litra, na gorące płyny zwiększające objętość podczas ogrzewania.
3. Aby podczas pracy urządzenia dodać składniki, wyjmij kubek, dodaj składniki przed otwór w pokrywie i ponownie załóż kubek. Uważaj, aby zawartość nie wychodziła ponad oznaczenia MAX/SOUP MAX.











STOSOWANIE SOUP I BLEND

Mieszanie


1. Załóż dzbanek i napełnij go.
2. Naciśnij przycisk  podstawowego programu mieszania. Ewentualnie, aby lepiej kontrolować konsystencję żywności, stosuj przycisk impulsów , w miarę potrzeby go naciskając i zwalniając.

Zaprogramowane funkcje

1. Załóż dzbanek i napełnij go.
2. Naciśnij przycisk żądanego programu.
3. Wyświetlacz zacznie migać i pokaże czas trwania programu. Aby zatwierdzić czas domyślny, nie rób nic; po kilku sekundach wyświetlacz przestanie migać i uruchomi się wybrany program. Aby zmienić czas trwania programu, użyj od razu przycisków + i -, aby wprowadzić żądany czas trwania programu. Kiedy program jest włączony, wyświetlacz będzie odliczał czas w odstępach 1-minutowych.
4. Aby anulować program, w dowolnym momencie naciśnij przycisk .


Przycisk	Funkcja	Czas pracy programu (minuty)	Czas podtrzymywania temperatury
	Tryb gotowości	-	-
	Podstawowe mieszanie	2	-
	Smoothies, koktajle mleczne, itd.	2	-
	Impuls	Naciśnij  aby uruchomić silnik, zwolnij aby zatrzymać	-
	Kruszenie lodu	1	-
	Gęsta zupa	35 (ustawienie domyślne) Wybierane przez użytkownika (od 1 do 59)	40 mins
	Gładka zupa	25 (ustawienie domyślne) Wybierane przez użytkownika (od 1 do 59)	40 mins
	Sos	30	-
	Gotowanie/parowanie	18 (ustawienie domyślne) Wybierane przez użytkownika (od 1 do 59)	40 mins

Gotowanie na parze

1. Załóż dzbanek i napełnij go.
2. Wlej 500 ml zimnej wody.
3. Umieść składniki w koszu do gotowania na parze i za pomocą zaczepu zanurz je w dzbanku.
4. Załóż pokrywę i kubek.
5. Naciśnij przycisk  i za pomocą przycisków + lub - wprowadź czas. Po 5 minutach zimna woda nagrzewa się i tworzy parę. Do tych minut należy dodać czas potrzebny do ugotowania składników. Na przykład, gotowanie 450 g marchwi trwa ok. 25 minut, zatem ustaw minutnik na 30 (25 + 5) minut.
6. Gdy minie ustawiony czas, urządzenie wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych i przejdzie w tryb podtrzymywania temperatury (40 minut). Za pomocą zaczepu wyjmij kosz do gotowania na parze.



Jedzenie	Ilość	Czas (minuty)
Szparagi	200g	10
Brokuł	200g	10
Brukselka	200g	15
Marchew (w plastrach)	400g	20
Groch, łuskany	200g	12
Ziemniaki (ćwiartki)	450g	20-25
Szpinak	200g	6-8

Gotowanie jajek


1. Załóż dzbanek i napełnij go.
2. Wlej 500 ml zimnej wody.
3. Włóż jajka we wkładkę i za pomocą zaczepu zanurz je w dzbanku.
4. Załóż pokrywę i kubek.
5. Naciśnij przycisk  i za pomocą przycisków + lub - wprowadź czas. Po 5 minutach zimna woda nagrzewa się i tworzy parę. Do tych minut należy dodać czas potrzebny do ugotowania jajek według swoich upodobań. Zatem, dla jajek z miękkim żółtkiem, ustaw minutnik na 10-11 minut.
Na miękko - ok. 3-4 minut
na średnio - ok. 5-6 minut
na twardo - ok. 6-7 minut
6. Gdy minie nastawiony czas, urządzenie wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych. Od razu za pomocą zaczepu wyjmij jajka. Jajka, nawet po wyjęciu z wody, będą się jeszcze gotować w skorupkach. Aby temu zapobiec, zanurz jajka w zimnej wodzie.

REGULATOR CZASOWY (OPÓŹNIENIE STARTU)

Programy dla zup z kawałkami jarzyn i mięsa, zup miksowanych, sosów, do gotowania na parze, mogą się rozpoczynać po upływie określonego czasu (opóźnienie startu). Opóźnienie może wynieść od 1 minuty do 12 godzin 59 minut.

1. Załóż dzbanek i napełnij go.
2. Naciśnij przycisk . Zaczną migać godziny. Za pomocą przycisków + i - wprowadź liczbę godzin.
3. Naciśnij przycisk . Zaczną migać minuty. Za pomocą przycisków + i - wprowadź liczbę minut.
4. Naciśnij przycisk odpowiedniego programu. Zatwierdź czas domyślny lub za pomocą przycisków + lub -, aby wprowadzić żądany czas trwania programu.
5. Na wyświetlaczu pokaże się nastawiony czas opóźnienia i rozpocznie się odliczanie. Gdy upływie czas opóźnienia, wybrany program uruchomi się, a na wyświetlaczu zacznie się odliczać czas trwania programu.

PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY

Programy dla zup z kawałkami jarzyn i mięsa, zup miksowanych, sosów, do gotowania na parze, po upływie czasu trwania, automatycznie przełączą się w tryb podtrzymywania temperatury. Temperatura jedzenia będzie podtrzymywana na poziomie 70-80°C do 40 minut. Lampka przycisku  w trybie podtrzymywania temperatury będzie świecić biało. Po 40 minutach urządzenie przełączy się w tryb gotowości.

SUGESTIE I WSKAZÓWKI

- Jeżeli przepis wymaga sera i śmietany, to dodaj je na końcu programu, aby zupa się nie zwarzyła. Zwykle zupa jest wtedy na tyle ciepła, aby ser mógł się roztopić.
- Aby składniki gotowały się jednakowo, pokrój wszystko, oprócz sera, na kostki 1,5-2,5 cm.
- Pokrój ser w kostki nie większe niż 1,5 cm.
- Koktajle smakują lepiej, jeśli składniki są schłodzone.
- Domowe zupy można schłodzone przechowywać przez 24 godziny, a jeśli zamrożone, nawet do 4 tygodni.
- Nie dawaj dużo przypraw przed gotowaniem, lepiej przyprawić zupę przed podaniem.

- W programie kruszenia lodu najlepiej używać ilość 150 ml i 500 ml kostek lodu.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

1. Wyłączyć urządzenie (⏻) i wyciągnąć przewód z gniazdka sieciowego.
2. Użyć wilgotnej ściereczki do oczyszczenia obudowy silnika.
3. Wytrzyj dzbanek wewnątrz i na zewnątrz wilgotną szmatką.
4. Pokrywę i kubek należy myć ręcznie.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.

PRZEPISY KULINARNE



szczypta

gałązka




pęczek


ząbek(ki)

Poniższe przepisy bazują na domyślnym czasie pracy programu. Niemniej, użytkownik może dostosować czasy trwania programów oraz ilości składników do własnych upodobań i preferencji.

Marokańska zupa jarzynowa (4 porcje)


program 


1 czerwona cebula, obrana i posiekana
1 czerwona papryka, bez nasion i posiekana
1 zielony pieprz, bez nasion i posiekany
1 puszka 400g pokrojonych pomidorów
5g mieszanka przypraw ras el hanout
250ml woda



1 por, umyty i posiekany
1 seler naciowy, posiekany
2  czosnek, obrany i posiekany
15ml przecier pomidorowy
1 kostka (warzywa)
sól i pieprz




Włóż wszystkie składniki do dzbanka Naciśnij przycisk  .

kremowa zupa grzybowa (4 porcje)

program 


1 cebula, obrana i posiekana
3  tymianek, tylko liście
500g grzyby
1 kostka (warzywa)
woda


30ml oliwa z oliwek
2  czosnek, obrany i zmiądzdżony
 sól i pieprz
100ml śmietana

Włóż do dzbanka oliwę, cebulę, czosnek i tymianek. Naciśnij przycisk  . Podgrzewaj przez 2 minuty Naciśnij i zwolnij przycisk  . Dodaj grzyby i kostkę rosółową. Wlej wodę do oznaczenia SOUP MAX. Naciśnij przycisk  . Po upływie 20 minut dodaj śmietany Poczekaj, aż program się skończy i podawaj.

zupa z selera i jabłka (4 porcje)


program 

1 seler (ok. 750g), obrany i starty
 sól i pieprz
1 kostka (warzywa)
2 zielone jabłka, obrane, bez gniazd i pokrojone w kostkę


500ml mleko
2  czosnek, obrany i posiekany
50g orzechy włoskie, posiekane


Orzechy włoskie odłóż na bok. Pozostałe składniki włóż do dzbanka. Naciśnij przycisk  . Podawaj ozdobioną orzechami włoskimi.

grochówka z szynką (4 porcje)

program 

6 cebula dymka, posiekana
100g wiązka liści szpinaku
100g rozdrobniona gotowana szynka
100ml śmietana kremówka

500g mrożony zielony groszek
1 kostka (warzywa)
 sól i pieprz
woda

Śmietaną i szynkę odłóż na bok. Pozostałe składniki włóż do dzbanka. Wlej wodę do oznaczenia SOUP MAX. Naciśnij przycisk  . Po upływie 20 minut dodaj śmietany Poczekaj, aż program się skończy. Dodaj mieszając szynkę o podawaj.


Tajska zupa z kurczaka (4 porcje)

program 

1 trawa cytrynowa, drobno posiekana




15ml os rybny


200g ugotowany kurczak, rozdrobniony	5g cukier palmowy/cukier puder
1 puszka 400ml mleka kokosowego	600ml woda
1 mały pęczek kolendry, posiekanej	sok z 1-2 limonek
1 mały kawałek imbiru, obrany i drobno posiekany	
2 szalotka, obrana i pokrojona w plasterki	
1 czerwona papryczka chili, obrana i pokrojona w plasterki	

Odłóż na bok kurczaka, kolendrę i sok z limonki. Pozostałe składniki włóż do dzbanka. Naciśnij przycisk . Po 30 minutach dodaj kurczaka. Poczekaj, aż program się skończy. Dodaj mieszając posiekaną kolendrę, sok z limonki i podawaj.

zupa pomidorowa z czerwoną papryką i bazylią (4 porcje)



program 




200g pieczona czerwona papryka (ze słoika)	6 pomidory, pokrojone w kostkę
2  czosnek, obrany i zmiądzony	15ml przecier pomidorowy
 cukier	 sól i pieprz
1 kostka (warzywa)	woda
1 mały pęczek bazylii, tylko liście	

Odłóż na bok bazylię. Pozostałe składniki włóż do dzbanka. Wlej wodę do oznaczenia SOUP MAX. Naciśnij przycisk . Po 20 minutach dodaj bazylię. Poczekaj, aż program się skończy i podawaj.

bogaty sos pomidorowy (4 porcje)

program 

1 cebula obrana i drobno posiekana	30ml oliwa z oliwek
2  czosnek, obrany i zmiądzony	5ml cukier puder
2 puszka 400g pomidorów sliwkowych	10ml ocet sherry/ocet winny
15ml pasta z pomidorów suszonych na słońcu	sól i pieprz
 liście bazylii, grubo posiekane (opcjonalnie)	

Uniwersalny sos pomidorowy, idealny na klopsiki lub makaron. Wlej do dzbanka oliwę, włóż cebulę i czosnek. Naciśnij przycisk . Podgrzewaj przez 3 minuty. Naciśnij i zwolnij przycisk . Dodaj pomidory, pastę z pomidorów, ocet winny i cukier. Przypraw solą i pieprzem. Naciśnij przycisk . Poczekaj, aż program się skończy. Dodaj mieszając bazylię (opcjonalnie) i podawaj.

poradnik gotowania jarzyn

SMOOTHIES

program 

smoothie śniadaniowy

2 jabłka, bez gniazd i grubo pokrojone	120ml jogurt
400ml mleko	60g owsianka
2 banan	20ml miód

smoothie z banana orzechowego

150g jogurt z orzechami laskowymi	1 banan
200ml mleko	

napój lassi z mango

1 mango, obrane, bez pestki i posiekane	200ml jogurt
200ml mleko	10ml miód

smoothie czekoladowo-pomarańczowe

170g lody czekoladowe	300ml sok pomarańczowy
-----------------------	------------------------

Smoothie z banana, wanilii i miodu

400ml mleko	1 banan
20ml miód	10ml ekstrakt z wanilii

smoothie z jabłka i mango

1 mango, obrane, bez pestki i posiekane	600ml sok jabłkowy
---	--------------------

smoothie kremowe z czarnej porzeczki i wanilii

360ml lemoniada

70g jagody

125g lody waniliowe

smoothie z żurawiny, pomarańczy i banana

300ml sok pomarańczowy

1 banan

300ml sok żurawinowy

smoothie z brzoskwini i moreli

4 połówki moreli z puszki

2 brzoskwinie, obrane, bez pestek i posiekane

200ml mleko

80ml sok morelowy (z puszki)

60ml jogurt

10ml miód

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

Ovaj uređaj nije namijenjen upotrebi od strane osoba sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, uključujući i djecu, ili osoba s nedostatkom iskustva ili znanja, osim ako ih osoba zadužena za njihovu sigurnost nadzire ili im je pružila upute koje se odnose na sigurnu upotrebu uređaja. Djeca se ne smiju igrati s proizvodom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju izvoditi djeca mlađa od 8 godina i bez roditeljskog nadzora.

Uređaj uvijek odvojite od utičnice električnog napajanja ako ga ostavljate bez nadzora te prije sklapanja, rasklapanja ili čišćenja.

Ako je kabel za napajanje oštećen, potrebno je da ga proizvođač, njegov ovlašteni servisni predstavnik ili podjednako kvalificirana osoba zamijeni radi izbjegavanja opasnosti.

⚠ Površine uređaja će postati vruće.


- Nemojte uranjati vrč ili motornu jedinicu u tekućinu.
- Ako ga prepunite, može doći do izbacivanja kipućih tekućina.
- Koristite vrč samo sa priloženom motornom jedinicom (i obratno).
- Prije skidanja vrča, uvjerite se da je uređaj u načinu mirovanja (2).
- Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

CRTEŽI


- | | |
|-------------------|------------------------------|
| 1. šalica | 6. ručica |
| 2. poklopac | 7. motorna jedinica |
| 3. zapor poklopca | 8. košara za kuhanje na pari |
| 4. zapor vrča | 9. držač za jaja |
| 5. vrč | 10. miješalica za hranu/kuka |

SASTAVLJANJE

VAŽNO: ako su poklopac ili vrč neispravno postavljeni jedinica neće raditi. Podizanje vrča ili poklopca vrši prekid električne energije iz motora i grijača i svjetlo  se gasi. Njihovo ponovno postavljanje na mjesto dovodi do priključivanja na električnu energiju, ali ne i do ponovnog pokretanja programa.

1. Spustite vrč na motornu jedinicu i pritisnite ga prema dolje dok ne sjedne na mjesto uz klik (namješta se samo na jedan način).
2. Za postavljanje poklopca, zakačite prednji dio poklopca preko grlića vrča (sl. A).
3. Spustite poklopac i pritisnite prema dolje stražnji dio poklopca dok zapor poklopca ne sjedne na mjesto uz klik (sl. B).
4. Postavite šalicu u otvor na poklopcu. Šalica ima oznake na 30 ml i 60 ml. Nemojte dozvoliti da motor radi bez šalice, jer u protivnom može doći do izbacivanja sastojaka kroz otvor.
5. Za skidanje poklopca, pritisnite zapor poklopca prema unutra i podižite stražnji dio poklopca prema gore dok ga ne skinete s vrča.
6. Za skidanje vrča, stisnite zapor vrča prema unutra i skinite vrč s motorne jedinice.



PUNJENJE

1. Prebacite uređaj u stanje mirovanja () i uklonite vrč s motorne jedinice, a poklopac s vrča.
2. Unutrašnjost vrča označena je na 1,75 litara oznakom MAX za hladne sastojke, a na 1,4 litra oznakom SOUP MAX za vruće tekućine koje se šire kad se zagrijavaju.


3. Ako želite dodati sastojke dok uređaj radi, uklonite šalicu, dodajte sastojke kroz otvor na poklopcu i potom ponovno postavite šalicu. Provjerite da se sadržaj ne podigne preko oznaka MAX/SOUP MAX.











UPORABA SOUP AND BLEND UREĐAJA

Miješanje


1. Sastavite vrč i napunite ga.
2. Pritisnite gumb općeg programa za miješanje . Kao alternativa, za bolju kontrolu konzistentnosti hrane, koristite gumb pulsiranja  tako što ćete ga pritiskati i otpuštati po potrebi.

Programirane funkcije

1. Sastavite vrč i napunite ga.
2. Pritisnite gumb za željeni program.
3. Zaslom će treperiti i pokazivati vrijeme rada programa. Za prihvatanje postavljenog vremena, ne trebate ništa činiti i nakon nekoliko sekundi zaslon će prestati s treperenjem i odabrani program će početi s radom. Za promjenu vremena programa, odmah pritisnite gumb + i - kako biste postavili željeno vrijeme rada. Tijekom rada programa, na zaslonu se prikazuje odbrojavanje u razmacima od 1 minute.
4. Za poništavanje programa u bilo kojem trenutku pritisnite gumb .

Gumb	Funkcija	Vrijeme rada programa (u minutama)	Vrijeme održavanja topline
	Mirovanje	-	-
	Opće miješanje	2	-
	Napitci "smoothie", milkshake, itd.	2	-
	Pulsiranje	Pritisnite gumb  za rad motora, otpustite ga za zaustavljanje	-
	Mrvljenje leda	1	-
	Juha s komadićima	35 (zadana vrijednost) Korisnički izbor (1 do 59)	40 mins
	Juha bez komadića	25 (zadana vrijednost) Korisnički izbor (1 do 59)	40 mins
	Umak	30	-
	Kuhanje/para	18 (zadana vrijednost) Korisnički izbor (1 do 59)	40 mins


Kuhanje na pari

1. Sastavite vrč i napunite ga.
2. Dodajte 500 ml hladne vode.
3. Stavite sastojke u košaru za kuhanje na pari i spustite je u vrč koristeći se kukom.
4. Stavite poklopac i šalicu.
5. Pritisnite gumb  i uz pomoć gumbova + i - unesite vrijeme. Potrebno je 5 minuta da se hladna voda zagrije i da se stvori para. Na to dodajte vrijeme potrebno da se sastojci skuhaju na pari. Na primjer, za 450 g mrkve potrebno je otprilike 25 minuta, stoga postavite tajmer na 30 (25 + 5 minuta).
6. Kad tajmer završi s odbrojavanjem, jedinica će se oglasiti zvučnim signalom 5 puta i prebacit će se na način održavanja topline (40 minuta). Uz pomoć kuke izvadite košaru za kuhanje na pari.

Hrana	Količina	Vrijeme (u minutama)
Šparoge	200g	10
Brokule	200g	10
Prokulice	200g	15



Hrana	Količina	Vrijeme (u minutama)
Mrkve (rezane)	400g	20
Grašak, oljušteni	200g	12
Krumpiri (rezani)	450g	20-25
Špinat	200g	6-8

Kuhanje jaja


1. Sastavite vrč i napunite ga.
2. Dodajte 500 ml hladne vode.
3. Stavite jaja u držač za jaja i spustite ga u vrč koristeći se kukom.
4. Stavite poklopac i šalicu.
5. Pritisnite gumb  i uz pomoć gumbova + i - unesite vrijeme. Potrebno je 5 minuta da se hladna voda zagrije i da se stvori para. Na to dodajte vrijeme potrebno da se jaja skuhaju po želji. Stoga za meko kuhana jaja postavite tajmer na 10-11 minuta.
Meko kuhana jaja - otprilike 3-4 minute
Srednje kuhana jaja - otprilike 5-6 minuta
Tvrdo kuhana jaja - otprilike 6-7 minuta
6. Kad tajmer završi s odbrojavanjem, jedinica će se oglasiti zvučnim signalom 5 puta. Odmah izvadite držač za jaja koristeći se kukom. Jaja će nastaviti s kuhanjem čak i nakon što su izvađena. Kako biste to izbjegli isperite ih pod hladnom vodom.

TAJMER (ODGODA POČETKA)

Programi za juhu s komadićima, juhu bez komadića, umak i kuhanje/paru mogu se postaviti tako da počnu s radom nakon određenog vremena (odgoda početka). To može biti od 1 minute do 12 sati 59 minuta.

1. Sastavite vrč i napunite ga.
2. Pritisnite gumb . Brojevi sata trepere. Za unošenje brojeva sata, koristite se gumbima + i -.
3. Pritisnite gumb . Brojevi minuta trepere. Za unošenje brojeva minuta, koristite se gumbima + i -.
4. Pritisnite gumb za traženi program. Prihvatite zadano vrijeme ili koristite gumbe + i - kako biste unijeli željeno vrijeme rada.
5. Na zaslonu će biti prikazan odgoda vremena koje ste unijeli i početak odbrojavanja. Kad odgodno vrijeme istekne, započetak će odabrani program i na zaslonu će biti prikazano odbrojavanje vremena programa.


ODRŽAVANJE TOPLINE

Programi za juhu s komadićima, juhu bez komadića i kuhanje /paru automatski prelaze na način održavanja topline nakon završetka programa. Time se hrana održava na 70-80°C do 40 minuta. Kad se nalazi u načinu održavanja topline, svjetlo gumba  mijenja boju u bijelu. Nakon 40 minuta, uređaj će prijeći na stanje mirovanja.

SAVJETI I PRIJEDLOZI

- Ako recept predviđa dodavanje sira ili vrhnja, učinite to na kraju programa, kako bi se izbjeglo zgrušavanje. Obično juha ostaje dovoljno vruća za topljenje sira.
- Za ravnomjerno kuhanje, isjeckajte sve sastojke, osim sira, na kockice veličine 1,5 – 2,5 cm.
- Isjeckajte sir na kockice ne veće od 1,5 cm.
- Napitci „smoothie“ imaju bolji okus ako se prave s ledenim sastojcima.
- Domaće juhe mogu se držati u hladnjaku 24 sata ili u zamrzivaču do 4 tjedna.
- Dodajte malo začina prije kuhanja, potom kušajte jelo i podesite njegov okus prije služenja.
- Za najbolje rezultate u programu mrvljenja leda, koristite kocke leda u količini od 150 ml do 500 ml.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Isključite aparat () i izvucite kabel iz utičnice.
2. Obrišite vanjski dio motorne jedinice čistom vlažnom krpom.
3. Obrišite vrč vlažnom krpom, izvana i iznutra.
4. Ručno operite poklopac i šalicu.



ZAŠTITA OKOLIŠA

Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.

RECEPTI



prstohvat
grančica



vezica
režanj (režnjevi)

Sljedeći recepti se zasnivaju na zadanim vremenima rada programa. Međutim, možete podesiti vremena programa i količine sastojaka prema vašem osobnom ukusu i željama..

Marokanska povrtna juha (za 4 porcije)

program

1 crveni luk, oguljen i nasjeckan
1 crvena paprika, bez sjemenki i nasjeckana
1 zelena paprika, bez sjemenki i nasjeckana
1 limenka od 400 g nasjeckanih rajčica
5g mješavine začina ras el hanout
250ml vode

1 poriluk, opran i nasjeckan
1 štapić celera, nasjeckan
2 češnja, oguljenog i nasjeckanog
15ml pirea od rajčice
1 kocka za juhu (povrtna)
sol i papar

Stavite sve sastojke u vrč. Pritisnite gumb.

krem juha od gljiva (za 4 porcije)

program

1 luk, oguljen i fino nasjeckan
3 timijana, samo lišće
500g gljiva
1 kocka za juhu (povrtna)
vode

30ml maslinovog ulja
2 češnja, oguljenog i zgnječenog
sol i papar
100ml masnijeg vrhnja

Stavite ulje, luk, češnjak i timijan u vrč. Pritisnite gumb. Kuhajte 2 minute. Pritisnite i otpustite tipku . Dodajte gljive i kocku za juhu. Dodajte vodu do oznake SOUP MAX. Pritisnite gumb. Nakon 20 minuta, dodajte vrhnje. Sačekajte dok se program ne završi, potom služite.

juha od korijena celera i jabuka (za 4 porcije)

program

1 korijen celera (oko 750 g), oljušten i nariban
2 češnja, oguljenog i nasjeckanog
1 kocka za juhu (povrtna)
2 zelene jabuke, oljuštene, bez sjemenki i izrezane na kockice

500ml mlijeka
sol i papar
50g oraha, nasjeckanih

Orahe ostavite na stranu. Stavite sve ostale sastojke u vrč. Pritisnite gumb. Služite juhu ukrašenu orasima.

juha od graška i šunke (za 4 porcije)

program

6 mladih lukova, nasjeckanih
100g lišća mladog špinata
100g usitnjene kuhane šunke
100ml masnijeg vrhnja

500g smrznutog graška
1 kocka za juhu (povrtna)
sol i papar
vode


Vrhnje i šunku ostavite na stranu. Stavite sve ostale sastojke u vrč. Dodajte vodu do oznake SOUP MAX. Pritisnite gumb. Nakon 20 minuta, dodajte vrhnje. Sačekajte dok se program ne završi. Umiješajte šunku i služite.

Thai juha od piletine (za 4 porcije)

program

2 luka kozjaka, oljuštena i narezana
1 stabljika limunske trave, fino nasjeckane
5g palminog šećera/finog šećera u prahu
1 limenka od 400 ml kokosovog mlijeka
1 mala vezica korijandera, nasjeckanog
1 mali komad đumbira, oguljenog i fino narezanog

1 crveni feferon, narezan
15ml ribljeg umaka
200g kuhane piletine, usitnjene
600ml vode
sok od 1-2 limete

Piletinu, korijander i sok od limete ostavite na stranu. Stavite sve ostale sastojke u vrč. Pritisnite  gumb. Nakon 30 minuta dodajte piletinu. Sačekajte dok se program ne završi. Umiješajte nasjeckani korijander i sok od limete i služite.

juha od rajčice i crvene paprike, s bosiljkom (za 4 porcije)

200g pečene crvene paprike (iz staklenke)

2  češnja, oguljenog i zgnječenog


 šećera

1 kocka za juhu (povrtna)


1 mala vezica bosiljka, samo lišće

6 rajčica, izrezanih na kockice

15ml pirea od rajčice

 sol i papar vode

program 

Bosiljak ostavite na stranu. Stavite sve ostale sastojke u vrč. Dodajte vodu do oznake SOUP MAX. Pritisnite  gumb. Nakon 20 minuta, dodajte bosiljak. Sačekajte dok se program ne završi, potom služite.


bogati umak od rajčice (za 4 porcije)

1 luk, oguljen i fino nasjeckan

2  češnja, oguljenog i zgnječenog

2 limenke od 400 g rajčice pelata

10ml sherry octa/crvenog vinskog octa


 lišća bosiljka, grubo nasjeckanog (opcionarno)




30ml maslinovog ulja

5g finog šećera u prahu

15ml koncentrata sušene rajčice

sol i papar

program 

Svestrani umak od rajčica, savršen za mesne okruglice ili tjesteninu. Stavite ulje, luk i češnjak u vrč. Pritisnite  gumb. Kuhajte 3 minute. Pritisnite i otpustite tipku . Dodajte rajčice, koncentrat rajčice, sherry octat i šećer. Začinite solju i paprom. Pritisnite  gumb. Sačekajte dok se program ne završi. Umiješajte nasjeckani bosiljak (opcionarno) i služite.

NAPITCI „SMOOTHIE“

program 

napitci „smoothie“ za doručak

2 jabuka, bez sjemenki i grubo nasjeckana

400ml mlijeka

2 banane

120ml jogurta

60g zobene kaše

20ml meda

nutty banana „smoothi“ napitak

150g jogurta s lješnjacima

1 banane

200ml mlijeka

mango lassi

1 mango, oguljen, bez koštice, i nasjeckan

200ml mlijeka

200ml jogurta

10ml meda

„smoothie“ napitak od čokolade i naranče

170g sladoleda od čokolade

300ml soka od naranče

„smoothie“ napitak od banane, vanilije i meda

400ml mlijeka

20ml meda

1 banane

10ml ekstrakta vanilije

„smoothie“ napitak od jabuke i manga

1 mango, oguljen, bez koštice, i nasjeckan

600ml soka od jabuke

„smoothie“ krem napitak od borovnice i vanilije

360ml limunade

70g borovnica

125g sladoleda od vanilije

„smoothie“ napitak od brusnice, naranče i banane

300ml soka od naranče

300ml soka od brusnice

1 banane

„smoothie“ napitak od breskve i marelice

4 polovice marelica iz limenke

2 breskve, oguljene, bez koštice i nasjeckane

200ml mlijeka

80ml soka od marelice (iz limenke)

60ml jogurta

10ml meda

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

To napravo smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci ne smejo uporabljati ali se igrati z napravo. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok.

Pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem napravo odklopite. Priklopljene naprave ne puščajte brez nadzora.

Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

⚠ Površine naprave se segrejejo.

- Vrča ali enote motorja ne potaplajte v tekočino.
- Če vrč prenapolnite, lahko vroča tekočina puhne navzven.
- Vrč uporabite samo s priloženo enoto motorja (in obratno).
- Prepričajte se, da je naprava v stanju pripravljenosti (2), preden odstranite vrč.
- Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

RISBE

- | | |
|-----------------------|------------------------------|
| 1. lonček | 6. ročaj |
| 2. pokrov | 7. enota motorja |
| 3. zaklepanje pokrova | 8. košara za kuhanje na pari |
| 4. zaklepanja vrča | 9. pladenj za jajca |
| 5. vrč | 10. mešalo/kavelj za hrano |

SESTAVLJANJE

POMEMBNO: če pokrov ali vrč ni pravilno pritrjen, naprava ne bo delovala. Ko odstranite vrč ali pokrov, prekinete dovod elektrike med motorjem in grelnikom in lučka (🔌) bo ugasnila. Ko ju zamenjate, boste znova vzpostavili dovod, vendar ne boste ponovno zagnali programa.



1. Vrč dajte na enoto motorja in ga potisnite navzdol, da se zaskoči na mesto (prilega se samo na en način).
2. Za pritrditev pokrova zatakните sprednji del pokrova čez izliv vrča (slika A).
3. Spustite pokrov in pritisnite na zadnjem delu pokrova, dokler zaklepanje pokrova ne klikne navzven (slika B).
4. V odprtino na vrču namestite lonček. Lonček ima oznaki pri 30 ml in 60 ml. Motorja ne zaženite brez lončka, saj lahko pride do izmeta sestavin skozi luknjo.
5. Za odstranitev pokrova pritisnite zaklepanje pokrova in privzdignite zadnji del pokrova navzgor, dokler ga ne vzamete z vrča.
6. Za odstranitev vrča potisnite zaklepanja vrča navznoter in dvignite vrč z enote motorja.

DOLIVANJE


1. Napravo preklopite v stanje pripravljenosti (🔌), odstranite vrč z enote motorja in odstranite pokrov z vrča.
2. Notranjost vrča je pri 1,75 l označena z MAX (NAJVEČ) za hladne sestavine in pri 1,4 l s SOUP MAX (NAJVEČ JUHE) za vroče tekočine, ki se razširijo med segrevanjem.
3. Če želite dodati sestavine, medtem ko naprava deluje, odstranite lonček, dodajte sestavine skozi luknjo v pokrovu, nato znova namestite lonček. Preverite, da sestavine ne presegajo oznake MAX/ SOUP MAX.












UPORABA VAŠE NAPRAVE SOUP AND BLEND

Mešanje


1. Sestavite in napolnite vrč.
2. Pritisnite gumb  splošnega mešalnega programa. Za večji nadzor konsistence hrane lahko uporabite tudi pulzni gumb , ki ga pritiskate in spuščate po želji.

Programirane funkcije

1. Sestavite in napolnite vrč.
2. Pritisnite gumb zelenega programa.
3. Prikaz bo utripal in prikazal čas delovanja programa. Za potrditev privzetega časa ni treba storiti ničesar in po nekaj sekundah bo prikaz prenehal utripati in zagnal se bo izbrani program. Za spremembo časa programa takoj uporabite gumba + in -, da vnesete želeni čas delovanja. Med delovanjem programa bo prikaz odšteval v korakih po 1 minuto.
4. Če želite prekiniti program, kadar koli pritisnite gumb .

Gumb	Funkcija	Čas delovanja programa (minute)	Čas ohranjanja toplote
	Stanje pripravljenosti	-	-
	Splošno mešanje	2	-
	Smoothieji, mlečni napitki itd.	2	-
	Pulziranje	Pritisnite  , da zaženete motor, in spustite  , da ga ustavite	-
	Drobljenje ledu	1	-
	Juha z večjimi koščki	35 (privzeto), uporabniška izbira (1 do 59)	40 mins
	Gladka juha	25 (privzeto), uporabniška izbira (1 do 59)	40 mins
	Omaka	30	-
	Vrenje/sopara	18 (privzeto), uporabniška izbira (1 do 59)	40 mins


Kuhanje na pari

1. Sestavite in napolnite vrč.
2. Dodajte 500 ml hladne vode.
3. V košaro za kuhanje na pari dajte sestavine in jo s kavljem spustite v vrč.
4. Pritrdite pokrov in lonček.
5. Pritisnite gumb  in uporabite gumba + ter -, da vnesete želeni čas delovanja. Potrebni je 5 minut, da naprava segreje mrzlo vodo in ustvari paro. K temu času prištejte čas, potreben za kuhanje sestavin na pari. Na primer, za 450 gr korenčka potrebujete približno 25 minut, zato nastavite časovnik na 30 (25 + 5 minut).
6. Ko časovnik poteče, bo enota 5-krat zapiskala in preklopila v način ohranjanja toplote (40 minut). S kavljem odstranite košaro za kuhanje na pari.

Hrana	Količina	Čas (minut)
Šparglji	200g	10
Brokoli	200g	10
Brstični ohrovt	200g	15
Korenček (narezan)	400g	20



Hrana	Količina	Čas (minut)
Grah, olušen	200g	12
Krompir (četrtine)	450g	20-25
Špinača	200g	6-8

Kuhanje jajc

1. Sestavite in napolnite vrč.
2. Dodajte 500 ml hladne vode.
3. Na pladenj za jajca dajte jajca in ga s kavljem spustite v vrč.
4. Pritrdite pokrov in lonček.
5. Pritisnite gumb  in uporabite gumba + ter -, da vnesete želeni čas delovanja. Potrebni je 5 minut, da naprava segreje mrzlo vodo in ustvari paro. K temu času prištejte čas, potreben za kuhanje jajc do zelene trdote. Zato za jajce z mehkim rumenjacom nastavite časovnik na 10–11 minut.
Mehko kuhano – pribl. 3–4 minute
Srednje kuhano – pribl. 5–6 minut
Trdo kuhano – pribl. 6–7 minut
6. Ko časovnik poteče, bo enota 5-krat zapiskala. S kavljem takoj odstranite pladenj za jajca. Jajca se bodo še naprej kuhala v svoji lupini, tudi potem ko jih boste odstranili. Sperite jih v hladni vodi, da preprečite nadaljnje kuhanje.

ČASOVNIK (ZAKASNJEN ZAČETEK)

Programi za juho s koščki, gladko juho, omako in za vrenje/kuhanje na pari lahko nastavite tako, da se zaženejo ob določenem času (zakasnjjen začetek). Zakasnitev je mogoče nastaviti od 1 minute do 12 ur in 59 minut.

1. Sestavite in napolnite vrč.
2. Pritisnite gumb . Ure bodo utripale. Uporabite gumba + in -, da vnesete število ur.
3. Pritisnite gumb . Minute bodo utripale. Uporabite gumba + in -, da vnesete število minut.
4. Pritisnite gumb zelenega programa. Potrdite privzeti čas ali uporabite gumba + in -, da vnesete želeni čas delovanja programa.
5. Prikaz bo prikazal časovno zakasnitev, ki ste jo vnesli, in pričel odštevati. Po preteku časovne zakasnitve se bo zagnal izbrani program in prikaz bo odšteval programiran čas.


OHRANJANJE TOPLOTE

Programi za juho s koščki, gladko juho in za vrenje/kuhanje na pari samodejno preklopijo v način ohranjanja toplote po koncu programa. Na ta način ohranjajo temperaturo hrane med 70–80 °C do 40 minut. Lučka gumba (symbol) bo spremenila barvo v belo, ko je naprava v načinu ohranjanja toplote. Po 40 minutah bo naprava preklopila v stanje pripravljenosti.

NASVETI IN ZVIJAČE

- Če je v receptu naveden sir ali smetana, to dodajte na koncu program, da preprečite sesirjenje. Juha bo običajno še dovolj vroča, da se bo sir stopil.
- Za enakomerno kuhanje narežite vse sestavine, razen sira, na kocke premera 1,5–2,5 cm.
- Sir narežite na kocke, ki ne smejo biti večje od 1,5 cm.
- Smoothieji imajo boljši okus, če jih pripravite z ohlajenimi sestavinami.
- Doma narejene juhe lahko daste v hladilnik za 24 ur ali pa jih zamrznete do 4 tedne.
- Ko dodajate začimbe, sol in poper, bodite previdni, najprej poskusite in jih po potrebi dodajte pred serviranjem.
- Za najboljše rezultate uporabite med 150 ml in 500 ml ledenih kock v programu za drobljenje ledu.

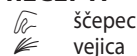
NEGA IN VZDRŽEVANJE

1. Napravo izklopite () in odklopite.
2. Zunanost enote motorja obrišite s čisto vlažno krpo.
3. Vrč obrišite odznotraj in odzunaj z vlažno krpo.
4. Pokrov in lonček operite ročno.

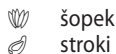
ZAŠČITA OKOLJA

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke. Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.

RECEPTI




ščepec
vejica





šopek
stroki

Spodnji recepti temeljijo na privzetih časih delovanja programov. Vendar pa lahko programirane čase in količine sestavin prilagodite svojemu okusu in željam.


Maroška zelenjavna juha (za 4 osebe)






1 rdeča čebula, olupljena in drobno narezana
2  česna, olupljena in drobno nasekljana
5g mešanica začimb ras el hanout
1 jušna kocka (zelenjava)
1 rdeča paprika, odstranjena semena, drobno narezana
1 zelena paprika, odstranjena semena, drobno narezana
400-gramska pločevinka drobno narezanih paradižnikov
sol in poper





Vse sestavine dajte v vrč. Pritisnite gumb  .

program  
1 por, opran in drobno narezan
1 stebelna zelena, drobno narezana
15ml paradižnikov pire
250ml voda


kremna gobova juha (za 4 osebe)

1 čebula, olupljena in tanko narezana
3  timijana, samo listi
500g gobe
1 jušna kocka (zelenjava)
voda




V vrč dajte olje, čebulo, česen in timijan. Pritisnite gumb  . Kuhajte 2 minuti. Pritisnite in spustite gumb . Dodajte gobe in jušno kocko. Dodajte vodo do oznake SOUP MAX. Pritisnite gumb  . Po 20 minutah dodajte smetano. Počakajte do konca programa, nato postrezite.

program  
30ml oljčno olje
2  česna, olupljena in strta
 sol in poper
100ml smetana

juha iz gomoljne zelene in jabolk (za 4 osebe)



1 gomoljna zelena (pribl. 750g), olupljena in nastrgana
2  česna, olupljena in drobno nasekljana
50g orehov, drobno narezanih
2 zeleni jabolki, olupljeni, odstranjene peške, narezani na majhne kocke




Orehe prihranite. Vse ostale sestavine dajte v vrč. Pritisnite gumb  . Postrezite juho, okrašeno z orehi.

program  
500ml mleko
1 jušna kocka (zelenjava)
 sol in poper

juha z grahom in šunko (za 4 osebe)



6 mladih čebul, olupljenih, drobno narezanih
100g listov mlade špinače
100g na trakce narezane kuhane šunke
100ml smetane z veliko maščobe


Prihranite smetano in šunko. Vse ostale sestavine dajte v vrč. Dodajte vodo do oznake SOUP MAX. Pritisnite gumb  . Po 20 minutah dodajte smetano. Počakajte do konca programa. Vmešajte šunko in postrezite.

program  
500g zamrznjenega graha
1 jušna kocka (zelenjava)
 sol in poper
voda

tajska kokošja juha (za 4 osebe)

1 majhen šopek koriandra, drobno nasekljan
1 steblo limonske trave, tanko nasekljano
200g na trakce narezanega kuhanega piščanca
5g palmovega sladkorja/kristalnega sladkorja
1 košček ingverja, olupljen in tanko narezan
400-mililitrska pločevinka kokosovega mleka

program  
1 rdeči čili, narezan
15ml ribje omake
600ml voda
2 šalotki, olupljeni in narezani
sok 1–2 limet

Prihranite piščanca, koriander in limetin sok. Vse ostale sestavine dajte v vrč. Pritisnite gumb . Po 30 minutah dodajte piščanca. Počakajte do konca programa. Vmešajte drobno nasekljan koriander in limetin sok ter postrezite.

paradižnikova juha z rdečo papriko in baziliko (za 4 osebe)

program 

6 paradižnikov, narezanih na majhne kocke

200g pečene rdeče paprike (vložene)

2  česna, olupljena in strta

15ml paradižnikov pire


 sladkor

 sol in poper

1 jušna kocka (zelenjava)

voda

1 majhen šopek bazilike, samo listi


Baziliko prihranite. Vse ostale sestavine dajte v vrč. Dodajte vodo do oznake SOUP MAX. Pritisnite gumb . Po 20 minutah dodajte baziliko. Počakajte do konca programa, nato postrezite.

bogata paradižnikova omaka (za 4 osebe)

program 

1 čebula, olupljena in tanko nasekljana

30ml olivnega olja

2  česna, olupljena in strta

5g sladkor v prahu

15ml paste iz na soncu posušenih paradižnikov

2 400-gramski pločevinki pelatov


10ml šerijevega kisa/rdečega vinskega kisa

sol in poper

 bazilikinih listov, grobo nasekljanih (po želji)

Raznolika paradižnikova omaka, izvrstna za mesne kroglice ali testenine.

V vrč dajte olje, čebulo in česen. Pritisnite gumb . Kuhajte 3 minute. Pritisnite in spustite gumb .

Dodajte paradižnike, paradižnikovo pasto, šerijev kis in sladkor. Začinite s soljo in poprom. Pritisnite gumb . Počakajte do konca programa. Vmešajte drobno nasekljano baziliko (po želji) in postrezite.

SMOOTHIEJI

program 

smoothie za zajtrk

2 jabolko, odstranjene peške, na grobo nasekljano

120ml jogurt

400ml mleko

60g ovseni kosmiči

2 banana

20ml med

smoothie z oreščki in banano

150g lešnikov jogurt

1 banana

200ml mleko

mangov lassi

1 mango, olupljen, odstranjena koščica, drobno narezan

200ml jogurt

200ml mleko

10ml med

smoothie s čokolado in pomarančo

170g čokoladni sladoled

300ml pomarančni sok

smoothie z banano, vaniljo in medom

400ml mleko

1 banana

20ml med

10ml izvleček vanilje

smoothie z jabolkom in mangom

1 mango, olupljen, odstranjena koščica, drobno narezan

600ml jabolčni sok

kremni smoothie z borovnicami in vaniljo

360ml limonada

125g vaniljev sladoled

70g borovnice

smoothie z brusnicami, pomarančo in banano

300ml pomarančni sok

300ml brusnični sok

1 banana

smoothie z breskvijo in marelico

4 polovice konzervirane marelice

60ml jogurt

80ml marelični sok (iz konzerve)

200ml mleko

2 breskvi, olupljeni, odstranjeni koščici, drobno narezani

10ml med

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

Η συσκευή αυτή δεν προβλέπεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός εάν επιτηρούνται ή λαμβάνουν οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με το προϊόν. Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά εκτός εάν είναι και επιτηρούνται.

Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την κεντρική παροχή ρεύματος αν παραμένει χωρίς επιτήρηση και πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.

 Μέρη της συσκευής είναι πιθανό να καίνε κατά τη διάρκεια της χρήσης.

Αν το καλώδιο παροχής έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή παρόμοια καταρτισμένα άτομα για την αποφυγή κινδύνου.


- Μη βυθίζετε την κανάτα ή την κεντρική μονάδα σε υγρά.
- Αν υπερβείτε το όριο πλήρωσης, ενδεχομένως να εκτοξευθούν υγρά σε θερμοκρασία βρασμού.
- Χρησιμοποιήστε την κανάτα μόνο με την παρεχόμενη κεντρική μονάδα (και τούμπαλιν).
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής (2) προτού αφαιρέσετε την κανάτα.
- Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΣΧΕΔΙΑ

- | | |
|----------------------|----------------------------------|
| 1. φλιτζάνι | 6. χειρολαβή |
| 2. καπάκι | 7. κεντρική μονάδα |
| 3. ασφάλεια καπακιού | 8. καλάθι μαγειρέματος στον ατμό |
| 4. ασφάλεια κανάτας | 9. δίσκος αυγών |
| 5. κανάτα | 10. αναδευτήρας/άγκιστρο φαγητού |

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Αν το καπάκι ή η κανάτα δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά, η μονάδα δε θα λειτουργήσει. Όταν αφαιρέτε την κανάτα ή το καπάκι η παροχή ρεύματος στο μοτέρ και στον θερμαντήρα διακόπτεται, και η λυχνία  σβήνει. Όταν τα βάζετε πάλι στη θέση τους, η παροχή ρεύματος επανασυνδέεται, αλλά το πρόγραμμα δεν ξεκινάει.

1. Τοποθετήστε την κανάτα πάνω στην κεντρική μονάδα, και πιέστε την προς τα κάτω μέχρι να κουμπώσει στη θέση της (κουμπώνει μόνο με έναν τρόπο).
2. Για να τοποθετήσετε το καπάκι, αγκιστρώστε τη μπροστινή πλευρά του καπακιού πάνω από το στόμιο της κανάτας (Εικ. Α).
3. Κατεβάστε το καπάκι και πιέστε προς τα κάτω στην πίσω πλευρά του καπακιού μέχρι η ασφάλεια του καπακιού να κάνει κλικ προς τα έξω (εικ. Β).
4. Τοποθετήστε το φλιτζάνι μέσα στην οπή του καπακιού. Το φλιτζάνι φέρει σήμανση 30ml και 60ml. Μη θέτετε σε λειτουργία το μοτέρ χωρίς το φλιτζάνι, τα υλικά ενδεχομένως να εκτοξευθούν έξω από την οπή.
5. Για να αφαιρέσετε το καπάκι, πιέστε την ασφάλεια του καπακιού και ανασηκώστε την πίσω πλευρά του καπακιού μέχρι να μπορέσετε να το αποσπάσετε από την κανάτα.



6. Για να αφαιρέσετε την κανάτα, πιέστε την ασφάλεια της κανάτας προς τα μέσα και τραβήξτε την κανάτα προς τα πάνω για να την αποσπάσετε από την κεντρική μονάδα.

ΠΛΗΡΩΣΗ


1. Θέστε το διακόπτη της συσκευής στην αναμονή (⏻), αφαιρέστε την κανάτα από την κεντρική μονάδα, και αφαιρέστε το καπάκι από την κανάτα.
2. Στο εσωτερικό της κανάτας υπάρχει σήμανση MAX, στα 1,75 λίτρα, για τα κρύα υλικά, και SOUP MAX, στα 1,4 λίτρα, για θερμά υγρά που διαστέλλονται όταν θερμαίνονται
3. Για να προσθέσετε υλικά όσο η συσκευή λειτουργεί, αφαιρέστε το φλιτζάνι, προσθέστε τα υλικά από την οπή στο καπάκι, μετά βάλτε το φλιτζάνι στη θέση του. Ελέγξτε αν τα περιεχόμενα έχουν υπερβεί τη σήμανση MAX ή SOUP MAX.











ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ SOUP AND BLEND

Ανάμειξη

1. Συναρμολογήστε και γεμίστε την κανάτα.
2. Πατήστε το κουμπί  για το πρόγραμμα γενικής ανάμειξης. Εναλλακτικά, για να ελέγχετε περισσότερο την υφή των τροφίμων, χρησιμοποιήστε το κουμπί παλμού  πιέζοντας και αποδεσμεύοντας το κουμπί όσο χρειάζεται.


Προγραμματισμένες λειτουργίες

1. Συναρμολογήστε και γεμίστε την κανάτα.
2. Πατήστε το κουμπί του επιθυμητού προγράμματος.
3. Η οθόνη αναβοσβήνει και εμφανίζει τον χρόνο εκτέλεσης του προγράμματος. Για να αποδεχτείτε τον προεπιλεγμένο χρόνο, μην κάνετε τίποτα και ύστερα από μερικά δευτερόλεπτα η οθόνη θα σταματήσει να αναβοσβήνει και το επιλεγμένο πρόγραμμα θα ξεκινήσει. Για να αλλάξετε τον χρόνο του προγράμματος, χρησιμοποιήστε αμέσως τα κουμπιά + και - για να εισαγάγετε τον επιθυμητό χρόνο εκτέλεσης. Κατά τη διάρκεια εκτέλεσης του προγράμματος, η οθόνη θα κάνει αντίστροφη μέτρηση σε βήματα του 1 λεπτού.
4. Για να ακυρώσετε κάποιο πρόγραμμα οποιαδήποτε στιγμή πατήστε το κουμπί .

Κουμπί	Λειτουργία	Χρόνος εκτέλεσης προγράμματος (λεπτά)	Χρόνος θερμικής συντήρησης
	Κατάσταση αναμονής	-	-
	Γενική ανάμειξη	2	-
	Σμούδι, μιλκσέικ, κλπ.	2	-
	Παλμός	Πατήστε το  για να ξεκινήσει το μοτέρ και αφήστε το για να σταματήσει	-
	Τρίψιμο πάγου	1	-
	Σούπα με κομματάκια	35 (προεπιλογή) Δυνατότητα επιλογής χρήστη (1 έως 59)	40 mins
	Λιωμένη σούπα	25 (προεπιλογή) Δυνατότητα επιλογής χρήστη (1 έως 59)	40 mins
	Σάλτσα	30	-
	Βρασμός/άχνισμα	18 (προεπιλογή) Δυνατότητα επιλογής χρήστη (1 έως 59)	40 mins


Μαγείρεμα στον ατμό

1. Συναρμολογήστε και γεμίστε την κανάτα.
2. Προσθέστε 500ml κρύο νερό.
3. Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο καλάθι μαγειρέματος στον ατμό και κατεβάστε το μέσα στην κανάτα χρησιμοποιώντας το άγκιστρο.
4. Τοποθετήστε το καπάκι και το φλιτζάνι.

5. Πατήστε το κουμπί  και χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + και – για να εισαγάγετε τον χρόνο. Το κρύο νερό χρειάζεται 5 λεπτά για να ζεσταθεί και να δημιουργήσει ατμό. Προσθέστε σε αυτά και τον χρόνο που χρειάζεται για να μαγειρευτούν στον ατμό τα υλικά. Για παράδειγμα, 450g καρότα χρειάζονται περίπου 25 λεπτά οπότε ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη για 30 (25 + 5 λεπτά).
6. Όταν ο χρονοδιακόπτης τελειώσει η μονάδα ηχεί 5 φορές και περνάει στη λειτουργία θερμικής συντήρησης (40 λεπτά). Αφαιρέστε το καλάθι μαγειρέματος στον ατμό χρησιμοποιώντας το άγκιστρο.



τρόφιμα	ποσότητα	χρόνος (λεπτά)
σπαράγγι	200g	10
μπρόκολο	200g	10
λαχανάκια Βρυξελλών	200g	15
καρότα (φέτες)	400g	20
αρακάς, χωρίς κέλυφος	200g	12
πατάτες (τέταρτα)	450g	20-25
σπανάκι	200g	6-8

Βράσιμο αυγών


1. Συναρμολογήστε και γεμίστε την κανάτα.
2. Προσθέστε 500ml κρύο νερό.
3. Τοποθετήστε τα αυγά μέσα στο δίσκο αυγών και κατεβάστε τον μέσα στην κανάτα χρησιμοποιώντας το άγκιστρο.
4. Τοποθετήστε το καπάκι και το φλιτζάνι.
5. Πατήστε το κουμπί  και χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + και – για να εισαγάγετε τον χρόνο. Το κρύο νερό χρειάζεται 5 λεπτά για να ζεσταθεί και να δημιουργήσει ατμό. Προσθέστε σε αυτά και τον χρόνο που χρειάζεται για να βράσουν τα αυγά στον επιθυμητό βαθμό. Επομένως για αυγά μελάτα, ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στα 10-11 λεπτά.
Μελάτα - περίπου 3-4 λεπτά
Μέτρια - περίπου 5-6 λεπτά
Σφιχτά - περίπου 6-7 λεπτά
6. Όταν ο χρονοδιακόπτης τελειώσει η μονάδα θα ηχήσει 5 φορές. Αφαιρέστε αμέσως τον δίσκο αυγών χρησιμοποιώντας το άγκιστρο. Τα αυγά θα συνεχίσουν να βράζουν μέσα στο τσόφλι τους ακόμα και αφού τα βγάλετε. Για να το αποτρέψετε αυτό ξεπλύντε τα με κρύο νερό.

ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ (ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ)

Τα προγράμματα Σούπα με κομματάκια, Σούπα βελουτέ, Σάλτσα και Βράσιμο/μαγείρεμα στον ατμό μπορούν να ρυθμιστούν για να ξεκινήσουν ύστερα από συγκεκριμένη ώρα (καθυστέρηση εκκίνησης). Αυτή η καθυστέρηση μπορεί να είναι από 1 λεπτό έως 12 ώρες και 59 λεπτά.

1. Συναρμολογήστε και γεμίστε την κανάτα.
2. Πατήστε το κουμπί . Οι ώρες αναβοσβήνουν. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + και – για να εισαγάγετε τον αριθμό των ωρών.
3. Πατήστε το κουμπί . Τα λεπτά αναβοσβήνουν. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + και – για να εισαγάγετε τον αριθμό των λεπτών.
4. Πατήστε το κουμπί του προγράμματος που χρειάζεστε. Αποδεχτείτε τον προεπιλεγμένο χρόνο ή χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + και – για να εισαγάγετε τον επιθυμητό χρόνο εκτέλεσης του προγράμματος.
5. Η οθόνη εμφανίζει την χρονική καθυστέρηση που εισαγάγατε και αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση. Όταν παρέλθει ο χρόνος της καθυστέρησης, το επιλεγμένο πρόγραμμα αρχίζει και η οθόνη μετράει αντίστροφα τον χρόνο του προγράμματος.


ΘΕΡΜΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Τα προγράμματα Σούπα με κομματάκια, Σούπα βελουτέ και Βράσιμο/μαγείρεμα στον ατμό περνούν αμέσως στη λειτουργία θερμικής συντήρησης αφού τελειώσει το πρόγραμμα. Στη λειτουργία αυτή το φαγητό διατηρείται στους 70-80°C για έως και 40 λεπτά. Η ενδεικτική λυχνία του κουμπιού  γίνεται άσπρη όταν βρίσκεται σε λειτουργία θερμικής συντήρησης. Μετά από 40 λεπτά η συσκευή θα περάσει σε κατάσταση αναμονής.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Αν σε κάποια συνταγή χρειάζεται τυρί ή κρέμα, προσθέστε το στο τέλος του προγράμματος για να μην σβολιάσει. Κατά κανόνα η σούπα θα είναι αρκετά ζεστή για να λιώσει το τυρί.
- Για ομοιόμορφο μαγείρεμα, κόβετε όλα τα υλικά εκτός από το τυρί σε κύβους 1,5-2,5cm.
- Κόψτε το τυρί σε κύβους που να μην υπερβαίνουν το 1,5cm.
- Τα smoothies είναι πιο νόστιμα όταν τα φτιάχνετε με παγωμένα υλικά.
- Οι σπιτικές σούπες μπορούν να διατηρηθούν στο ψυγείο για 24 ώρες, ή να μπουν στην κατάψυξη έως και για 4 εβδομάδες.
- Να είστε φειδωλοί με τα καρυκεύματα πριν από το μαγείρεμα αφού μετά μπορείτε να δοκιμάσετε και να προσθέσετε κατά προτίμηση πριν το σερβίρισμα.
- Για άριστα αποτελέσματα στο πρόγραμμα τριψίματος πάγου να χρησιμοποιείτε παγάκια σε ποσότητα από 150ml έως 500ml.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή () και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
2. Καθαρίστε το εξωτερικό της κεντρικής μονάδας με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.
3. Σκουπίστε την κανάτα, μέσα και έξω, με ένα καθαρό νωπό πανί.
4. Το καπάκι και το φλιτζάνι πλένονται στο χέρι.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ



πρέζα



κλαδάκι



ματσάκι



σκελίδα(ες)

Οι παρακάτω συνταγές βασίζονται στους προεπιλεγμένους χρόνους εκτέλεσης των προγραμμάτων.


Ωστόσο, μπορείτε να προσαρμόσετε τους χρόνους των προγραμμάτων και τις ποσότητες των υλικών στα δικά σας γούστα και τις προτιμήσεις.

Μαροκινή σούπα λαχανικών (4 μερίδες)


1 ξερό κρεμμύδι, ξεφλουδισμένο και κομμένο
1 κόκκινη πιπεριά, ξεσποριασμένη και κομμένη
1 πράσινη πιπεριά, ξεσποριασμένη και κομμένη
1 400g ντομάτα κονκασέ κονσέρβα
5g μείγμα μπαχαρικών «ρας ελ χανούτ»
250ml νερό

Ρίξτε όλα τα υλικά μέσα στην κανάτα. Πατήστε το κουμπί .


πρόγραμμα 

1 πράσο, πλυμένο και κομμένο
1 ένα κοτσάνι σέλινο, κομμένο
2  σκόρδο, ξεφλουδισμένο και κομμένο
15ml πολτός τομάτας
κύβος ζωμού (λαχανικά)
αλάτι και πιπέρι



σούπα βελουτέ με μανιτάρια (4 μερίδες)

1 κρεμμύδι, ξεφλουδισμένο και ψιλοκομμένο
2  σκόρδο, ξεφλουδισμένο και λιωμένο
1 κύβος ζωμού (λαχανικά)
100ml κρέμα γάλακτος (45% λιπαρά)
νερό

Ρίξτε το λάδι, το κρεμμύδι, το σκόρδο και το θυμάρι μέσα στην κανάτα. Πατήστε το κουμπί .

Μαγειρέψτε για 2 λεπτά. Πατήστε και αφήστε το πλήκτρο . Προσθέστε τα μανιτάρια και ένα κύβο ζωμού.

πρόγραμμα 

30ml ελαιόλαδο
3  θυμάρι, μόνο τα φύλλα
500g μανιτάρια
 αλάτι και πιπέρι

Προσθέστε νερό έως την ένδειξη SOUP MAX (ΑΝΩΤΕΡΟ ΟΡΙΟ ΣΟΥΠΑΣ). Πατήστε το κουμπί ☞. Μετά από 20 λεπτά, προσθέστε την κρέμα. Περιμένετε μέχρι να τελειώσει το πρόγραμμα, έπειτα σερβίρετε.

σούπα με σελινόριζα και μήλο (4 μερίδες)

1 σελινόριζα (περ. 750g), ξεφλουδισμένη και τριμμένη
2 🍷 σκόρδο, ξεφλουδισμένο και κομμένο
1 κύβος ζωμού (λαχανικά)
2 πράσινα μήλα, ξεφλουδισμένα, ξεκουκουτσιμένα και κομμένα σε κύβους

500ml γάλα
🍷 αλάτι και πιπέρι
50g καρύδια, κομμένα

πρόγραμμα ☞☞

Κρατήστε στην άκρη τα καρύδια. Ρίξτε όλα τα υπόλοιπα υλικά μέσα στην κανάτα. Πατήστε το κουμπί ☞. Σερβίρετε αφού γαρνίρετε με τα καρύδια.

σούπα με αρακά και ζαμπόν (4 μερίδες)

6 φρέσκα κρεμμύδια, κομμένα
100g μικρόφυλλο σπανάκι
100g βραστό ζαμπόν ψιλοκομμένο
100ml διπλή κρέμα

500g κατεψυγμένος αρακάς
1 κύβος ζωμού (λαχανικά)
🍷 αλάτι και πιπέρι
νερό

πρόγραμμα ☞☞

Κρατήστε στην άκρη την κρέμα και το ζαμπόν. Ρίξτε όλα τα υπόλοιπα υλικά μέσα στην κανάτα. Προσθέστε νερό έως την ένδειξη SOUP MAX (ΑΝΩΤΕΡΟ ΟΡΙΟ ΣΟΥΠΑΣ). Πατήστε το κουμπί ☞☞. Μετά από 20 λεπτά, προσθέστε την κρέμα. Περιμένετε μέχρι να τελειώσει το πρόγραμμα. Ρίξτε το ζαμπόν, ανακατέψτε και σερβίρετε.

Ταϊλανδέζικη σούπα με κοτόπουλο (4 μερίδες)

1 μίσχος λεμονόχορτου, ψιλοκομμένος
200g βραστό κοτόπουλο, ψιλοκομμένο
5g ζάχαρη από φοίνικα/άχνη ζάχαρη
1 μικρό ματσάκι κόλιαντρο, ψιλοκομμένο
2 ασκαλώνια, ξεφλουδισμένα και κομμένα σε φέτες
1 ένα μικρό κομμάτι πιπερόριζα, ξεφλουδισμένη και ψιλοκομμένη
χυμός από 1-2 λάιμ

1 κόκκινο τσίλι, κομμένο σε ροδέλες
15ml σάλτσα ψαριού
400ml γάλα καρύδας κονσέρβα
600ml νερό

πρόγραμμα ☞☞☞

Κρατήστε στην άκρη το κοτόπουλο, το κόλιαντρο και τον χυμό λάιμ. Ρίξτε όλα τα υπόλοιπα υλικά μέσα στην κανάτα. Πατήστε το κουμπί ☞☞☞. Μετά από 30 λεπτά, προσθέστε το κοτόπουλο. Περιμένετε μέχρι να τελειώσει το πρόγραμμα. Προσθέστε το ψιλοκομμένο κόλιαντρο και τον χυμό λάιμ, ανακατέψτε και σερβίρετε.

σούπα με ντομάτα, κόκκινη πιπεριά και βασιλικό (4 μερίδες)

200g ψητές κόκκινες πιπεριές (από βάζο)
2 🍷 σκόρδο, ξεφλουδισμένο και λιωμένο
🍷 ζάχαρη
1 κύβος ζωμού (λαχανικά)
1 μικρό ματσάκι βασιλικός, μόνο τα φύλλα

6 ντομάτες, κομμένες σε κύβους
15ml πολτός τομάτας
🍷 αλάτι και πιπέρι
νερό

πρόγραμμα ☞☞☞

Κρατήστε στην άκρη τον βασιλικό. Ρίξτε όλα τα υπόλοιπα υλικά μέσα στην κανάτα. Προσθέστε νερό έως την ένδειξη SOUP MAX (ΑΝΩΤΕΡΟ ΟΡΙΟ ΣΟΥΠΑΣ). Πατήστε το κουμπί ☞☞☞. Μετά από 20 λεπτά, προσθέστε τον βασιλικό. Περιμένετε μέχρι να τελειώσει το πρόγραμμα, έπειτα σερβίρετε.

πηχτή σάλτσα ντομάτας (4 μερίδες)

1 κρεμμύδι, ξεφλουδισμένο και ψιλοκομμένο
2 🍷 σκόρδο, ξεφλουδισμένο και λιωμένο
2 400g ντομάτες για σάλτσα κονσέρβα
10ml ξύδι από σέρι/κόκκινο ξύδι
🍷 φύλλα βασιλικού, χοντροκομμένα (προαιρετικά)

30ml ελαιόλαδο
5g λεπτή ζάχαρη
15ml πάστα λιαστής ντομάτας
αλάτι και πιπέρι

πρόγραμμα ☞☞☞☞

Σάλτσα ντομάτας πολλαπλών χρήσεων, ιδανική για κεφτέδες ή ζυμαρικά. Ρίξτε το λάδι, το κρεμμύδι και το σκόρδο μέσα στην κανάτα. Πατήστε το κουμπί ☞☞☞☞. Μαγειρέψτε για 3 λεπτά. Πατήστε και αφήστε το πλήκτρο Ⓞ. Προσθέστε τις ντομάτες, την πάστα ντομάτας, το ξύδι από σέρι και τη ζάχαρη. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Πατήστε το κουμπί ☞☞☞☞. Περιμένετε μέχρι να τελειώσει το πρόγραμμα. Ρίξτε τον

ψιλοκομμένο βασιλικό (προαιρετικά), ανακατέψτε και σερβίρετε.

ΣΜΟΥΔΙΣ

πρόγραμμα 

σμούδι για πρωινό

2 μήλα, ξεκουκουτισασμένα και χοντροκομμένα
400ml γάλα
2 μπανάνα

120ml γιαούρτι
60g βρώμη
20ml μέλι

σμούδι με μπανάνα και ξηρούς καρπούς

150g γιαούρτι με φουντούκια
200ml γάλα

1 μπανάνα

μάνγκο λάσσι

1 μάνγκο, ξεφλουδισμένο, ξεκουκουτισασμένο και κομμένο
200ml γάλα

200ml γιαούρτι
10ml μέλι

σμούδι με σοκολάτα και πορτοκάλι

170g παγωτό σοκολάτας

300ml χυμός πορτοκαλιού

σμούδι με μπανάνα, βανίλια και μέλι

400ml γάλα
20ml μέλι

1 μπανάνα
10ml εκχύλισμα βανίλιας

σμούδι με μήλο και μάνγκο

1 μάνγκο, ξεφλουδισμένο, ξεκουκουτισασμένο και κομμένο

600ml χυμός μήλου

σμούδι πηχτό με μύρτιλο και βανίλια

360ml λεμονάδα
70g μύρτιλλα

125g παγωτό βανίλιας

σμούδι με βατόμουρο, πορτοκάλι και μπανάνα

300ml χυμός πορτοκαλιού
1 μπανάνα

300ml χυμός κράνων

σμούδι με ροδάκινο και βερίκοκο

4 μισά βερύκοκκου κονσέρβας
80ml χυμός βερύκοκκου (από κονσέρβα)
2 ροδάκινα, ξεφλουδισμένα, ξεκουκουτισασμένα και κομμένα

60ml γιαούρτι
200ml γάλα
10ml μέλι

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

A készüléket 8 évesnél idősebb gyerekek, korlátozott fizikai, érzékszervi és mentális képességekkel rendelkező személyek, valamint a készülék használatában gyakorlattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy abban az esetben, ha tájékoztatást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértették a használattal járó veszélyeket. Gyermek a készülékkel nem játszhat. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását felügyelet nélkül nem végezheti gyermek.

Mindig húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból, ha felügyelet nélkül hagyja, illetve összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.

Ha a vezeték sérült, annak cseréjét a veszély elkerülése érdekében a gyártó, szakszervíz vagy képzett szakember végezze el.

⚠ A készülék felületei felforrósodnak.

- Ne merítse a tartályt vagy a motoros egységet folyadékba.
- Túltöltés esetén forró folyadék lövellhet ki a készülékből.
- A tartályt csak a készülékhez kapott motoros egységgel használja (és viszont).
- A tartály levétele előtt győződjön meg róla, hogy a készülék készenléti állapotban van-e (2).
- Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

RAJZOK

- | | |
|------------------|----------------------|
| 1. csésze | 6. fogantyú |
| 2. sapka / fedél | 7. motoros egység |
| 3. fedélzár | 8. párolókosár |
| 4. tartályzár | 9. tojástartó |
| 5. tartály | 10. ételkavaró/kampó |

ÖSSZEÁLLÍTÁS

FONTOS: Ha a fedél vagy a kehely nem illeszkedik megfelelően, az egység nem kapcsol be. Ha leveszi a tartályt vagy a fedelet, megszűnik a motor és a fűtőegység áramellátása, és a ☺ lámpa elalszik. Ha visszatesszi, azzal az áramellátás helyreáll, de a program nem indul újra.

1. Helyezze a tartályt a motoros egységre, és nyomja rá, amíg a helyére nem kattán (csak egyféleképpen tudja ráhelyezni).
2. A fedél felhelyezéséhez akassza a fedél elejét a kehely kiöntőnyílására (A. ábra).
3. Engedje le a fedelet, majd nyomja le a fedél hátsó részét, míg a fedél zárja a helyére kattán (B. ábra).
4. Illessze a csészét a fedélen lévő nyílásba. A csészén 30 ml-nél és 60 ml-nél található jelölés. Ne indítsa el a motort a csésze felhelyezése nélkül, mert a nyíláson keresztül kirepülhetnek a hozzávalók.
5. A fedél eltávolításához nyomja le a fedél zárját, és emelje a fedél hátsó részét felfelé, míg könnyedén leemelheti a kehelyről.
6. A kehely eltávolításához nyomja befelé a kehely zárját, és emelje le a kehelyt a motoros egységről.



MEGTÖLTÉS

1. Kapcsolja a készüléket készenléti állapotba (☺), vegye le a tartályt a motoros egységről, és vegye le a fedelet a tartályról.
2. A tartály belsején lévő, MAX jelölés 1,75 liternél van (hideg hozzávalókhöz), a SOUP MAX jelölés pedig 1,4 liternél (forró folyadékokhoz, amelyek a melegítés hatására tágulnak).


- Ha szeretne további hozzávalókat tenni a készülékbe, miközben az működik, akkor vegye le a csészét, tegye a készülékbe a hozzávalókat a fedélen lévő nyíláson keresztül, majd tegye vissza a csészét. Ügyeljen arra, hogy a készülék tartalma ne érjen túl a MAX/SOUP MAX jelzéseken.











A SOUP AND BLEND HASZNÁLATA

Keverés


- Szerelje össze és töltsse fel a kelyhet.
- Nyomja meg az általános keverés  gombját. Ha fokozottan szeretné ellenőrizni az étel állagát, használja a pulzálás  gombot: igény szerint nyomja le és engedje fel a gombot.

Beprogramozott funkciók

- Szerelje össze és töltsse fel a kelyhet.
- Nyomja meg a használni kívánt program gombját.
- A kijelző villogni kezd, és megjeleníti a program futási idejét. Ha elfogadja az alapértelmezett időtartamot, ne tegyen semmit. Pár másodperc után a kijelző villogása leáll és a kiválasztott program elindul. Ha módosítani szeretné a program időtartamát, azonnal használja a + és – gombokat a kívánt időtartam beállításához. A program működése közben a kijelző 1 perces lépésekben számol vissza.
- Ha törölni szeretné a programot, bármikor nyomja meg a  gombot.


Gomb	Funkció	A program időtartama (percekben)	Melegen tartási idő
	Készenlét	-	-
	Általános keverés	2	-
	Gyümölcssturmixok, tejes turmixok, stb.	2	-
	Pulzálás	Nyomja meg a  gombot a motor elindításához, és engedje el a leállításához	-
	Jégtörés	1	-
	Darabos leves	35 (alapértelmezett) A felhasználó által kiválasztható (1-től 59-ig)	40 mins
	Sima leves	25 (alapértelmezett) A felhasználó által kiválasztható (1-től 59-ig)	40 mins
	Szószt	30	-
	Főzés/párolás	18 (alapértelmezett) A felhasználó által kiválasztható (1-től 59-ig)	40 mins

Párolás

- Szerelje össze és töltsse fel a kelyhet.
- Töltsön bele 500 ml hideg vizet.
- Helyezze az alapanyagokat a párolókosárba, és a kámpó használatával engedje le a kosarat a kehelybe.
- Helyezze rá a fedelet és a beöntönyílás poharát.
- Nyomja meg a  gombot, majd a + és – gombok használatával adja meg az időtartamot. A hideg víz felforralásához és a gőz létrehozásához 5 perc szükséges. Ehhez adja hozzá az alapanyagok párolásához szükséges időtartamot. Például 450 gr sárgarépa párolásához kb. 25 perc szükséges, így 30 (25 + 5 perc) percre állítsa be az időzítőt.
- Amikor a beállított idő lejár, az egység 5 hangjelzést ad le, és (40 perces) melegen tartó üzemmódra vált. A kámpó használatával vegye ki a párolókosarat.



Étel	Mennyiség	Idő (perc)
Spárga	200g	10
Brokkoli	200g	10
Kelbimbó	200g	15
Sárgarépa (szeletelt)	400g	20
Borsó, héjas	200g	12
Burgonya (negyedelt)	450g	20-25
Spenót	200g	6-8

Tojásfőzés


- Szerelje össze és töltsse fel a kelyhet.
- Töltsön bele 500 ml hideg vizet.
- Helyezze a tojásokat a tojástartóra, és a kampó használatával engedje le azt a kehelybe.
- Helyezze rá a fedelet és a beöntőnyílás poharát.
- Nyomja meg a  gombot, majd a + és – gombok használatával adja meg az időtartamot. A hideg víz felforralásához és a gőz létrehozásához 5 perc szükséges. Ehhez adja hozzá azt az időtartamot, ami alatt a tojások az ön ízlésének megfelelően főnek meg. Tehát egy lágytojás elkészítéséhez 10-11 percre állítsa be az időzítőt.
Lágy - kb. 3-4 perc
Közepes - kb. 5-6 perc
Kemény - kb. 6-7 perc
- Amikor az időzítő lejár, a készülék 5 hangjelzést ad le. Azonnal vegye ki a kampóval a tojástartót. A tojások még azután is főnek a héjukon belül, miután kivette őket a kehelyből. Ha ezt nem szeretné, tegye a tojásokat hideg vízbe.

IDŐZÍTŐ (KÉSLELTETETT INDÍTÁS)

A Darabos leves, Krémleves, Szósz és Főzés/párolás programok bizonyos idő elteltével (késleltetés) is elindíthatóak. Ez az időtartam 1 perc és 12 óra 59 perc között állítható be.

- Szerelje össze és töltsse fel a kelyhet.
- Nyomja meg a  gombot. Az óra értéke villogni kezd. A + és – gombok használatával adja meg az órák számát.
- Nyomja meg a  gombot. A perc értéke villogni kezd. A + és – gombok használatával adja meg a percek számát.
- Nyomja meg a kívánt program gombját. Fogadja el az alapértelmezett időt, vagy a + és – gombok használatával adja meg a kívánt időtartamot.
- A kijelzőn megjelenik az ön által megadott késleltetett időtartam, és elkezdődik a visszaszámlálás. Amikor a késleltetés ideje letelik, elindul a kiválasztott program és a kijelzőn a program időtartamának visszaszámlálása látható.

MELEGEN TARTÁS

A Darabos leves, Krémleves és Főzés/párolás programok automatikusan melegen tartó üzemmódra váltanak a program befejezése után. Ez a funkció 70-80°C hőmérsékleten tartja az ételt 40 percen át. A  gomb fénye fehérre vált a melegen tartó üzemmód bekapcsolásakor. 40 perc elteltével a készülék készenléti állapotba kapcsol.

TANÁCSOK ÉS TIPPEK

- Ha egy recept szerint sajtot vagy tejszínt kell az ételhez adni, akkor ezt a program végén tegye, hogy ne csomósodjon be. Általában még ekkor is elég meleg a leves, hogy megolvassza a sajtot.
- A sajtot kivéve minden hozzávalót azonos nagyságú, 1,5-2,5 cm-es kockákra vágjon, hogy egyenletesen főjön.
- A sajtot 1,5 cm-nél kisebb kockákra vágja,
- A smoothie íze jobb, ha a hozzávalókat fagyasztva teszi bele.

- A házilag készített levesek 24 óráig hűtőben tárolhatók, vagy max. 4 hétre lefagyaszthatók.
- Főzés előtt ne túlozza el a fűszerezést. Kóstolja meg az ételt, mielőtt felszolgálná, és ha kell, ekkor még fűszerezze.
- A legjobb eredmény érdekében használjon 150 ml és 500 ml közötti jégkockákat a jégtörő programban.



ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS



1. Kapcsolja ki a készüléket (⏻) és húzza ki a konnektorból.
2. Tiszta, nedves ruhával törölje át a motoros egység külsejét.
3. Törölje ki a tartályt kívül és belül egy nedves ronggyal.
4. Mosogassa el kézzel a fedelet és a csészét.

KÖRNYEZETVÉDELEM

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétbe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.


RECEPTEK

 csipetnyi
 ágacska

 csokor
 gerezd

A következő receptek a programok alapértelmezett időtartamát veszik alapul. Azonban önnek lehetősége van a saját ízlésének és igényeinek megfelelően módosítani a program időtartamát és az alapanyagok mennyiségét.

Marokkói zöldségleves (4 személyre)


1 vöröshagyma, meghámozva és felaprítva
1 póréhagyma, megmosva és felszeletelve
2  fokhagyma, meghámozva és felaprítva
400 g aprított konzerv paradicsom
5g ras el hanout fűszerkeverék
250ml víz



1 szárzeller, felszeletelve
1 pirospaprika, kimagozva és felaprítva
1 zöldpaprika, kimagozva és felaprítva
15ml paradicsom püré
1 leveskocka (zöldség)
só és bors

program: 




Tegyen minden összetevőt a kancsóba. Nyomja meg a  gombot.

tejszínes gombaleves (4 személyre)

1 hagyma, meghámozva és finomra aprítva
2  fokhagyma, meghámozva és összezúzva
500g gombák
1 leveskocka (zöldség)
víz


30ml olívaolaj
3  kakukkfű, csak a levelek
 só és bors
100ml sűrű tejföl

program: 


Tegye az olajat, a hagymát, a fokhagymát és a kakukkfűvet a kancsóba. Nyomja meg a  gombot. Főzze 2 perccig. Nyomja meg és engedje fel a  gombot. Adja hozzá a gombát és a leveskockát. Töltse fel vízzel a SOUP MAX jelzésig. Nyomja meg a  gombot. 20 perc után adja hozzá a tejszínt. Várjon, amíg a program lejár, majd tálalja.

borsóleves sonkával (4 személyre)

6 újhagyma, felaprítva
100g bébispenót
100g felaprított főtt sonka
100ml magas zsirtartalmú tejszín

500g fagyasztott borsó
1 leveskocka (zöldség)
 só és bors
víz

program: 


Tegye félre a tejszínt és a sonkát. A többi összetevőt tegye a kancsóba. Töltse fel vízzel a SOUP MAX jelzésig. Nyomja meg a  gombot. 20 perc után adja hozzá a tejszínt. Várjon, amíg a program lejár. Keverje hozzá a sonkát, majd tálalja.

zelleres almaleves (4 személyre)

1 zeller (kb. 750 g), meghámozva és lereszelve
2 fokhagyma, meghámozva és felaprítva
1 leveskocka (zöltség)
2 zöldsalma, meghámozva, kimagozva és felkockázva

500ml Tej
só és bors
50g dió, felaprítva

program: 


Tegyé félre a diót. A többi összetevőt tegye a kancsóba. Nyomja meg a  gombot. Dióval megszórva tálalja.

Thai csirkeleves (4 személyre)

2 mogoróhagyma, meghámozva és felszeletelve
1 piros csilipaprika, felszeletelve
200g főtt csirkehús, felaprítva
400 ml kókusztej-konzerv
1 kis csokor koriander, felaprítva
1 kis darab gyömbér, meghámozva és finomra szeletelve

1 citromfű, finomra szeletelve
15ml halszós
5g pálmacukor/porcukor
600ml víz
1-2 lime leve


program: 


Tegyé félre a csirkét, a koriandert és a lime levét. A többi összetevőt tegye a kancsóba. Nyomja meg a  gombot. 30 perc után adja hozzá a csirkét. Várjon, amíg a program lejár. Keverje hozzá a felaprított koriandert és a lime levét, majd tálalja.

bazsalikomos, piros paprikás paradicsomleves (4 személyre)

200g sült piros paprika (konzerv)
2 fokhagyma, meghámozva és összezúzva
cukor
1 leveskocka (zöltség)
1 kis csokor bazsalikom, csak a levelek

6 paradicsom, felkockázva
15ml paradicsom püré
só és bors
víz

program: 




Tegyé félre a bazsalikomot. A többi összetevőt tegye a kancsóba. Töltse fel vízzel a SOUP MAX jelzésig. Nyomja meg a  gombot. 20 perc után adja hozzá a bazsalikomot. Várjon, amíg a program lejár, majd tálalja.

gazdag paradicsomszós (4 személyre)

1 hagyma, meghámozva és finomra aprítva
2 fokhagyma, meghámozva és összezúzva
2 400 g lukullusz-paradicsom konzerv
10ml sherryecet/vörösborecet
bazsalikomlevelek, durvára aprítva (opcionális)

30ml olívaolaj
5g kristálycukor
15ml napon szárított paradicsomkrém
só és bors

program: 

Egy sokszínű paradicsomszós, tökéletes választás húsgombóchoz vagy tésztákhoz. Tegye az olajat, a hagymát és a fokhagymát a kancsóba. Nyomja meg a  gombot. Főzze 3 percig. Nyomja meg és engedje fel a  gombot. Adja hozzá a paradicsomot, a paradicsomkrémet, a sherryecetet és a cukrot. Ízesítse sóval és borssal. Nyomja meg a  gombot. Várjon, amíg a program lejár. Keverje hozzá a feldarabolt bazsalikomot (opcionális), és tálalja.

TURMIXOK

reggeli turmix

2 alma, kimagozva és durvára darabolva
400ml Tej
2 banán

120ml joghurt
60g zabkása
20ml méz

program: 

diós banánturmix

150g mogoró joghurt
200ml Tej

1 banán

mangó lassi

1 mangó, meghámozva, kimagozva és feldarabolva
200ml Tej

200ml joghurt
10ml méz

csokis narancsturmix

170g csokoládé jégkrém

300ml narancslé

vaníliás-mézés banánturmix

400ml Tej

20ml méz

1 banán

10ml vanília kivonat

almás-mangós turmix

1 mangó, meghámozva, kimagozva és feldarabolva

600ml almalé

krémés áfonyás-vaníliás turmix

360ml limonádé

70g fekete áfonya

125g vanília jégkrém

vörös áfonyás, narancsos-banános turmix

300ml narancslé

1 banán

300ml tőzegáfonya lé

őszi- és sárgabarackos turmix

4 félbevágott konzerv sárgabarackok

2 őszibarack, meghámozva, kimagozva és feldarabolva

200ml Tej

80ml sárgabarack lé (konzervből)

60ml joghurt

10ml méz

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Fiziksel, duymusal veya zihinsel kapasiteli veya gerekli bilgi ve deneyimden yoksun kişiler bu cihazı sadece denetim/talimat altında ve içerdiği tehlikeleri kavradıklarında kullanabilirler. Çocuklar cihazı kullanmamalı veya onunla oyun oynamamalıdır.

Cihazı ve kablolarını, çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun.

Montaj, demontaj veya temizlik çalışmalarından önce, cihazın fişini prizden çekin.

Cihazı, elektrik prizine takılı durumdayken gözetimsiz bırakmayın.

Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

⚠ Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.


- Sürahiye veya motor ünitesini sıvılara daldırmayın.
- Aşırı doldurduğunuz takdirde, kaynayan sıvılar dışarı sıçrayabilir.
- Sürahiye sadece ürün ambalajının içinde verilen motor ünitesiyle (veya motor ünitesini sadece ürün ambalajının içinde verilen sürahiyle) birlikte kullanın.
- Sürahiye çıkarmadan önce cihazın Standby (Bekleme) modunda (2) olduğundan emin olun.
- Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

SADECE EV İÇİ KULLANIM

ÇİZİMLER


- | | |
|------------------|-------------------------------|
| 1. kap | 6. sap |
| 2. kapak | 7. motor ünitesi |
| 3. kapak kilidi | 8. buhar sepeti |
| 4. sürahi kilidi | 9. yumurta tepsisi |
| 5. sürahi | 10. yiyecek karıştırıcı/kanca |

👁 BİRLEŞTİRME

ÖNEMLİ: Kapak veya hazne yanlış takıldığında, cihaz çalışmayacaktır. Sürahi veya kapak, motor ve ısıtıcıdan gelen gücü kesecek ve  lambası sönecektir. Bunlar yenilendiğinde güç tekrar bağlanacak olmasına rağmen, program yeniden çalışmaya başlamayacaktır.

1. Sürahiye motor ünitesinin üzerine indirin ve yerine bir tıklama sesiyle oturana dek aşağı bastırın (sadece tek yönde takılabilir).
2. Kapağı takmak için, kapağın ön kısmındaki kancayı haznenin ağızına geçirin (Şekil A).
3. Kapağı indirin ve kapağın arka kısmına, kapak kilidi dışarı doğru tıklayana dek bastırın (Şekil B).
4. Kabı kapaktaki boşluğa yerleştirin. Kabın üzerinde 30 ml ve 60 ml işaretleri bulunmaktadır.
5. Kapağı çıkarmak için, kapak kilidini içeri doğru bastırın ve kapağın arka kısmını hazneden çıkarana dek yukarı doğru kaldırın.
6. Hazneyi çıkarmak için, hazne kilidini içeri doğru sıkıştırın ve hazneyi yukarı doğru kaldırarak motor ünitesinden çıkarın.



DOLDURMA

1. Cihazı Standby (Bekleme) () moduna getirin, sürahiye motor ünitesinden ve kapağı sürahidan çıkarın.
2. Sürahinin içinde, soğuk malzemeler için 1,75 litrede MAX (MAKSİMUM) ve ısıtıldığında genleşecek sıcak sıvılar için 1,4 litrede SOUP MAX (ÇORBA MAKSİMUM) işareti bulunur


3. Cihaz çalışırken malzeme eklemek için kabı çıkarın, malzemeleri kapakta yer alan boşluk yoluyla ekleyin ve sonra kabı tekrar yerine yerleştirin. İçeriğin MAX/SOUP MAX (MAKSİMUM/ÇORBA MAKSİMUM) işaretlerinin üzerine çıkmadığını kontrol edin.











SOUP AND BLEND'İNİZİ KULLANMA

Karıştırma


1. Hazneyi takın ve doldurun.
2. Genel karıştırma programı  düğmesine basın. Alternatif olarak, yiyeceğin istikrarı üzerinde daha fazla kontrol sahibi olmak için, anlık karıştırma  düğmesini, düğmeye gereken şekilde basarak ve bırakarak kullanın.

Programlanmış işlevler

1. Hazneyi takın ve doldurun.
2. İstenilen programın düğmesine basın.
3. Ekran yanıp sönmeye başlayacak ve programın çalışma süresini görüntüleyecektir. Varsayılan süreyi kabul etmek için herhangi bir işlem yapmayın; birkaç saniye sonra ekrandaki ışığın yanıp sönmeye sona erecek ve seçilen program çalışmaya başlayacaktır. Program süresini değiştirmek için derhal + ve - düğmelerini kullanarak istenilen çalışma süresini girin. Program çalışırken ekranda 1 dakikalık kademelerle geri sayım başlayacaktır.
4. Bir programı iptal etmek için dilediğiniz zaman  düğmesine basın.

Düğme	İşlev	Programın çalışma süresi (dakika)	Sıcak tutma süresi
	Bekleme	-	-
	Genel karıştırma	2	-
	Smoothie'ler, milkshake'ler, vb.	2	-
	Anlık karıştırma	Motoru çalıştırmak için  düğmesine basın, durdurmak için serbest bırakın	-
	Buz kırma	1	-
	Topaklı çorba	35 (Varsayılan) Kullanıcı seçimi (1 ila 59)	40 mins
	Pürüzsüz çorba	25 (Varsayılan) Kullanıcı seçimi (1 ila 59)	40 mins
	Sos	30	-
	Haşla/buharda pişir	18 (Varsayılan) Kullanıcı seçimi (1 ila 59)	40 mins


Buharda pişirme

1. Hazneyi takın ve doldurun.
2. 500 ml soğuk su ekleyin.
3. Malzemeleri buhar sepetine yerleştirin ve sepeti kanca yardımıyla hazneye indirin.
4. Kapağı ve kabı yerlerine takın.
5.  düğmesine basın ve + ve - düğmelerini kullanarak süreyi girin. Soğuk suyun ısınması ve buhar oluşturması 5 dakika alır. Bu süreye malzemelerin buharda pişmesi için gerekli süreyi ekleyin. Örneğin, 450 gr havuç için yaklaşık 25 dakika gerekir, bu nedenle zamanlayıcıyı 30 (25 + 5 dakika) dakika olarak ayarlayın.
6. Zamanlayıcı süresini doldurduğunda, ünite 5 kez bip sesli sinyal verecek ve sıcak tutma moduna (40 dakika) geçiş yapacaktır. Kancayı kullanarak buhar sepetini çıkarın.

Yiyecek	Miktar	Süre (dakika)
Kuşkonmaz	200g	10
Brokoli	200g	10



Yiyecek	Miktar	Süre (dakika)
Brüksel lahanası	200g	15
Havuç (dilimlenmiş)	400g	20
Bezelye, kabuklu	200g	12
Patates (dörde bölünmüş)	450g	20-25
Ispanak	200g	6-8

Yumurta pişirme

1. Hazneyi takın ve doldurun.
2. 500 ml soğuk su ekleyin.
3. Yumurtaları yumurta tepsisine yerleştirin ve tepsiyi, kancayı kullanarak hazneye indirin.
4. Kapağı ve kabı yerlerine takın.
5.  düğmesine basın ve + ve – düğmelerini kullanarak süreyi girin. Soğuk suyun ısınması ve buhar oluşturması 5 dakika alır. Buna, yumurtaları tercihinize göre pişirmek için gerekli süreyi ekleyin. Böylece, eğer yumuşak bir yumurta sarısı istiyorsanız, zamanlayıcıyı 10-11 dakikaya ayarlayın.
Rafadan - yaklaşık 3-4 dakika
Kayısı - yaklaşık 5-6 dakika
Katı - yaklaşık 6-7 dakika
6. Zamanlayıcıdaki süre sona erdiğinde, cihazdan 5 kez bip sesli sinyal duyulacaktır. Kancayı kullanarak yumurta tepsisini hemen çıkarın. Yumurtalar ocaktan alındıktan sonra bile kendi kabukları içinde pişmeye devam edecektir. Onları soğuk suda durulamak bunu önlemeye yardımcı olacaktır.

ZAMANLAYICI (GECİKMELİ BAŞLATMA)

Topaklı Çorba, Pürüzsüz Çorba, Sos ve Haşlama/Buharda Pişirme programları belirli bir süre sonra başlatılmak üzere ayarlanabilir (gecikmeli başlatma). Bu süre 1 dakika ile 12 saat 59 dakika arasında değişebilir.

1. Hazneyi takın ve doldurun.
2.  düğmesine basın. Saat göstergesi yanıp sönmeye başlayacaktır. + ve – düğmelerini kullanarak saat sayısını girin.
3.  düğmesine basın. Dakika göstergesi yanıp sönmeye başlayacaktır. + ve – düğmelerini kullanarak dakika sayılarını girin.
4. İstenilen program düğmesine basın. Varsayılan süreyi kabul edin veya + ve – düğmelerini kullanarak istenilen program çalışma süresini girin.
5. Ekranda girdiğiniz gecikmeli zaman görüntülenecek ve geri sayım başlayacaktır. Gecikme süresi olduğunda, seçilen program başlayacak ve ekranda program süresinden geri sayım başlayacaktır.

SICAK TUTMA

Topaklı Çorba, Pürüzsüz Çorba ve Haşlama/Buharda Pişirme programları, program sona erdiğinde sıcak tutma moduna otomatik geçiş yapar. Bu, yiyeceği en fazla 40 dakika 70-80 °C sıcaklıkta tutar. Sıcak Tutma modunda, (symbol) düğmesini ışığı beyaz renge döndürür. 40 dakika sonra cihaz bekleme moduna geçiş yapar.

IPUÇLARI

- Şayet yemek tarifi peynir veya krema eklenmesini gerektiriyorsa, kesilmelerini önlemek için bunu programın sonunda yapın. Normalde çorbada peyniri eritecek kadar sıcaklık kalacaktır.
- Eşit pişirme için, peynir hariç tüm malzemeleri 1,5 - 2,5 cm'lik küpler halinde doğrayın.
- Peyniri en fazla 1,5 cm'lik küpler olacak şekilde doğrayın.
- Smoothie'ler soğuk malzemelerle yapıldıklarında daha lezzetli olurlar.
- Ev yapımı çorbalar buzdolabında 24 saat veya derin dondurucuda 4 hafta bekletilebilir.
- Baharatları yiyeceği pişirmeden önce az miktarda kullanın, pişirdikten sonra tadın ve servis yapmadan önce ayarlayın.
- En iyi sonucu almak için, buz kırma programında 150 ml ile 500 ml aralığında olan buz küpleri kullanın.

TEMİZLİK VE BAKIM

1. Cihazı kapatın (⏻) ve fişini prizden çekin.
2. Motor ünitesinin dış kısmını temiz, nemli bir bezle silin.
3. Sürahinin içini ve dışını nemli bir bezle silin.
4. Kapağı ve kabı elde yıkayın.



ÇEVRE KORUMA

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

YEMEK TARIFLARI



tutam



sebzeler



demet



sarımsak dişi (dişleri)

Aşağıda verilen yemek tarifleri, varsayılan program çalışma sürelerine dayanmaktadır. Ancak program sürelerini ve malzeme miktarlarını kendi damak tadınıza ve tercihinize göre ayarlayabilirsiniz.

Moroccan (Fas) sebze çorbası (4 kişiliktir)

1 kırmızı soğan, soyulmuş ve doğranmış

1 kırmızı biber, tohumları ayıklanmış ve doğranmış

1 yeşil biber, tohumları ayıklanmış ve doğranmış

2 sarımsak, soyulmuş ve doğranmış

1 400 gr doğranmış domates (konne)

5g "ras el hanout" baharat karışımı

Tüm malzemeleri hazneye koyun. düğmesine basın.

1 pırasa, yıkanmış ve doğranmış

1 kereviz sapı, doğranmış

15ml domates püresi

1 et suyu tableti (sebze)

250ml su

tuz ve biber

program

kremalı mantar çorbası (4 kişiliktir)

1 soğan, soyulmuş ve ince doğranmış

2 sarımsak, soyulmuş ve ezilmiş

500g mantar

1 et suyu tableti (sebze)

su

Yağ, soğan, sarımsak ve kekiği hazneye koyun. düğmesine basın. 2 dakika pişirin. düğmesine basın ve bırakın. Mantarları ve et bulyonu ilave edin. SOUP MAX (ÇORBA MAKSİMUM) işaretine kadar su ilave edin. düğmesine basın. 20 dakika sonra kremayı ilave edin. Program sona erene dek bekleyin, sonra servis yapın.

30ml zeytinyağı

3 kekik (sadece yaprakları)

tuz ve biber

100ml çok yağlı krema

program

kereviz ve elma çorbası (4 kişiliktir)

1 kereviz (yakl. 750g), soyulmuş ve rendelenmiş

2 sarımsak, soyulmuş ve doğranmış

1 et suyu tableti (sebze)

2 yeşil elma, soyulmuş, çekirdeği çıkarılmış ve küp şeklinde doğranmış

Cevizleri bir kenarda bekletin. Diğer tüm malzemeleri hazneye koyun. düğmesine basın. Üzerine cevizleri ilave ederek servis yapın.

500ml süt

tuz ve biber

50g ceviz, dövülmüş

program

bezelye ve domuz budu çorbası (4 kişiliktir)

6 yeşil sopen, doğranmış

100g körpe yapraklı ıspanak

100g kıyılmış ve pişirilmiş domuz budu

100ml çok yağlı krema

500g dondurulmuş bezelye

1 et suyu tableti (sebze)

tuz ve biber

su

program

Kremayı ve domuz etlerini bir kenarda bekletin. Diğer tüm malzemeleri hazneye koyun. SOUP MAX (ÇORBA MAKSİMUM) işaretine kadar su ilave edin. ☞ düğmesine basın. 20 dakika sonra kremayı ilave edin. Program sona erene dek bekleyin. Domuz etlerini ekleyerek karıştırın ve servis yapın.

Thai usulü tavuk çorbası (4 kişiliktir)

program ☞☞

2 arpacık soğanı, soyulmuş ve dilimlenmiş	1 kırmızı acı biber, dilimlenmiş
1 limon otunun sapları, ince kıyılmış	15ml balık sosu
200g pişirilmiş tavuk, küçük parçalara bölünmüş	5g hurma şekeri/pudra şekeri
400 ml hindistancevizi sütü (konserve)	600ml su
1 küçük bir demet maydanoz, kıyılmış	1-2 limonun suyu
1 küçük bir parça zencefil, soyulmuş ve ince dilimlenmiş	

Tavuk, maydanoz ve limon suyunu bir kenarda bekletin. Diğer tüm malzemeleri hazneye koyun. ☞☞ düğmesine basın. 30 dakika sonra tavuk etlerini ilave edin. Program sona erene dek bekleyin. Kıyılmış maydanozu ve limon suyunu ekleyerek karıştırın ve servis yapın.

domates, kırmızı biber ve fesleğen çorbası (4 kişiliktir)

program ☞☞

200g közlenmiş kırmızı biber (kavanozdan)	6 domates, küp şeklinde doğranmış
2 sarımsak, soyulmuş ve ezilmiş	15ml domates püresi
1/2 şeker	1/2 tuz ve biber
1 et suyu tableti (sebze)	su
1 küçük bir demet fesleğen (sadece yaprakları)	

Fesleğeni bir kenarda bekletin. Diğer tüm malzemeleri hazneye koyun. SOUP MAX (ÇORBA MAKSİMUM) işaretine kadar su ilave edin. ☞☞ düğmesine basın. 20 dakika sonra, fesleğeni ekleyin. Program sona erene dek bekleyin, sonra servis yapın.

zengin domates sosu (4 kişiliktir)

program ☞☞

1 soğan, soyulmuş ve ince doğranmış	30ml zeytinyağı
2 sarımsak, soyulmuş ve ezilmiş	5g pudra şekeri
2 400 gr kiraz domates (konserve)	15ml güneşte kurutulmuş domates püresi
10ml şeri sirkesi/kırmızı şarap sirkesi	tuz ve biber
1/2 fesleğen yaprakları, kabaca kıyılmış (isteğe bağlı)	

Köfte veya makarna için ideal olan, çok yönlü bir domates salçası. Yağ, soğan ve sarımsağı hazneye koyun. ☞☞ düğmesine basın. 3 dakika pişirin. ☞ düğmesine basın ve bırakın. Domates, domates salçası, şeri sirkesi ve şekeri ilave edin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. ☞☞ düğmesine basın. Program sona erene dek bekleyin. Kıyılmış fesleğeni ekleyerek (isteğe bağlı) karıştırın ve servis yapın.

'SMOOTHIE'LER

program ☞☞

kahvaltı için smoothie

2 elma, çekirdeği çıkarılmış ve kabaca doğranmış	120nl yoğurt
400ml süt	60g yulaf unu
2 muz	20ml bal

cevizli muzlu smoothie

150g fındıklı yoğurt	1 muz
200ml süt	

mango lassi

1 mango, soyulmuş, çekirdeği çıkarılmış ve doğranmış	200ml yoğurt
200ml süt	10ml bal

çikolatalı portakallı smoothie

170g çikolatalı dondurma	300ml portakal suyu
--------------------------	---------------------

muz, vanilya ve ballı smoothie

400ml süt	1 muz
20ml bal	10ml vanilya esansı

elma ve mangolu smoothie

1 mango, soyulmuş, çekirdeđi çıkarılmış ve doğranmış 600ml elma suyu

kremalı yabanmersini ve vanilyalı smoothie

360ml limonata 125g vanilyalı dondurma
70g böğürtlen

kızılıcık, portakal ve muzlu smoothie

300ml portakal suyu 300ml yabanmersini suyu
1 muz

şeftali ve kayısıli smoothie

4 konserve yarım kayısılar 80ml kayısı suyu (konserveden)
2 şeftali, soyulmuş, çekirdeđi çıkarılmış ve doğranmış 60ml yoğurt
200ml süt 10ml bal

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârstă de peste 8 ani și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe cu condiția ca aceștia să fie supravegheați sau instruiți în privința utilizării în siguranță a aparatului și să fi înțelese pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu acest produs. Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie efectuate de copii în absența supravegherii unui adult.

Deconectați întotdeauna aparatul de la priza electrică dacă este lăsat nesupravegheat și înaintea asamblării, dezasamblării sau curățării.

Pentru evitarea pericolelor, în cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de personalul autorizat de service sau de alte persoane calificate.

⚠ Suprafețele aparatului se vor încinge.


- Nu scufundați vasul sau unitatea motorului în lichid.
- Dacă umpleți prea mult, lichidele ce fierb se pot vărsa.
- Folosiți vasul doar împreună cu unitatea motorului furnizată (și viceversa).
- Asigurați-vă că aparatul este în modul standby (2) înainte de a scoate vasul.
- Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
- Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

SCHIȚE


- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. cupă | 6. mână |
| 2. capac | 7. unitate motor |
| 3. buton de deblocare capac | 8. coș pentru gătit la aburi |
| 4. buton de deblocare a vasului | 9. tavă pentru ouă |
| 5. vas | 10. paletă de amestecat/cleşte pentru alimente |

ASAMBLARE

IMPORTANT: Dacă capacul ori vasul este montat incorect, unitatea nu va funcționa. Dacă scoateți vasul sau capacul motorul și încălzitorul nu vor mai primi curent, iar becul  se va stinge. Dacă le așezați la loc, va reveni alimentarea cu curent, însă nu va mai reporni programul.

1. Coborâți vasul pe unitatea motorului, apoi apăsați până când se fixează printr-un clic (se va fixa doar într-o direcție).
2. Pentru a monta capacul, agățați partea din față a capacului de picurătorul vasului (Fig. A).
3. Coborâți capacul și apăsați pe partea din spate a capacului, până când încuietoearea capacului se fixează în exterior printr-un clic (Fig. B).
4. Montați cupa în orificiul din capac. Cupa are marcate de 30 ml și 60 ml. Nu porniți motorul fără cupă, riscați ca ingredientele să se verse prin orificiu.
5. Pentru a scoate capacul, apăsați încuietoearea capacului și ridicați partea din spate a capacului până când o îl puteți scoate de pe vas.
6. Pentru a scoate vasul, strângeți încuietoearea vasului în interior și ridicați vasul de pe unitatea motorului.

UMPLERE

1. Comutați aparatul pe modul standby () , scoateți vasul de pe unitatea motorului și scoateți capacul de pe vas.

- Interiorul vasului are un semn MAX la 1,75 litri, pentru ingrediente reci, și un semn SOUP MAX la 1,4 litri, pentru lichide fierbinți care se vor dilata atunci când sunt încălzite
- Pentru a adăuga ingrediente în timp ce aparatul este în funcțiune, scoateți cupa, adăugați ingredientele prin orificiul din capac, apoi puneți cupa la loc. Verificați conținutul și nu depășiți semnele MAX/SOUP MAX.

FOLOSIREA PROGRAMULUI SOUP AND BLEND

Amestecuri

- Asamblați și montați vasul.
- Apăsăți butonul programului pentru amestecuri generale . Alternativ, pentru un control mai precis al consistenței alimentelor, folosiți butonul de declanșare a impulsurilor pentru , apăsând și eliberând butonul după cum este necesar.

Funcții programate

- Asamblați și montați vasul.
- Apăsăți butonul programului dorit.
- Afișajul va licări și va indica timpul de funcționare a programului. Pentru a accepta durata implicită, nu trebuie să faceți nimic; după câteva secunde, afișajul nu va mai licări și va începe programul selectat. Pentru a modifica durata programului, folosiți imediat butoanele + și – pentru a introduce timpul de funcționare dorit. Atunci când programul este pornit, afișajul va indica timpul rămas din minut în minut.
- Pentru a anula programul în orice moment, apăsați butonul .


Buton	Funcție	Timp de funcționare program (minute)	Durata „păstrează cald“
	Mod standby	-	-
	Amestecuri generale	2	-
	Cocktailuri din fructe și iaurt, lapte cu fructe etc.	2	-
	Impuls	Apăsăți pentru a porni motorul, eliberați pentru a-l opri	-
	Zdrobire gheață	1	-
	Supă normală	35 (implicit) Opțiuni ce pot fi selectate (de la 1 la 59)	40 mins
	Supă cremă	25 (implicit) Opțiuni ce pot fi selectate (de la 1 la 59)	40 mins
	Sos	30	-
	Fierbere/abur	18 (implicit) Opțiuni ce pot fi selectate (de la 1 la 59)	40 mins

Gătire cu aburi

- Asamblați și montați vasul.
- Adăugați 500 ml de apă rece.
- Introduceți ingredientele în coșul pentru gătit la aburi și coborâți-l în vas, folosind cârligul.
- Montați capacul și ceașca.
- Apăsăți butonul și folosiți butoanele + și – pentru a introduce durata. Durează 5 minute pentru ca apa rece să se încălzească și să producă aburi. Adăugați la aceasta durata de timp necesară pentru ca ingredientele să se gătească la aburi. Spre exemplu, pentru 450 g morcovi sunt necesare aprox. 25 minute, așadar setați temporizatorul la 30 (25 + 5 minute).
- Atunci când temporizatorul se oprește, unitatea va emite 5 sunete scurte și se va comuta pe modul „păstrează cald“ (40 minute). Scoateți coșul pentru gătit la aburi cu ajutorul cârligului.



Alimente	Cantitate	Timp (minute)
Asparagus	200g	10
Broccoli	200g	10
Varză de Bruxelles	200g	15
Morcovi (felii)	400g	20
Mazăre, păstăi	200g	12
Cartofi (tăiați în patru)	450g	20-25
Spanac	200g	6-8

Preparare ouă


1. Asamblați și montați vasul.
2. Adăugați 500 ml de apă rece.
3. Introduceți ouăle în tava pentru ouă și coborâți-o în vas, folosind cârligul.
4. Montați capacul și ceașca.
5. Apăsăți butonul  și folosiți butoanele + și - pentru a introduce durata. Durează 5 minute pentru ca apa rece să se încălzească și să producă aburi. Adăugați la aceasta durata de timp necesară pentru ca ouăle să se gătească după cum preferați. Prin urmare, pentru un ou cu gălbenuș moale, setați temporizatorul la 10-11 minute.
Moale - aprox. 3-4 minute
Mediu - aprox. 5-6 minute
Tare - aprox. 6-7 minute
6. Când temporizatorul se oprește, unitatea va emite 5 sunete scurte. Scoateți imediat tava pentru ouă cu ajutorul cârligului. Ouăle vor continua să se fiarbă în coajă chiar și după ce au fost îndepărtate. Pentru a preveni acest lucru, clătiți-le cu apă rece.

TEMPORIZATOR (AMÂNARE PORNIRE)

Programele Supă consistentă, Supă limpede, Sos și Fierbere/gătire aburi pot fi setate să pornească la o anumită oră (amânare pornire). Intervalul poate fi de la 1 minut la 12 ore și 59 minute.

1. Asamblați și montați vasul.
2. Apăsăți butonul . Ora va licări. Folosiți butoanele + și - pentru a introduce numărul de ore.
3. Apăsăți butonul . Minutele vor licări. Folosiți butoanele + și - pentru a introduce numărul de minute.
4. Apăsăți butonul programului necesar. Acceptați durata implicită sau folosiți butoanele + și - pentru a introduce timpul de funcționare dorit al programului.
5. Afișajul va indica timpul de amânare introdus și va porni cronometrul. După ce timpul de amânare s-a scurs, programul selectat va porni, iar pe afișaj va apărea cronometrul timpului de funcționare.

PĂSTREAZĂ CALD

Programele Supă consistentă, Supă limpede și Fierbere/gătire aburi vor porni automat modul „păstrează cald” după ce programul se termină. Acesta va păstra alimentele la 70-80° C până la 40 minute. Becul butonului  se va face alb atunci când aparatul este în modul „păstrează cald”. După 40 minute, aparatul va comuta e modul standby.

SUGESTII ȘI SFATURI

- Dacă o rețetă necesită adăugarea de brânză sau smântână, lăsați acest lucru pentru finalul programului, pentru a preveni brânzirea. Supa va fi suficient de fierbinte pentru a topi brânza.
- Pentru o gătire uniformă, tăiați toate ingredientele, cu excepția brânzei, în cubulețe de 1,5-2,5cm.
- Tăiați brânza în cubulețe de maxim 1,5 cm.
- Cocktailurile din fructe și iaurt au gust mai bun dacă sunt făcute cu ingrediente răcite.
- Supele de casă pot fi păstrate la frigider timp de 24 de ore, sau la congelator, timp de 4 săptămâni.
- Înainte de a le prepara, condimentați-le, apoi potriviți după gust înainte de a servi.
- Pentru rezultate optime, folosiți 150 ml și 500 ml de cuburi de gheață folosind programul pentru

zdrobirea gheții.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Opriți aparatul (⏻) și scoateți-l din priză.
2. Ștergeți exteriorul unității motorului cu o cârpă umedă curată.
3. Ștergeți vasul, în interior și pe exterior, folosind o cârpă umedă.
4. Spălați cu mâna capacul și cupa.



PROTEJAREA MEDIULUI

Pentru a evita probleme de mediu și sănătate cauzate substanțele periculoase din aparatele electrice și electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.

REȚETE



un praf de
crenguță



o legătură
câtel/căței

Urătoarele rețete sunt create pentru timpul de funcționare implicit al programului. Totuși, puteți ajuta durata programului și cantitatea de ingrediente în funcțiile de gusturile și preferințele dvs.

supă marocană de legume (4 porții)

1 ceapă roșie, curățată și tocată
1 ardei roșu, fără sâmburi și tocat
1 ardei verde, fără sâmburi și tocat
400 g roșii tocate din conservă
5g condiment amestec Ras el Hanout
250ml apă

1 praz, spălat și tocat
1 țelină verde, tocată
2 usturoi, curățat și tocat
15ml piure de roșii
1 cub pentru ciorbă (legume)
sare și piper

program

Puneți toate ingredientele în vas. Apăsăți butonul

supă cremă de ciuperci (4 porții)

1 ceapă, curățată și tocată mărunt
3s cimbru, doar frunze
500g ciuperci
1 cub pentru ciorbă (legume)
apă

30ml ulei de măsline
2 usturoi, curățat și pisat
sare și piper
100ml smântână dulce

program

Introduceți uleiul, ceapa, usturoiul și cimbrul în vas. Apăsăți butonul

supă de mazăre și șuncă (4 porții)

6 ceapă verde, tocată
100g spanac pentru salată
100g jambon felii
100ml frișcă lichidă

500g mazăre congelată
1 cub pentru ciorbă (legume)
sare și piper
apă

program

Puneți deoparte frișca și șunca. Puneți toate celelalte ingrediente în vas. Adăugați apă până la semnul SOUP MAX. Apăsăți butonul

supă de țelină rădăcină și mere (4 porții)

2 mere verzi, curățate, fără cotor și tăiate felii
2 usturoi, curățat și tocat
1 cub pentru ciorbă (legume)
1 țelină rădăcină (aprox. 750g), curățată și dată pe răzătoare

500ml lapte
sare și piper
50g nuci, tocate

program

Puneți deoparte nucile. Puneți toate celelalte ingrediente în vas. Apăsăți butonul

supă de pui thailandeză (4 porții)

2 șalot, curățat și feliat
1 coadă de iarbă de lămâie, tocată mărunt
5g zahăr de palmier/zahăr pudră
400 ml de lapte de cocos din conservă
1 o legătură mică de coriandru, tocat
1 o bucățică de ghimbir, curățată și tocată mărunt

1 ardei iuți roșii, feliați
15ml sos de pește
200g pui gătit, feliat
600ml apă
sucul a 1-2 lime

program 🍲

Puneți deoparte piuil, coriandrul și suc de limetă. Puneți toate celelalte ingrediente în vas. Apăsăți butonul 🍲. După 30 de minute, adăugați piuil. Așteptați până când programul se termină. Amestecați coriandrul tocat și suc de limetă și serviți.

supă de roșii, ardei roșu și busuioc (4 porții)

200g ardei roșii copti (din borcan)
2 usturoi, curățat și pisat
zahăr
1 cub pentru ciorbă (legume)
1 o legătură mică de busuioc, doar frunze

6 roșii, cuburi
15ml piure de roșii
sare și piper
apă

program 🍲

Puneți deoparte busuiocul. Puneți toate celelalte ingrediente în vas. Adăugați apă până la semnul SOUP MAX. Apăsăți butonul 🍲. După 20 de minute, adăugați busuiocul. Așteptați până când programul se termină, apoi serviți.

sos gros de roșii (4 porții)

1 ceapă, curățată și tocată mărunt
2 usturoi, curățat și pisat
2 400 g de roșii lunguiețe din conservă
10ml oțet de Xeres/oțet de vin roșu
frunze de busuioc, tocate mare (opțional)

30ml ulei de măsline
5g zahăr pudră
15ml pastă de tomate uscate la soare
sare și piper

program 🍲

Un sos de roșii universal, perfect pentru chiftele sau paste. Puneți uleiul, ceapa și usturoiul în vas. Apăsăți butonul 🍲. Lăsați să se gătească timp de 3 minute. Apăsăți și eliberați butonul 🍲. Adăugați roșiile, pasta de tomate, oțetul de Xeres și zahărul. Condimentați cu sare și piper. Apăsăți butonul 🍲. Așteptați până când programul se termină. Amestecați busuiocul tocat (opțional) și serviți.

instrucțiuni de fierbere a legumelor

SMOOTHIES

smoothie pentru micul dejun

2 mere, fără cotor și tăiate mare
400ml lapte
2 banane

120ml iaurt
60g fulgi de ovăz
20ml miere

program 🍷

smoothie cu banane și alune

150g iaurt cu alune
200ml lapte

1 banane

băutură de mango

1 mango, curățat, fără sămburi și tocat
200ml lapte

200ml iaurt
10ml miere

smoothie de portocală și ciocolată

170g înghețată de ciocolată

300ml suc de portocale

smoothie de banană, vanilie și miere

400ml lapte
20ml miere

1 banane
10ml extract de vanilie

smoothie de mere și mango

1 mango, curățat, fără sămburi și tocat

600ml suc de mere

smoothie cremos de afine și vanilie

360ml limonadă
70g coacăze negre

125g înghețată de vanilie

smoothie de coacăze, portocale și banane

300ml suc de portocale
1 banane

300ml suc de merișor

smoothie de piersici și caise

4 jumătăți de caise din conservă
2 piersici, curățate, fără sămburi și tocate
200ml lapte

80ml suc de caise (din conservă)
60ml iaurt
10ml miere

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или психически възможности, или без опит или познания, освен ако не се надзирават или не им са дадени указания относно използването на уреда от лице, отговарящо за тяхната безопасност. Децата не трябва да си играят с продукта. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако не са под надзор.

Винаги изключвайте уреда, като изваждате щепсела от мрежовия контакт, ако оставяте уреда без наблюдение или преди да то сглобите, разглобите или почистите.

Ако захранващия кабел е повреден, трябва да бъде заменен от производителя, от негов сервизен представител или от подобни квалифицирани лица, за да няма заплахата за безопасността.

⚠️ Повърхността на уреда ще се нагорещи.


- Не потапяйте каната или задвижващия блок в течност.
- Ако каната е препълнена, има възможност врялата течност да прелее.
- Каната трябва да се използва единствено с доставения задвижващ блок (и обратно).
- Уверете се, че уредът е в режим на готовност (2) преди да извадите каната.
- Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.
- Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ИЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| 1. чашка | 6. дръжка |
| 2. капак | 7. задвижващ блок |
| 3. ключ на капака | 8. парна кошница |
| 4. блокировка на каната | 9. поставка за яйца |
| 5. кана | 10. бъркалка/кука |

СГЛОБЯВАНЕ

ВАЖНО: Ако капакът или каната са поставени неправилно, уредът няма да стартира. Изваждането на каната или капака ще доведе до прекъсване на захранването на мотора и нагревателя, а лампичката  ще изгасне. Като ги поставите обратно, захранването ще бъде възобновено, но програмата няма да се рестартира.

1. Сnižете каната към задвижващия блок и натиснете, докато щракне (може да се нагласи само по един начин).
2. За да поставите капака, закачете предната му част над улея на каната (Фиг. А).
3. Спуснете капака надолу и натиснете задната му страна, докато щракне и се насочи във въшна посока (фиг. В).
4. Поставете чашката в отвора на капака. Чашката има маркировки 30мл и 60мл. Не включвайте мотора без чашката да е поставена, тъй като е възможно продуктите да се изсипят от отвора.
5. За да извадите капака, притиснете ключалката му навътре и повдигнете задната му част нагоре, докато стане възможно да бъде повдигнат от каната.
6. За да извадите каната, притиснете ключалката ѝ навътре и повдигнете каната от задвижващия блок.

ПЪЛНЕНЕ

1. Включете режим на готовност (⏻), извадете каната от задвижващия блок и отстранете капака от каната.
2. Вътрешната част на каната е маркирана с MAX, при 1,75 литра, за студени съставки, и SOUP MAX, при 1,4 литра, за горещи течности, които се разширяват при нагриване
3. За добавяне на съставки докато уредът работи, извадете чашката, добавете съставките през отвора на капака, след което я върнете обратно. Уверете се, че съдържанието не прехвърля маркировките MAX/SOUP MAX.










КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ SOUP AND BLEND

Блендиране

1. Сглобете и напълнете каната.
2. Натиснете бутона на основната програма за блендиране (⊗). Също така, ако искате да контролирате по-качествено плътността на храната, можете да използвате импулсния бутон (⊙) като го натиснете и освободите по съответния начин.

Програмирани функции

1. Сглобете и напълнете каната.
2. Натиснете бутона на желаната програма.
3. Екранът започва да мига и показва времетраенето на програмата. За да приемете времетраенето по подразбиране, не предприемайте никакви действия; след няколко секунди екранът ще спре да мига и желаната програма ще стартира. За да смените времетраенето на програмата, непосредствено след това използвайте бутоните + и – за въвеждане на желаното време. Докато работи програмата, екранът започва да отброява на 1-минутни стъпки.
4. За да отмените програмата по всяко време, натиснете бутона (⏻).

Бутон	Функция	Времетраене на програмата (минути)	Време за поддържане на топлина
	Режим на готовност	-	-
	Основно блендиране	2	-
	Смути шейк, милкшейк и др.	2	-
	Импулс	Натиснете бутона (⊙) за включване на мотора, освободете го за спиране	-
	Трошене на лед	1	-
	Супа с кубчета	35 (по подразбиране) Избира се от потребителя (1 до 59)	40 mins
	Крем супа	25 (по подразбиране) Избира се от потребителя (1 до 59)	40 mins
	Сос	30	-
	Варене/пара	18 (по подразбиране) Избира се от потребителя (1 до 59)	40 mins


Приготвяне на продукти на пара

1. Сглобете и напълнете каната.
2. Добавете 500 мл студена вода.
3. Поставете продуктите в парната кошница и я спуснете в каната, като използвате куката.
4. Поставете капака и чашата.
5. Натиснете бутона (⊗) използвайте бутоните + и – за въвеждане на времетраенето. Студената вода се затопля и генерира пара в рамките на 5 минути. Добавете времето, което е необходимо за приготвяне на продуктите на пара. Например 450 г моркови се приготвят за приблизително 25 минути, затова задайте таймера на 30 (25 + 5 минути).

6. Когато таймерът приключи, уредът ще издаде звуков сигнал 5 пъти и ще превключи към режима за поддържане на топлина (40 минути). Извадете парната кошница чрез куката.



Храна	Количество	Време (минути)
Аспержи	200g	10
Броколи	200g	10
Брюкселско зеле	200g	15
Моркови (на кръгчета)	400g	20
Грах, обелен	200g	12
Картофи (на кубчета)	450g	20-25
Спанак	200g	6-8

Приготвяне на яйца


- Сглобете и напълнете каната.
- Добавете 500 мл студена вода.
- Поставете яйцата в поставката и я спуснете в каната, като използвате куката.
- Поставете капака и чашата.
- Натиснете бутона  използвайте бутоните + и – за въвеждане на времетраенето. Студената вода се затопля и генерира пара в рамките на 5 минути. Добавете времето, което е необходимо за приготвяне на яйцата според вашите предпочитания. Например за рохко сварено яйце задайте таймера на 10-11 минути.
Рохко – припл. 3-4 минути
Средно – припл. 5-6 минути
Твърдо – припл. 6-7 минути
- Когато таймерът приключи, уредът ще издаде звуков сигнал 5 пъти. Веднага след това извадете поставката за яйца, като използвате куката. Яйцата ще продължат да се готвят в черупките си, дори след отстраняването им. За да избегнете това, е необходимо да ги изплакнете със студена вода.

ТАЙМЕР (ОТЛОЖЕН СТАРТ)

Програмите Гъста супа, Гладка супа, Сос и Варене/пара могат да бъдат настроени, така че да стартират след определено време (отложен старт). То може да бъде от 1 минута до 12 часа и 59 минути.

- Сглобете и напълнете каната.
- Натиснете бутона  Часовете започват да мигат. Използвайте бутоните + и – за въвеждане на броя часове.
- Натиснете бутона  Минутите започват да мигат. Използвайте бутоните + и – за въвеждане на броя минути.
- Натиснете бутона на съответната програма. Приемете времето по подразбиране и въведете времетраенето на желаната програма, като използвате бутоните + и –.
- Екранът показва отложеното време, което сте въвели и започва обратно отброяване. Когато отложеното време изтече, избраната програма стартира и екранът започва да отброява времетраенето ѝ.

ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА

Програмите Гъста супа, Гладка супа и Варене/пара автоматично превключват на режим за поддържане на топлина след края на програмата. Това поддържа храната топла при 70-80 °C в продължение на до 40 минути. Бутонът  започва да свети в бяло, когато е в режим за поддържане на топло. След 40 минути уредът преминава в режим на готовност.

СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ

- Ако дадена рецепта изисква добавяне на сирене или крем, направете го в края на програмата, за да предотвратите пресичане на супата. Обикновено супата е достатъчно топла, за да се разтопи сиренето.
- За равномерно готвене, нарежете всички продукти, с изключение на сиренето, на кубчета от 15-25мм.
- Нарезете сиренето на кубчета, не по-големи от 15мм.
- Напитките смути имат по-добър вкус, когато са приготвени с охладени продукти.
- Домашните супи могат да се съхраняват в хладилник за 24 часа или да бъдат замразени за период до 4 седмици.
- Не добавяйте прекалено много подправки по време на самото готвене, опитайте на вкус и преди сервиране добавете подправки по Ваша преценка.
- За максимални резултати, използвайте между 150мл и 500мл ледени кубчета при програмата за трoшене на лед.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

1. Изключете уреда (⏻) и го изключете от контакта.
2. Избършете външната част на задвижващия блок с чиста влажна кърпа.
3. Почистете каната отвътре и отвън с мокра кърпа.
4. Почистете ръчно капака и чашката.

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.

РЕЦЕПТИ



щипка



клонче




връзка




скилидка(и)

Следните рецепти са изготвени въз основа на времетраенето по подразбиране на различните програми. Въпреки това можете да регулирате времетраенето на съответната програма и да задавате количества според личните ви вкусове и предпочитания.


Мароканска зеленчукова супа (4 порции)



- 1 глава червен лук, обелен и нарязан
- 2  скилидки чесън, обелени и нарязани
- 400 г нарязани домати от консерва
- 5g смес от подправки Рас ел ханут
- 250ml вода
- 1 червена чушка, с премахнати семена и нарязана
- 1 зелена чушка, с премахнати семена и нарязана




- 1 стрък праз лук, измит и нарязан
- 1 стъбло целина, нарязано
- 15ml доматено пюре
- 1 кубче бульон (зеленчуков)
- сол и пипер

Поставете всички съставки в каната. Натиснете бутон  .

крем супа от гъби (4 порции)

- 1 глава лук, обелен и ситно нарязан
- 2  скилидки чесън, обелени и пресовани
- 500g гъби
- 1 кубче бульон (зеленчуков)
- вода

- 30ml зехтин
- 3  мащерка, само листата
-  сол и пипер
- 100ml сметана с висока масленост

поставете мазнина, лука, чесъна и мащерката в каната. Натиснете бутон . Гответе 2 минути. Натиснете и освободете бутон . Добавете гъбите и кубче бульон. Добавете вода до маркировката SOUP MAX. Натиснете бутон . След 20 минути добавете сметаната. Изчакайте до края на програмата и след това сервирайте.

програма  

програма 

супа от целина и ябълка (4 порции)


2 скилидки чесън, обелени и нарязани	500ml мляко
1 кубче бульон (зеленчуков)	сол и пипер
1 глава целина (около 750 г), обелена и настъргана	50g лешници, нарязани
2 зелени ябълки, обелени, почистени и нарязани на кубчета	


програма 

Оставете лешниците настрана. Поставете всички останали съставки в каната. Натиснете бутон . Сервирайте супата гарнирана с лешниците.

супа от грах и шунка (4 порции)

6 стръка пресен лук, нарязани	500g Замразен грах
1 кубче бульон (зеленчуков)	100g бейби спанак
100g нарязана сготвена шунка	сол и пипер
100ml двойно маслена сметана	вода


програма 

Оставете сметаната и шунката настрана. Поставете всички останали съставки в каната. Добавете вода до маркировката SOUP MAX. Натиснете бутон . След 20 минути добавете сметаната. Изчакайте докато програмата приключи. Разбъркайте шунката вътре и сервирайте.

Тайландска пилешка супа (4 порции)

2 глави шалот, обелени и нарязани	1 червена люта чушка, нарязана
1 стрък лимонова трева, нарязана ситно	15ml рибен сос
200g сварено пилешко, нарязано	5g палмова захар/пудра захар
1 кутия от 400 мл кокосово мляко	600ml вода
1 малка връзка кориандър, нарязан	сокът от 1-2 лайма
1 малко парче джинджифил, обелено и нарязано тънко	


програма 

Оставете пилешкото, кориандъра и сока от лайм настрана. Поставете всички останали съставки в каната. Натиснете бутон . След 30 минути добавете пилешкото. Изчакайте докато програмата приключи. Разбъркайте вътре нарязания кориандър и сока от лайм и сервирайте.

супа от домати, червена чушка и босилек (4 порции)


200g печени червени чушки (от буркан)	6 домата, нарязани на кубчета
2 скилидки чесън, обелени и пресовани	15ml доматино пюре
захар	сол и пипер
1 кубче бульон (зеленчуков)	вода
1 малка връзка босилек, само листата	




програма 

Оставете босилека настрана. Поставете всички останали съставки в каната. Добавете вода до маркировката SOUP MAX. Натиснете бутон . След 20 минути добавете босилека. Изчакайте до края на програмата и след това сервирайте.

богат доматиен сос (4 порции)

1 глава лук, обелен и нарязан ситно	30m зехтин
2 скилидки чесън, обелени и пресовани	5g пудра захар
2 400 г домати „Рома“ от консерва	10ml оцет от шери / червено вино
15ml сушена на слънце доматиена паста	сол и пипер
листа босилек, нарязани на едро (по избор)	

програма 

Един различен доматиен сос, идеален за кюфтета или паста. Сложете зехтина, лука и чесъна в каната. Натиснете бутон . Гответе 3 минути. Натиснете и освободете бутон . Добавете доматиите, доматиената паста, оцетът и захарта. Подправете със сол и пипер. Натиснете бутон . Изчакайте докато програмата приключи. Разбъркайте вътре нарязания босилек (по избор) и сервирайте.

ШЕЙКОВЕ

програма 

шейк за закуска

2 ябълки, почистени и нарязани на едро	120ml кисело мляко
400ml мляко	60g овесена каша
2 банан	20ml мед

ядково-бананов шейк

150g йогурт с лешници
200ml мляко

1 банан

манго ласи

1 манго, обелено, почистено и нарязано
200ml мляко

200ml кисело мляко
10ml мед

шоколадово-портокалов шейк

170g шоколадов сладолед

300ml портокалов сок

шейк от банан, ванилия и мед

400ml мляко
20ml мед

1 банан
10ml ванилов екстракт

шейк от ябълка и манго

1 манго, обелено, почистено и нарязано

600ml ябълков сок

сметанов шейк от боровинки и ванилия

360ml лимонада
70g сини боровинки

125g ванилов сладолед

шейк от червени боровинки, портокал и банан

300ml портокалов сок
1 банан

300ml сок от боровинки

шейк от праскова и кайсия

4 парчета кайсии от консерва
2 праскови, обелени, почистени и нарязани
200ml мляко

80ml сок от кайсия (от консерва)
60ml кисело мляко
10ml мед

العصائر

عصير الإفطار

- 120ml زبادي
- 400ml حليب
- 60g دقيق شوفان
- 5 موز
- 20ml عسل
- 2 تفاح أخضر، منزوع البذور ومقطع بخشونة

عصير الموز بالجوز

- 150ml زبادي بالبندق
- 200ml حليب
- 1 موز

عصير مانجو

- 1 زبادي
- 200ml مانجو، مقشرة منزوعة النواة ومقطعة
- 200ml حليب
- 10ml عسل

عصير البرتقال بالشوكولاته

- 170g آيس كريم شوكولاته
- 300ml عصير برتقال

عصير الموز والفانيليا والعسل

- 400ml حليب
- 1 موز
- 20ml عسل
- 10ml خلاصة الفانيليا

عصير التفاح والمانجو

- 600ml عصير تفاح
- 1 مانجو، مقشرة منزوعة النواة ومقطعة

عصير التوت والفانيليا

- 360ml عصير ليمون
- 125g آيس كريم فانيليا
- 70g توت

عصير التوت البري البرتقال والموز

- 300ml عصير برتقال
- 300ml عصير توت بري
- 1 موز

عصير الخوخ والمشمش

- 4 أنصاف مشمش معلب
- 80ml عصير مشمش (من العلبة)
- 2 خوخ، مقشر ومنزوع النواة ومقطع
- 60ml زبادي
- 200ml حليب
- 10ml عسل


وصفة طعام

غصن
قرنفل

قرصة
باقة

شوربة الخضار المغربية (تقدم إلى 4)

- 1 بصل أحمر، مقشر ومفروم
- 1 فلفل أحمر، منزوع البذور ومفروم
- 1 فلفل أخضر، منزوع البذور ومفروم
- 1 كراث، مغسول ومفروم
- 1 كرفس أغصان، مفروم
- 2 ثوم، مقشر ومفروم

ضع جميع المكونات في الإبريق. اضغط على الزر .


حساء مشروم دسم (تقدم إلى 4)

- 30ml زيت زيتون
- 1 بصل، مقشر ومفروم فرما ناعما
- 2 ثوم، مقشر ومهروس
- 3 زعتر، أوراق فقط

ضع الزيت والبصل والثوم والزعتر في الإبريق. اضغط على الزر . قم بالطهي لمدة 2 دقائق. اضغط الزر  ثم اتركه. أضف المشروم ومكعب المرق. أضف الماء حتى علامة SOUP MAX. اضغط على الزر . أضف الكريمة بعد 20 دقيقة. انتظر إلى أن ينتهي البرنامج ثم قدمه.


حساء الكرفس والتفاح (تقدم إلى 4)

- 1 كرفس (حوالي 750 جرام)، مقشر ومبشور
- 2 تفاح أخضر، مقشر ومنزوع البذور ومقطع
- 2 ثوم، مقشر ومفروم
- 500ml حليب

احفظ الدجاج والكزبرة وعصير الليمون. ضع جميع المكونات الأخرى في الإبريق. اضغط على الزر . أضف الدجاج بعد 30 دقيقة. انتظر إلى أن ينتهي البرنامج. قلبه في الكزبرة المفرومة وعصير الليمون وقدمه.




حساء الطماطم والفلفل الأحمر والريحان (تقدم إلى 4)


- 6 طماطم، مقطعة
- 200g فلفل أحمر محمص (من جرة)
- 2 ثوم، مقشر ومهروس
- 15ml معجون طماطم
- 1 مكعب مرق (خضروات)

احفظ الريحان. ضع جميع المكونات الأخرى في الإبريق. أضف الماء حتى علامة SOUP MAX. اضغط على الزر . أضف الريحان بعد 20 دقيقة. انتظر إلى أن ينتهي البرنامج ثم قدمه.

صلصة الطماطم الغنية (تقدم إلى 4)

- 30ml زيت زيتون
- 1 بصل، مقشر ومفروم فرما ناعما
- 2 ثوم، مقشر ومهروس
- 2 غلب طماطم برقوق 400 جرام
- 15ml معجون طماطم مجفف بالشمس

صلصة طماطم، مثالية للفتة أو المعكرونة. ضع الزيت والبصل والثوم في الإبريق. اضغط على الزر . قم بالطهي لمدة 3 دقائق. اضغط الزر  ثم اتركه. أضف الطماطم ومعجون الطماطم وخل الشيري والسكر. تبلة بالملح والفلفل. اضغط على الزر . انتظر إلى أن ينتهي البرنامج. قلبه في الريحان المفروم (اختياري) وقدمه.

5. اضغط الزر  واستخدم أزرار + و - لإدخال الوقت. يستغرق تسخين الماء البارد وتوليد البخار 5 دقائق. أضف إلى ذلك مقدار الوقت المطلوب لطهي البيض حسب تفضيلك. لذلك لطهي بيضة بصفار لين، اضبط جهاز ضبط الوقت على 10-11 دقيقة.
لين - حوالي 3-4 دقائق
متوسط - حوالي 5-6 دقائق
صلب - حوالي 6-7 دقائق
6. عندما ينتهي جهاز التوقيت، سوف تصدر الوحدة صوتاً 5 مرات. أخرج صينية البيض على الفور باستخدام المشبك. سوف يستمر طهي البيض في قشرته حتى بعد إزالته. ويساعد شطفه في ماء بارد على منع ذلك.

جهاز التوقيت (تأخير البدء)

- يمكن ضبط برامج الغلي/البخار للحساء الدسم والحساء الخفيف والصلصة لتبدأ بعد وقت محدد (تأخير البدء). ويمكن أن يكون ذلك من 1 دقيقة إلى 12 ساعة و 59 دقيقة.
1. قم بتجميع وملء الإبريق.
 2. اضغط الزر ①. ستومض خانة الساعة. استخدم أزرار + و - لإدخال عدد الساعات.
 3. اضغط الزر ②. ستومض خانة الدقائق. استخدم أزرار + و - لإدخال عدد الدقائق.
 4. اضغط زر البرنامج المطلوب. اقبل المدة الافتراضية أو استخدم أزرار + و - لإدخال مدة تشغيل البرنامج المطلوبة.
 5. سوف تظهر الشاشة في تأخير الوقت الذي أدخلته وتبدأ في العد التنازلي. وعند انقضاء مدة التأخير، سوف يبدأ البرنامج المختار وسوف تقوم الشاشة بالعد التنازلي لمدة البرنامج.

الحفاظ على التدفئة

تتحول برامج الغلي/التبخير للحساء الدسم والحساء الخفيف والصلصة تلقائياً للحفاظ على الوضع الدافئ بعد انتهاء البرنامج. سوف يبقى ذلك الطعام في درجة حرارة 70-80 مئوية لمدة تصل إلى 40 دقيقة. سوف تتغير لمبة الزر (ل) إلى اللون الأبيض عندما تكون في وضع الحفاظ على التدفئة. بعد 40 دقيقة سيتحول الجهاز إلى وضع الاستعداد.

تلميحات ونصائح

- إذا تطلبت وصفة طبخ إضافة جبن أو كريم، قم بذلك في نهاية البرنامج لمنع التخرن. وسوف يكون هناك عادة حرارة كافية باقية في الحساء لإذابة الجبن.
- للطهي المنتظم، اقطع كل شيء إلى مكعبات من 15-25 ملم ما عدا الجبن.
- اقطع الجبن إلى مكعبات أصغر من 15 ملم.
- طعم العصائر يكون أفضل عندما تصنع بمكونات مبردة.
- يمكن تبريد الحساء المنزلي لمدة 24 ساعة أو تجميده لمدة تصل إلى 4 أسابيع.
- اقتصد في التوابل قبل الطهي ثم تذوق واضبط قبل التقديم.
- للحصول على أفضل النتائج، استخدم مكعبات ثلج ما بين 150 ملم و 500 ملم في برنامج سحق الثلج.

العناية والصيانة

1. قم بإيقاف الجهاز (ل) ثم افصله.
2. امسح السطح الخارجي لوحدة الموتور بقطعة قماش مبللة نظيفة.
3. امسح داخل وخارج الإبريق بقطعة قماش مبللة.
4. اغسل الغطاء والكوب باليد.

رمز سلة المهملات على العجلة

لتجنب المشاكل البيئية والصحية بسبب المواد الخطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية، يجب عدم التخلص من الأجهزة المميزة بهذا الرمز مع نفايات البلدية غير المصنفة ولكن استعادتها أو إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.

استخدام SOUP AND BLEND

الخلط

1. قم بتجميع وملء الإبريق.
2. اضغط زر برنامج الخلط العام (⊗). كخيار بديل، لمزيد من التحكم في قوام الطعام، استخدم زر النبض (⊗) بضغطة وترك الزر كما هو مطلوب..

الوظائف المبرمجة

1. اضغط زر البرنامج المطلوب.
2. ستومض الشاشة وتظهر مدة تشغيل البرنامج. لقبول المدة الافتراضية، لا تفعل شيئاً وبعد بضع ثوان سوف تتوقف الشاشة عن الوميض وسيبدأ البرنامج المختار. لتغيير مدة البرنامج، استخدم على الفور أزرار + و - لإدخال مدة التشغيل المطلوبة. عند تشغيل البرنامج، ستقوم الشاشة بالعد التنازلي بزيادات 1 دقيقة.
3. لإلغاء البرنامج في أي وقت اضغط الزر (⏏).

الزر	الوظيفة	مدة تشغيل البرنامج (بالدقائق)	حافظ على مدة التدفئة
(⏏)	وضع الاستعداد	-	-
(⊗)	الخلط العام	2	-
(⊗)	العصائر، الحليب المخوط، الخ	2	-
(⊗)	النبض	لتشغيل الموتور واتركه لإيقافه ٧ اضغط	-
(⊗)	سحق الثلج	1	-
(⊗)	الحساء السميك	(افتراضي) قابل للاختيار بواسطة المستخدم (1 إلى 59)	40 mins
(⊗)	الحساء الرقيق	(افتراضي) قابل للاختيار بواسطة المستخدم (1 إلى 59)	40 mins
(⊗)	الصلصة	30	-
(⊗)	غليان/بخار	(افتراضي) قابل للاختيار بواسطة المستخدم (1 إلى 59)	40 mins

التبخير

1. قم بتجميع وملء الإبريق.
2. أضف 500 مللي لتر من الماء البارد.
3. ضع المكونات في سلة التبخير وأنزلها في الإبريق باستخدام المشبك.
4. ركب الغطاء والكوب.
5. اضغط زر (⊗) واستخدم أزرار + و - لإدخال الوقت. يستغرق تسخين الماء البارد وتوليد البخار 5 دقائق. أضف إلى ذلك مقدار الوقت المطلوب لتبخير المكونات. على سبيل المثال، يأخذ 450 جرام جزر حوالي 25 دقيقة ولذلك اضبط جهاز التوقيت لمدة 30 (25 + 5 دقيقة).
6. عندما ينتهي جهاز التوقيت، سوف تصدر الوحدة صوتاً 5 مرات وتتحول إلى وضع الحفاظ على التدفئة (40 دقيقة). أخرج سلة التبخير باستخدام المشبك..

الطعام	كمية / الوزن	الوقت (بالدقيقة)
هليون	200g	10
براعم بروكسل	200g	15
جزر، مقطع إلى شرائح	400g	20
بازلاء	200g	12
بطاطس (كبيرة)، مقطعة	450g	20-25
سبانخ	200g	6-8

طهي البيض

1. قم بتجميع وملء الإبريق.
2. أضف 500 مللي لتر من الماء البارد.
3. ضع البيض في صينية البيض وأنزلها في الإبريق باستخدام المشبك.
4. ركب الغطاء والكوب.

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

اجراءات امان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الامان الأساسية التالية:

- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية.
- يجب ألا يستخدم الأطفال الجهاز أو يعبتوا به.
- اجعل الجهاز والكبل بعيدا عن متناول الأطفال.
- افصل الجهاز قبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.
- لا تترك الجهاز مهملا خلال اتصاله بالتيار.
- إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.

⚠️ سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة.

- لا تغمر الإبريق أو وحدة الموتور في سائل.
- قد يتم خروج السوائل المغلية إذا كانت أكثر من اللازم.
- استخدم الإبريق فقط مع وحدة الموتور المرفقة (والعكس بالعكس).
- تأكد أن الجهاز في وضع الاستعداد (2) قبل إخراج الإبريق.
- لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقررّة في التعليمات.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

تاهوسرل

1	بوكل	6	ضبقملا
2	ءاطغل	7	روتوملا قدحو
3	ءاطغلا لفق	8	سلة التبخير
4	قيربالا لفق	9	صينية البيض
5	قيربالا	10	مقلّب الطعام/المشبك

عيجمحتل

- هام: لن تعمل الوحدة إذا تم تركيب الغطاء أو الإبريق بشكل غير صحيح. سوف يؤدي إخراج الإبريق أو الغطاء إلى قطع الكهرياء عن الموتور والسخان وسوف تنطفئ اللمبة (ل). وسوف يؤدي إعادته لمكانه لإعادة توصيل الكهرياء ولكن لن يتم إعادة تشغيل البرنامج.
- قم بتنزيل الإبريق على وحدة الموتور واضغط لأسفل إلى أن يستقر في مكانه (وسوف يتم تركيبه بطريقة واحدة فقط).
 - لتركيب الغطاء، اربط مقدمة الغطاء على فوهة الإبريق (الشكل A).
 - قم بتنزيل الغطاء واضغطه على خلف الغطاء إلى أن يقفل الغطاء للخارج (الشكل B).
 - ثبت الكوب في الثقب الموجود في الغطاء. يوجد علامات على الكوب عند 30 مللي لتر و 60 مللي لتر. لا تقم بتشغيل الموتور بدون الكوب، فقد تخرج المكونات من الثقب.
 - لإخراج الغطاء، اضغط قفل الغطاء وارفع خلف الغطاء لأعلى إلى أن تتمكن من رفعه من الإبريق.
 - لإخراج الإبريق، اضغط قفل الإبريق للداخل وارفع الإبريق من وحدة الموتور..

الملء

- حول الجهاز إلى وضع الاستعداد (ل)، وأخرج الإبريق من وحدة الموتور وأخرج الغطاء من الإبريق.
- يتم التعليم داخل الإبريق بعلامة MAX عند 1.75 لتر للمكونات الباردة وبعلمة SOUP MAX عند 1.4 لتر للسوائل الساخنة التي سوف تتمدد عند تسخينها.
- لإضافة مكونات أثناء عمل الجهاز، أخرج الكوب وأضف المكونات من خلال الثقب الموجود في الغطاء ثم أعد وضع الكوب. تأكد أن المحتويات لا ترتفع عن علامات MAX/SOUP MAX.

