



# Russell Hobbs



GB

DE

FR

NL

IT

ES

PT

DK

SE

NO

FI

RU

CZ

SK

PL

HR

SI

GR

HU

TR

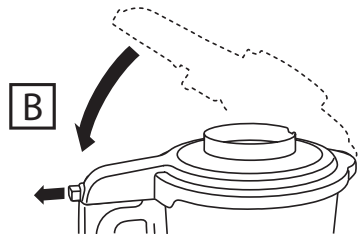
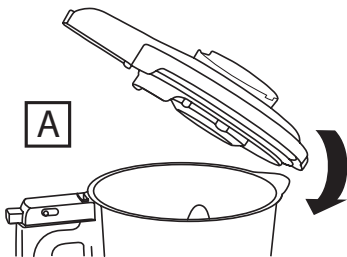
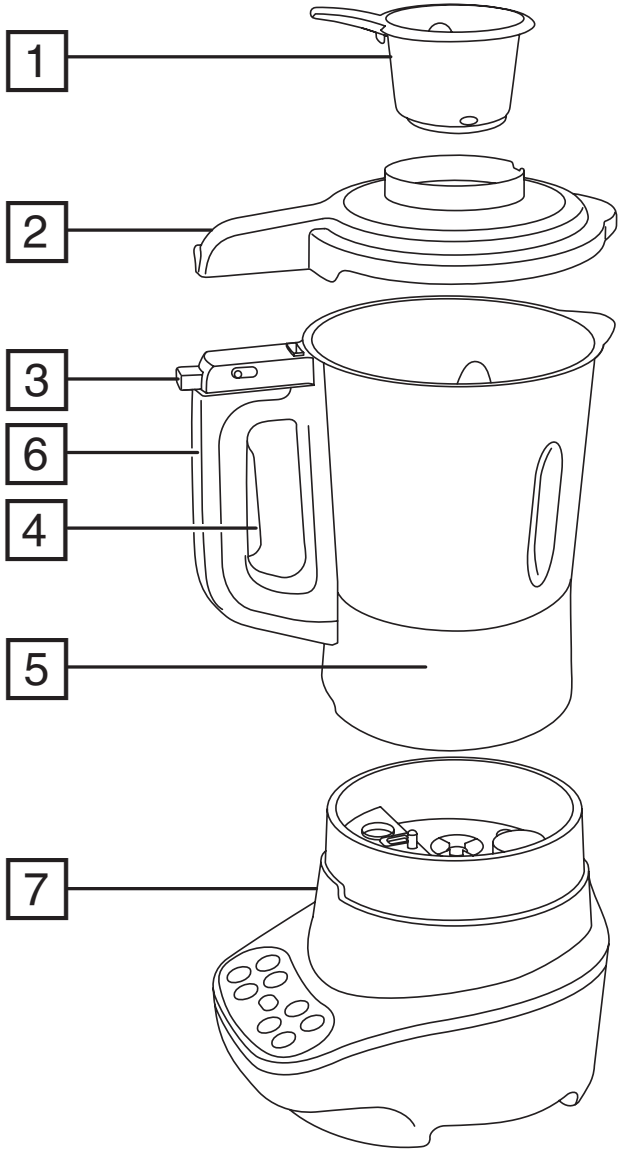
RO

BG

AE

21480-56

 [www.russellhobbs.com](http://www.russellhobbs.com)



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 persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.

Children must not use or play with the appliance.

Keep the appliance and cable out of reach of children.

To avoid injury, take care handling the blades, emptying the jug, and cleaning.

Misuse of the appliance may cause injury.

 The surfaces of the appliance will get hot.

Take care when adding hot liquid, as it may be ejected due to sudden steaming.

Unplug the appliance before assembly, disassembly, or cleaning.


Don't leave the appliance unattended while plugged in.

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.

If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.

 Do not use this appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.

- 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

---

## PARTS

- |             |               |
|-------------|---------------|
| 1. Cup      | 5. Jug        |
| 2. Lid      | 6. Handle     |
| 3. Lid lock | 7. Motor unit |
| 4. Jug lock |               |

---

## HOW IT WORKS

- Put the ingredients into the jug.
- Choose a program.
- Come back in half an hour (soup)/ an hour (sauce), adjust the seasoning, and eat.

- As it's a combination of a blender and a heater, you can also use it to blend, to make smoothies, to crush ice, and even boil potatoes.


## ASSEMBLY

IMPORTANT: If either the lid or jug is incorrectly fitted the unit will not work.

- Fit the jug on top of the motor unit, and press down, till it clicks into place (it will only fit one way).
- To fit the lid, hook the front of the lid over the jug spout (Fig. A).
- Lower the lid and press down on the back of the lid until the lid lock clicks outwards (fig. B).
- Fit the cup into the hole in the lid. The cup is marked at 30ml and 60ml. Filled to the rim, it holds 130ml.

## DISASSEMBLY


- Lift the cup out of the lid.
- Press the lid lock, and lift the lid off the jug.
- Squeeze the jug lock into the handle, and lift the jug off the motor unit.

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 you'll need to restart the motor and/or heater.

Don't run the motor without the cup, ingredients may be ejected through the hole.



## FILLING

- Normally, you should switch the appliance to standby () , remove the jug from the motor unit, and remove the lid from the jug, before filling the jug.
- There are two MAX marks inside the jug. MAX, at 1.75 litres, for cold ingredients, and SOUP MAX, at 1.4 litres, for hot ingredients, like soup or sauce, where the ingredients will expand, when heated
- To add ingredients while the appliance is working, remove the cup, add the ingredients via the hole in the lid, then replace the cup.

## POWER UP







- Put the plug into the power socket (switch the socket on, if it's switchable).
- The appliance beeps. The  light flashes. Press the  button until the light stays on.






## BROWNING

- If you want to brown meat and/or vegetables before making soup, put 30ml oil or a large knob of butter in the bottom of the jug, add the meat/vegetables, replace the lid and cup.
- Press , cook for 1 minute, then press and release , to stir things up a bit.
- Remove the cup, have a look, then replace the cup.
- Repeat till the browning looks right, add the rest of the ingredients and start the program.

## CHOOSE YOUR PROGRAM

- Press the button that corresponds with the program you want. The appliance will beep and the light in the button will come on.
- To cancel the program, press the button again. The appliance will beep and the light in the button will go out.



	standby	motor off, heater off
	low speed	blends for 2 minutes – for general blending
	high speed	blends for 2 minutes – for smoothies, milkshakes, etc.
	manual operation	press  to run the motor, release it to stop
	ice crush	blends for 10 sessions of 3 seconds on/3 second off

	chunky soup	heats for 35 minutes blends for 13 seconds, beeps 5 times, the button light goes out keeps warm for 40 minutes at 70-80°C reverts to standby
	smooth soup	heats for 25 minutes blends for 60 seconds, beeps 5 times, the button light goes out keeps warm for 40 minutes at 70-80°C reverts to standby
	sauce	heats and stirs for about an hour, then it beeps, the button light goes off, and it reverts to standby
	boil/steam	heats for 18 minutes till boiling the button light goes out the  button light turns white keeps warm for 40 minutes at 70-80°C reverts to standby

## ADDING INGREDIENTS

- Remove the cup, add the new ingredients, then replace the cup.
- Check that the contents don't rise past the appropriate MAX/SOUP MAX mark.


## FINISHED?

1. Press . The  light will flash.
2. Unplug the appliance.
3. Press the lid lock, and lift the lid off the jug.
4. Squeeze the jug lock into the handle, and lift the jug off the motor unit.
5. Pour the contents into a serving dish.
6. Replace the jug on the motor unit.

## 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 no more than 6 ice cubes in the ice crushing program.

## CARE AND MAINTENANCE

1. Switch off () and unplug the appliance before cleaning.
2. Clean as soon after use as possible, to avoid residue build-up.
3. Handwash the lid and cup, rinse, and air dry.
4. Wipe the outside of the motor unit and the inside and outside of the jug with a damp cloth.

## RECYCLING




To avoid environmental and health problems due to hazardous substances, appliances and rechargeable and non-rechargeable batteries marked with one of these symbols must not be disposed of with unsorted municipal waste. Always dispose of electrical and electronic products and, where applicable, rechargeable and non-rechargeable batteries, at an appropriate official recycling/collection point.

## A FEW RECIPES TO GET YOU STARTED

### MOROCCAN VEGETABLE SOUP (SERVES 4)




PROGRAM 

1 red onion, peeled and chopped  
 1 red pepper, deseeded and chopped  
 1 green pepper, deseeded and chopped  
 1 leek, washed and chopped  
 1 stick celery, chopped  
 2 cloves garlic, peeled and chopped  
 Put all the ingredients in the jug. Add 250ml water. Press the  button.

400g tin chopped tomatoes  
 1 tbsp tomato purée  
 1 tsp ras el hanout spice blend  
 1 vegetable stock cube  
 250ml water  
 salt and pepper

### CREAMY MUSHROOM SOUP (SERVES 4)


PROGRAMS  /  / 

30ml olive oil  
 1 onion, peeled and finely chopped  
 2 cloves garlic, peeled and crushed  
 3 sprigs thyme, leaves only  
 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.

500g mushrooms, washed and sliced  
 pinch salt and pepper  
 1 vegetable stock cube  
 100ml double cream

### CELERIAC AND APPLE SOUP (SERVES 4)


PROGRAM 

1 celeriac (approx. 750g), peeled and grated  
 2 green apples, peeled, cored and diced  
 2 cloves garlic, peeled and chopped  
 500ml milk  
 Reserve the walnuts. Put the other ingredients in the jug. Press the  button. Serve garnished with the walnuts.

1 vegetable stock cube  
 pinch salt and pepper  
 50g walnuts, chopped

### PEA AND HAM SOUP (SERVES 4)


PROGRAM 

6 spring onions, chopped  
 500g frozen peas  
 100g baby leaf spinach  
 1 vegetable stock cube  
 Reserve the cream and ham. Put 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, then stir in the ham and serve.

pinch salt and pepper  
 100ml double cream  
 water  
 100g shredded cooked ham

### THAI CHICKEN SOUP (SERVES 4)


PROGRAM 

2 shallots, peeled and sliced  
 1 red chilli, sliced  
 1 stalk lemon grass, finely chopped or 1 tbsp lemon grass paste  
 small piece ginger, peeled and finely sliced  
 1 tbsp fish sauce  
 Reserve the chicken, coriander and lime juice. Put the other ingredients in the jug. Add 600ml water. Press the  button. After 30 minutes, add the chicken. Wait till the program ends, then stir in the chopped coriander and lime juice, and serve.

1 tsp palm sugar or caster sugar  
 400ml can coconut milk  
 600ml water  
 200g cooked chicken, shredded  
 small bunch coriander, chopped  
 juice of 1-2 limes

### TOMATO, RED PEPPER AND BASIL SOUP (SERVES 4)

PROGRAM 

6 tomatoes, diced  
 200g roasted red peppers (from a jar)  
 2 cloves garlic, peeled and crushed  
 1 tbsp tomato purée  
 pinch sugar  
 Reserve the basil. Put 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.




pinch salt and pepper  
 water  
 1 vegetable stock cube  
 small bunch basil, leaves only

## RICH TOMATO SAUCE (SERVES 4)

PROGRAMS  /  / 

A versatile tomato sauce, perfect for meatballs or pasta.

- 30ml olive oil
- 1 onion, peeled and finely chopped
- 2 cloves garlic, peeled and crushed
- 2 x 400g tins plum tomatoes
- 1 tbsp sun dried tomato paste or tomato purée
- 2 tsp sherry vinegar or red wine vinegar
- 1 tsp caster sugar
- salt and pepper
- 1 bunch basil, leaves roughly chopped (optional)

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, then stir in the chopped basil (optional) and serve.

## VEGETABLE BOILING GUIDE

FOOD	TIME (MIN)	FOOD	TIME(MIN)
artichoke, hearts	11-16	corn, on cob, whole	5-8
asparagus	6-13	eggplant, diced	5-10
beans, green	12-18	parsnips	5-10
broccoli, florets	5-6	peas	8-12
brussels sprouts	6-11	potatoes (large), cut	15-18
cabbage, wedges	10-15	potatoes (small), whole	15-18
carrots, sliced	6-10	spinach	3-5
cauliflower, florets	6-8	turnips, cubed	5-8

## SMOOTHIES

PROGRAM 

### BREAKFAST SMOOTHIE

- 4 tbsp natural yogurt
- 200ml milk
- 2 tsp oatmeal or porridge oats
- 1 large banana, roughly chopped
- 1 large banana, roughly chopped

### NUTTY BANANA SMOOTHIE

- 150g hazelnut yogurt
- 200ml milk

### MANGO LASSI

- 200ml natural yogurt
- 200ml milk
- 1 ripe mango, peeled, stoned, and chopped
- 2 tsp honey

### CHOCOLATE ORANGE SMOOTHIE

- 170g chocolate ice cream
- 300ml orange juice

### BANANA, VANILLA & HONEY SMOOTHIE

- 400ml milk
- 4 tsp honey
- 1 large banana, roughly chopped
- 2 tsp vanilla extract

### APPLE & MANGO SMOOTHIE

- 600ml apple juice
- 1 ripe mango, peeled, stoned, and chopped

### CREAMY BLUEBERRY & VANILLA SMOOTHIE

- 360ml lemonade
- 70g blueberries
- 125g vanilla ice cream

### CRANBERRY, ORANGE & BANANA SMOOTHIE

- 300ml orange juice
- 1 small banana, roughly chopped
- 300ml cranberry juice

### PEACH & APRICOT SMOOTHIE

- 4 halves of tinned apricot (in juice)
- 4 tbsp natural yogurt
- 80ml apricot juice (from tin)
- 200ml milk
- 2 peaches, peeled, stoned, and chopped
- 2 tsp 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 ist für die Nutzung von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten sowie von Personen, die über keine Erfahrung oder Kenntnisse in der Handhabung verfügen, geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind.

Kinder dürfen das Gerät weder verwenden noch damit spielen.

Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern auf.

Um Verletzungen zu vermeiden, seien Sie beim Umgang mit den Messern, beim Leeren des Mixbehälters sowie bei der Reinigung vorsichtig.

Bei nicht ordnungsgemäßem Gebrauch kann es zu Verletzungen kommen.

⚠ Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich.

Seien Sie beim Befüllen mit heißer Flüssigkeit vorsichtig, da diese durch plötzlichen Dampfausstoß austreten kann.

Ziehen Sie vor dem Auf- oder Abbau oder der Reinigung des Geräts den Netzstecker vom Strom.

Das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen lassen, wenn sich der Stecker in der Steckdose befindet.

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,

Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

⊘ Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Badewanne, einem Behälter oder anderen Gefäßen, die Wasser enthalten.

- Bitte keine Zubehörteile 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                | 5. Mixbehälter  |
| 2. Deckel                    | 6. Griff        |
| 3. Öffnungstaste Deckel      | 7. Motoreinheit |
| 4. Öffnungstaste Mixbehälter |                 |



---

## WIE ES FUNKTIONIERT

- Geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter.
- Wählen Sie ein Programm.
- Sobald Sie das Essen nach einer halben Stunde (Suppe)/ einer Stunde (Soße) überprüft und nachgewürzt haben, ist das Ganze verzehrbereit.
- Da das Gerät über eine kombinierte Mix- und Aufwärmfunktion verfügt, können Sie es ebenfalls zum Mixen, zum Zubereiten von Smoothies, zum Zerkleinern von Eis und sogar zum Kochen von Kartoffeln verwenden.



---

## MONTAGE

WICHTIG: Wurde der Deckel oder der Mixbehälter nicht korrekt aufgesetzt, funktioniert das Gerät nicht.

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. Ist er bis zum Rand gefüllt, passen 130ml hinein.

---

## ABMONTIEREN

1. Entfernen Sie den Messbecher vom Deckel.
2. Drücken Sie auf die Öffnungstaste für den Deckel und nehmen Sie den Deckel vom Mixbehälter ab.
3. Drücken Sie die Öffnungstaste für den Mixbehälter nach innen im Griff und nehmen Sie den Mixbehälter von der Motoreinheit.

Nehmen Sie den Mixbehälter oder den Deckel ab, wird die Stromzufuhr zum Motor und für die Aufwärmfunktion unterbrochen und die 2 Lampe erlischt. Setzen Sie sie wieder ein, wird die Stromzufuhr wiederhergestellt, das Programm wird jedoch nicht neu gestartet.

Lassen Sie den Motor nicht ohne aufgesetzten Messbecher laufen, da ansonsten Zutaten durch die Öffnung entweichen können.

---

## 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.

---



## EINSCHALTEN

1. Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
2. Das Gerät piept. Die ⏻ Lampe leuchtet auf. Drücken Sie die ⏻ Taste solange, bis die Lampe dauerhaft leuchtet.

---









## ANBRATEN

1. Möchten Sie Fleisch oder Gemüse vor dem Zubereiten der Suppe kurz anbraten:
2. Geben Sie 30 ml Öl oder ein großes Stückchen Butter auf den Boden des Mixbehälters.
3. Fügen Sie das Fleisch/Gemüse hinzu.
4. Setzen Sie den Deckel und den Messbecher wieder auf.

5. Drücken Sie  und lassen Sie das Ganze eine Minute lang garen.
6. Drücken Sie kurz auf , um die Zutaten zu wenden.
7. Nehmen Sie den Messbecher ab, überprüfen Sie das Ganze und setzen Sie den Messbecher wieder auf.
8. Wiederholen Sie den Vorgang, bis die Zutaten die gewünschte Bräune erreicht haben.
9. Fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu und starten Sie das Programm.

## PROGRAMMAUSWAHL



1. Drücken Sie die Taste für das von Ihnen gewünschte Programm.
2. Das Gerät piept und das Licht in der Taste leuchtet auf.

	Standby	Motor aus, Aufwärmfunktion aus, bereit
	niedrige Geschwindigkeit	Mixdauer 2 Minuten – für normales Mixen
	Hohe Geschwindigkeit	Mixdauer 2 Minuten – für Smoothies, Milchshakes etc.
	manueller Betrieb	Drücken Sie  , um den Motor zu starten, lassen Sie los, damit er anhält
	Eis zerkleinern	Mixdauer 10 Mal im Wechsel 3 Sekunden an/aus
	Eintopf	Aufwärmzeit 35 Minuten Mixdauer 13 Sekunden, piept 5 Mal Das Licht der Taste erlischt Warmhaltedauer 40 Minuten bei 70-80°C Schaltet in Standby um
	Cremesuppe	Aufwärmzeit 25 Minuten Mixdauer 60 Sekunden, piept 5 Mal Das Licht der Taste erlischt Warmhaltedauer 40 Minuten bei 70-80°C Schaltet in Standby um
	Soße	Aufwärmzeit und Verrühren etwa eine Stunde piept Das Licht der Taste erlischt Schaltet in Standby um
	Kochen/Dampfgaren	Aufwärmzeit 18 Minuten, bis das Ganze kocht Das Licht der Taste erlischt Das Licht in der  Taste wird weiß Warmhaltedauer 40 Minuten bei 70-80°C Schaltet in Standby um

## HINZUGEBEN VON ZUTATEN

- Nehmen Sie den Messbecher ab, fügen Sie die neuen Zutaten hinzu und setzen Sie den Messbecher wieder auf.
- Achten Sie darauf, dass die Zutaten nur bis zur MAX/SOUP MAX Markierung eingefüllt werden.

## FERTIG?

1. Die -Taste betätigen. Die  Lampe leuchtet auf.
2. Den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen.
3. Drücken Sie auf die Öffnungstaste für den Deckel und nehmen Sie den Deckel vom Mixbehälter ab.
4. Drücken Sie die Öffnungstaste für den Mixbehälter nach innen im Griff und nehmen Sie den Mixbehälter von der Motoreinheit.
5. Füllen Sie den Inhalt in eine Schüssel.
6. Setzen Sie den Mixbehälter wieder auf die Motoreinheit.

## 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.

## RECYCLING



Um durch giftige Substanzen hervorgerufene Gefahren für Gesundheit und Umwelt zu vermeiden, dürfen Geräte sowie wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien, die mit einem dieser Symbole gekennzeichnet sind, nicht mit unsortiertem Siedlungsabfall entsorgt werden. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Produkte und gegebenenfalls wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien bei entsprechenden amtlichen Recycling- / Rücknahmestellen.

## REZEPTE

	Esslöffel (15ml)	g	Gramm
	Prise		Zweig
	Teelöffel (5ml)	ml	Milliliter
	Bund		Zehe/Zehen

### MAROKKANISCHE GEMÜSESUPPE (Ergibt 4 Portionen)

PROGRAMM

1	rote Zwiebel, geschält und gehackt	1	400 g Dose Tomaten gehackt
1	Porree, gewaschen und gehackt	1	Tomatenpüree
1	rote Paprika, entkernt und gehackt	1	Ras el-Hanout Gewürzmischung
1	Stange Sellerie, gehackt	1	Brühwürfel (Gemüse)
1	grüne Paprika, entkernt und gehackt	250 ml	Wasser
2	Knoblauch, geschält und gehackt		Salz und Pfeffer

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



### PILZCREMESUPPE (Ergibt 4 Portionen)

PROGRAMM

1	Zwiebel, geschält und fein gehackt		Salz und Pfeffer
30 ml	Olivenöl	1	Brühwürfel (Gemüse)
2	Knoblauch, geschält und fein gehackt	100 ml	Sahne
3	Thymian, nur die Blätter		Wasser
500 g	Champignons		


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)**PROGRAMM 

1	Knollensellerie (ca. 750 g), geschält und gerieben	1	Brühwürfel (Gemüse)
500 ml	Milch	50 g	Wallnüsse, gehackt
2 	Knoblauch, geschält und gehackt	2	grüne Äpfel, geschält, entkernt und gewürfelt
	Salz und Pfeffer		



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)**PROGRAMM 

6	Frühlingszwiebeln, gehackt	100 g	zerkleinerter Kochschinken
500 g	tiefgefrorene Erbsen		Salz und Pfeffer
100 g	Baby-Blattspinat	100 ml	Doppelrahm (Crème double)
1	Brühwürfel (Gemüse)		Wasser





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)**PROGRAMM 

2	Schalotten, geschält und geschnitten	1	kleiner Bund Koriander, gehackt
1	rote Chilischote, geschnitten	1 	Palmzucker/feinster Zucker
1	Stängel Lemongras, fein gehackt	200 g	Hühnerfleisch gekocht, zerkleinert
1 	Fischsauce		Saft von 1-2 Limonen
1	400 ml Kokosmilch in der Dose	1	kleines Stückchen Ingwer, geschält und dünn geschnitten
600 ml	Wasser		






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)**PROGRAMM 

200 g	gegrillte rote Paprika (aus dem Glas)		Salz und Pfeffer
6	Tomaten, gewürfelt	1	Brühwürfel (Gemüse)
2 	Knoblauch, geschält und fein gehackt		Wasser
1 	Tomatenpüree	1	kleiner Bund Basilikum, nur die Blätter
	Zucker		

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.

**SCHMACKHAFTES TOMATENSOSS (Ergibt 4 Portionen)**PROGRAMM 

1	Zwiebel, geschält und fein gehackt	2	400 g Eiertomaten in der Dose
30 ml	Oliveöl	2 	Sherry-Essig/Rotweinessig
2 	Knoblauch, geschält und fein gehackt		Salz und Pfeffer
1 	Feiner Zucker		Basilikumblätter, grob gehackt (wahlweise)
1 	Tomatenmark aus getrockneten Tomaten		

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.

## HINWEISE ZUM KOCHEN VON GEMÜSE

Gemüseart	Zeit (min)	Gemüseart	Zeit (min)
Artischockenherzen	11-16	Maiskolben, ganz	5-8
Spargel	6-13	Aubergine, gewürfelt	5-10
Bohnen, grün	12-18	Pastinaken	5-10
Brokkoli, Röschen	5-6	Erbsen	8-12
Rosenkohl	6-11	Kartoffeln (groß), Stücke	15-18
Kohl, Spalten	10-15	Kartoffeln (klein), ganz	15-18
Möhren, geschnitten	6-10	Spinat	3-5
Blumenkohl, Röschen	6-8	Rüben, gewürfelt	5-8



### SMOOTHIES

PROGRAMM

#### FRÜHSTÜCKSSMOOTHIE

2 Apfel, entkernt und grob gehackt  
 8 Joghurt  
 400 ml Milch

4 Haferflocken  
 2 Banane  
 4 Honig

#### BANANE-NUSS-SMOOTHIE

150 g Haselnuss-Joghurt  
 1 Banane

200 ml Milch

#### MANGO-LASSI

1 Mango, geschält, entsteint und gehackt  
 200 ml Joghurt

200 ml Milch  
 2 Honig

#### SCHOKOLADEN-ORANGEN-SMOOTHIE

170 g Schokoladeneis

300 ml Orangensaft

#### BANANE-VANILLE-SMOOTHIE MIT HONIG

400 ml Milch  
 1 Banane

4 Honig  
 2 Vanillearoma

#### APFEL-MANGO-SMOOTHIE

1 Mango, geschält, entsteint und gehackt

600 ml Apfelsaft

#### CREMIGER BLAUBEER-VANILLE-SMOOTHIE

360 ml Limonade  
 125 g Vanilleeis

70 g Heidelbeeren

#### CRANBERRY-ORANGEN-BANANEN-SMOOTHIE

300 ml Orangensaft  
 300 ml Cranberrysaft

1 Banane

#### PFIRSICH-APRIKOSEN-SMOOTHIE

4 Aprikosenhälften aus der Dose  
 80 ml Aprikosensaft (aus der Dose)  
 2 Pfirsiche, geschält, entsteint und gehackt

4 Joghurt  
 200 ml Milch  
 2 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 personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus.

Les enfants ne doivent pas utiliser ni jouer avec l'appareil.

Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants.

Pour éviter toute blessure, faites preuve de prudence lors de la manipulation des lames, de la vidange du bol et du nettoyage de l'appareil.

Une utilisation inappropriée de l'appareil peut causer des blessures.

 Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.

Prenez garde lors de l'ajout de liquide chaud, car il pourrait être expulsé par un coup de vapeur brusque.

Débranchez l'appareil avant le montage, le démontage ou le nettoyage.


Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.

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.

Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

 Veillez à ne pas utiliser cet appareil à proximité de baignoires, douches, lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.

- 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

---

## SCHÉMAS

- |                        |                |
|------------------------|----------------|
| 1. Gobelet             | 5. Bol         |
| 2. Couvercle           | 6. Poignée     |
| 3. Verrou du couvercle | 7. Bloc moteur |
| 4. Verrou du bol       |                |

---

## MODE DE FONCTIONNEMENT

- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Choisissez un programme.

- Revenez dans une demi-heure (soupe) / une heure (sauce), rectifiez l'assaisonnement et servez.
- Comme cet appareil combine un mélangeur et un appareil chauffant, vous pouvez également l'utiliser pour mélanger les aliments, pour faire des smoothies, broyer de la glace et même pour cuire des pommes de terre.

---


## MONTAGE

IMPORTANT : Si le couvercle ou le bol n'est pas fixé correctement, l'appareil ne fonctionnera pas.

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. Rempli jusqu'au bord, il contient 130 ml.


---

## DÉMONTAGE

1. Extrayez le gobelet du couvercle.
  2. Appuyez sur le verrou du couvercle et extrayez le couvercle du bol.
  3. Appuyez sur le verrou du bol dans la poignée et extrayez le bol du bloc moteur.
- 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.
- Ne faites pas tourner le moteur sans le gobelet, car les ingrédients pourraient être éjectés par le trou.


---

## 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 trou dans le couvercle, puis remettez le gobelet en place.



---

## ALLUMAGE

1. Mettez la fiche dans la prise de courant.
2. L'appareil émettra un signal sonore. Le voyant  clignote. Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que le voyant reste allumé.

---

## DORER












1. Si vous souhaitez dorer de la viande ou des légumes avant de préparer la soupe :
2. Mettez 30 ml d'huile ou une grosse noix de beurre dans le fond du bol.
3. Ajoutez la viande/les légumes.
4. Remettez le couvercle et le gobelet.
5. Appuyez sur  et laissez cuire pendant 1 minute.
6. Appuyez sur  puis lâchez la touche pour mélanger les ingrédients.
7. Retirez le gobelet, jetez un coup d'oeil, puis remettez le gobelet en place.
8. Répétez l'opération jusqu'à ce que le brunissement vous semble adéquat.
9. Ajoutez les autres ingrédients et démarrez le programme.

---

## CHOISISSEZ VOTRE PROGRAMME

1. Appuyez sur le bouton du programme que vous souhaitez utiliser.



## 2. L'appareil émet un bip sonore et le voyant de la touche s'allume.

	veille	moteur éteint, élément chauffant éteint, en attente
	basse vitesse	mélange pendant 2 minutes – pour un mélange ordinaire
	grande vitesse	mélange pendant 2 minutes – pour la préparation de smoothies, milkshakes, etc.
	fonctionnement manuel	appuyez sur  pour faire tourner le moteur, lâchez le bouton pour arrêter
	broyage de glace	mélange pendant 10 séquences de 3 secondes d'activation/ 3 secondes d'arrêt
	potage avec des morceaux	chauffe pendant 35 minutes mélange pendant 13 secondes, émet 5 bips sonores le voyant de la touche s'éteint maintient chaud pendant 40 minutes à 70-80° C revient en mode veille
	potage onctueux	chauffe pendant 25 minutes mélange pendant 60 secondes, émet 5 bips sonores le voyant de la touche s'éteint maintient chaud pendant 40 minutes à 70-80° C revient en mode veille
	sauce	chauffe et mélange pendant environ une heure émet un bip sonore le voyant de la touche s'éteint revient en mode veille
	ébullition/vapeur	chauffe pendant 18 minutes jusqu'à ébullition le voyant de la touche s'éteint le voyant de  bouton devient blanc maintient chaud pendant 40 minutes à 70-80° C revient en mode veille

## AJOUTER DES INGRÉDIENTS

- Retirez le gobelet, ajoutez les nouveaux ingrédients, puis remettez le gobelet en place.
- Vérifiez que le contenu ne dépasse pas les marques MAX/SOUP MAX.

## TERMINÉ ?

1. Appuyez sur le bouton . Le voyant  clignote.
2. Débranchez l'appareil.
3. Appuyez sur le verrou du couvercle et extrayez le couvercle du bol.
4. Appuyez sur le verrou du bol dans la poignée et extrayez le bol du bloc moteur.
5. Versez le contenu dans un plat de service.
6. Remettez le bol sur le bloc moteur.

## 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.



## RECYCLAGE



Afin d'éviter les problèmes occasionnés à l'environnement et à la santé par des substances dangereuses, les appareils et les batteries rechargeables et non rechargeables présentant l'un de ces symboles ne doivent pas être éliminés avec les déchets municipaux non triés. Éliminez dans tous les cas les produits électriques et électroniques et, le cas échéant, les batteries rechargeables et non rechargeables, dans un centre officiel et approprié de collecte/recyclage.

## RECETTES

- cuillère à soupe (15ml)
- pincée
- cuillère à café (5ml)
- bouquet

- g grammes
- herbe aromatique
- ml millilitres
- gousse(s)

### POTAGE DE LÉGUMES MAROCAIN (POUR 4 PERSONNES)

PROGRAMME

- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| 1 oignon rouge, pelé et haché     | 1 400 g de tomates en conserve hachées |
| 1 poireau, lavé et haché          | 1  de purée de tomate                  |
| 1 poivron rouge, épépiné et haché | 1  mélange d'épices ras el hanout      |
| 1 branche de céleri, hachée       | 1 cube de bouillon (légumes)           |
| 1 poivron vert, épépiné et haché  | 250 ml eau                             |
| 2  ail, pelé et haché             | 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 | sel et poivre                |
| 30 ml d'huile d'olive            | 1 cube de bouillon (légumes) |
| 3  thym, feuilles uniquement     | 100 ml de crème épaisse      |
| 2  ail, pelé et écrasé           | eau                          |
| 500 g champignons                |                              |

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 | 1 cube de bouillon (légumes)                         |
| 500 ml lait                                 | 50 g noix, hachées                                   |
| sel et poivre                               | 2 pommes vertes, pelées, épépinées et coupées en dés |
| 2  ail, pelé et haché                       |  |



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	100 g	jambon cuit coupé en lambeaux
500 g	petits pois surgelés		sel et poivre
100 g	jeunes pousses d'épinards	100 ml	crème fraîche épaisse
1	cube de bouillon (légumes)		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 	sucré de palme / sucre en poudre
1	piment rouge, coupé en tranches	1	400 ml de lait de noix de coco en boîte
1	tige de citronnelle, hachée finement	600 ml	eau
1 	sauce de poisson	1	petit bouquet de de coriandre, haché
1	petit morceau de gingembre, pelé et émincé	200 g	poulet cuit, coupé en lambeaux
			jus de 1-2 citrons verts






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 




200 g	poivrons rouges grillés (en bocal)		sel et poivre
6	tomates, coupées en dés	1	cube de bouillon (légumes)
2 	ail, pelé et écrasé		eau
1 	de purée de tomate	1	petit bouquet de basilic, feuilles uniquement
	sucré		

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	2 	vinaigre de Xères / vinaigre de vin rouge
30 ml	huile d'olive		
2 	ail, pelé et écrasé		sel et poivre
1 	sucré en poudre		feuilles de basilic, hachées grossièrement (facultatif)
2	400 g de tomates en conserve		
1 	pâte de tomates séchées		


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 Xères 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.

**GUIDE DE CUISSON DES LÉGUMES**

aliment	temps (min)	aliment	temps (min)
artichauts, cœurs	11-16	maïs, épi de maïs, entier	5-8
asperges	6-13	aubergine, coupée en dés	5-10
haricots, verts	12-18	panais	5-10
brocoli, bouquets	5-6	pois	8-12
choux de Bruxelles	6-11	pommes de terre (grandes), coupées	15-18
chou, quartiers	10-15	pommes de terre (petites), entières	15-18
carottes, en tranches	6-10	épinards	3-5
chou-fleur, bouquets	6-8	navets, en cubes	5-8

**SMOOTHIES****SMOOTHIE POUR LE PETIT-DÉJEUNER**

2 pommes, épépinées et hachées  
grossièrement  
8  yogourt  
400 ml lait

4  farine d'avoine  
2 banane  
4  miel


**SMOOTHIE BANANE AUX NOISETTES**

150 g yogourt aux noisettes  
1 banane

200 ml lait

**MANGO LASSI**

1 mangue, pelée, dénoyautée et hachée  
200 ml yogourt

200 ml lait  
2  miel

**SMOOTHIE ORANGE CHOCOLAT**

170 g crème glacée au chocolat

300 ml jus d'orange

**SMOOTHIE BANANE, VANILLE ET MIEL**

400 ml lait  
1 banane

4  miel  
2  extrait de vanille

**SMOOTHIE POMME ET MANGUE**

1 mangue, pelée, dénoyautée et hachée

600 ml jus de pomme

**SMOOTHIE CRÉMEUX AUX MYRTILLES ET À LA VANILLE**

360 ml limonade  
125 g crème glacée à la vanille



70 g myrtilles

**SMOOTHIE AIRELLES, ORANGE ET BANANE**

300 ml jus d'orange  
300 ml jus d'airelle

1 banane

**SMOOTHIE PÊCHE ET ABRICOT**

moitiés d'abricots en conserve  
80 ml jus d'abricot (en conserve)  
2 pêches, pelées, dénoyautées et hachées  
4  yogourt  
200 ml lait  
2  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 onder toezicht worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of die gebrek aan ervaring of kennis hebben als iemand hen heeft uitgelegd hoe het apparaat moet worden gebruikt en ze de gevaren verstaan.

Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken of ermee spelen.

Bewaar het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen.

Ga voorzichtig om met de mesjes, het ledigen van de kan en het schoonmaken van het apparaat om letsels te vermijden.

Verkeerd gebruik van het apparaat kan leiden tot letsels.

 De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.

Giet een hete vloeistof voorzichtig in het apparaat aangezien dit stoom kan veroorzaken.

Verwijder de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat monteert, demonteert of schoonmaakt.


Laat het apparaat niet onbeheerd achter, terwijl de stekker in het stopcontact zit.

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 bevindt alvorens de kan te verwijderen.

Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

 Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkuipen, douches, wastafels of andere reservoirs die water of andere vloeistoffen bevatten.

- 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 HUISHOUDELIJK GEBRUIK**

---

## **AFBEELDINGEN**

- |                        |                 |
|------------------------|-----------------|
| 1. Bekertje            | 5. Kan          |
| 2. Deksel              | 6. Handgreep    |
| 3. Dekselvergrendeling | 7. Motoreenheid |
| 4. Kanvergrendeling    |                 |

---

## HOE HET WERKT

- Doe de ingrediënten in de kan.
- Kies een programma.
- Kom terug binnen een half uur (soep) / een uur (saus), breng de bereiding op smaak en eet smakelijk.
- Aangezien het apparaat een combinatie van een mixer en een verwarmingstoestel is, kunt u het ook gebruiken om te mengen, smoothies te maken, ijs te malen en zelfs aardappelen te koken.

---

## MONTAGE


**BELANGRIJK:** als het deksel of de kom onjuist geplaatst zijn, werkt de unit niet.

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.

---

## DEMONTAGE


1. Haal het bekertje uit het deksel.
2. Het bekertje heeft markeringen voor 30 ml en 60 ml. Indien geheel tot aan de rand gevuld, bevat het 130 ml.
3. Duw op de dekselvergrendeling en haal het deksel van de kan.
4. Druk de kanvergrendeling in het handgreep en haal de kan uit de motoreenheid.

Als u de kan of het deksel verwijdert, 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.

Laat de motor niet draaien zonder het bekertje omdat de ingrediënten door de opening kunnen worden uitgeworpen.

---

## 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
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.



---

## AANZETTEN

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Het apparaat geeft een piepton. Het lampje  knippert. Druk op  tot het lichtje aan blijft.

---

## BRUINEN

1. Vlees of groenten bruinen alvorens de soep te maken:
2. Doe 30 ml olie of een flinke klont boter onder in de kan.
3. Voeg het vlees of de groenten toe.
4. Plaats het deksel en het bekertje opnieuw.
5. Druk op  en bak gedurende 1 minuut.
6. Druk op  en laat los om te roeren.
7. Verwijder het bekertje, neem een kijkje en plaats het bekertje opnieuw.
8. Herhaal dit tot de ingrediënten voldoende zijn gebruid.
9. Voeg de resterende ingrediënten toe en start het programma.



---

## UW PROGRAMMA KIEZEN

1. Druk op de knop voor het gewenste programma.
2. Het apparaat piept en het lampje van de knop licht op.

	stand-by	motor uit, verwarmingstoestel uit, wachten
	lage snelheid	mengt gedurende 2 minuten – voor normaal mengen
	hoge snelheid	mengt gedurende 2 minuten – voor smoothies, milkshakes, enz.
	handmatige bediening	druk op  om de motor te doen draaien, laat los om te stoppen
	ijs malen	mengt gedurende 10 sessies van 3 seconden aan/3 seconden uit
	soep met brokjes	warmt op gedurende 35 minuten mengt gedurende 13 seconden, piept 5 keer het lampje van de knop dooft houdt warm gedurende 40 minuten op 70-80°C keert terug naar stand-by
	soep zonder brokjes	warmt op gedurende 25 minuten mengt gedurende 60 seconden, piept 5 keer het lampje van de knop dooft houdt warm gedurende 40 minuten op 70-80°C keert terug naar stand-by
	saus	warmt op en roert gedurende ongeveer één uur piept het lampje van de knop dooft keert terug naar stand-by
	koken/stomen	warmt op gedurende 18 minuten tot aan het kookpunt het lampje van de knop dooft het lampje van knop  wordt wit houdt warm gedurende 40 minuten op 70-80°C keert terug naar stand-by


---

## INGREDIËNTEN TOEVOEGEN

- Verwijder het bekertje, voeg de nieuwe ingrediënten toe en plaats het bekertje opnieuw.
- De ingrediënten mogen de aanduidingen MAX/SOUP MAX niet overschrijden.

---

## KLAAR?

1. Druk op de  knop. Het lampje  knippert.
2. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
3. Duw op de dekselvergrendeling en haal het deksel van de kan.
4. Druk de kanvergrendeling in het handgreep en haal de kan uit de motoreenheid.
5. Giet de bereiding in een schaal.
6. Plaats de kan opnieuw op de motoreenheid.

## 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.



## RECYCLING



Om milieu- en gezondheidsproblemen door gevaarlijke stoffen te vermijden, mogen apparaten en oplaadbare en niet oplaadbare batterijen met een van deze symbolen niet samen met het huishoudelijk afval worden verwijderd. Breng elektrische en elektronische producten en, indien van toepassing, oplaadbare en niet-oplaadbare batterijen, altijd naar een officieel recycling-/inzamelpunt.

## RECEPTJES

- eetlepel (15ml)
- snufje
- theelepel (5ml)
- bosje

- g gram
- takje
- ml milliliter
- teentje(s)

### MAROKKAANSE GROENTESOEP (VOOR 4 PERSONEN)

PROGRAMMA

- |   |  |        |                                    |
|---|--|--------|------------------------------------|
| 1 | rode ui, gepeld en fijngehakt                | 1      | 400 g fijngehakte tomaten uit blik |
| 1 | prei, gewassen en fijngehakt                 | 1      | tomatenpuree                       |
| 1 | rode paprika, zonder zaadjes en fijngehakt   | 1      | ras el hanout (kruidenmengsel)     |
| 1 | stengel selderij, fijngehakt                 | 1      | dobbelsteentje (groente)           |
| 1 | groene paprika, zonder zaadjes en fijngehakt | 250 ml | water                              |
| 2 | look, gepeld en fijngehakt                   |        | zout en peper                      |

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

### ROMIGE CHAMPIGNONSOEP (VOOR 4 PERSONEN)

PROGRAMMA

- |       |                          |        |                          |
|-------|--------------------------|--------|--------------------------|
| 1     | ui, gepeld en fijngehakt |        | zout en peper            |
| 30 ml | olijfolie                | 1      | dobbelsteentje (groente) |
| 3     | tijm, alleen de blaadjes | 100 ml | dubbele room             |
| 2     | look, gepeld en gemalen  |        | water                    |
| 500 g | champignons              |        |                          |

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      | 400 ml kokosmelk                                   |
| 1     | rode chili, in plakjes gesneden          | 600 ml | water  |
| 1     | stengel citroengras, fijngehakt          | 1      | klein bosje koriander, fijngehakt                  |
| 1     | vissaus                                  |        | sap van 1-2 limoenen                               |
| 200 g | gekookte kip, in stukjes gesneden        | 1      | stukje gember, gepeld en in fijne plakjes gesneden |
| 1     | palmsuiker/basterdsuiker                 |        |  |


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. 750 g) gepeld en geraspt  
500 ml melk

1 dobbelsteentje (groente)  
50 g walnoten, fijnggehakt  
2 groene appels, gepeld, zonder klokhuis en in blokjes

 zout en peper  
2  look, gepeld en fijngehakt


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

100 g in stukjes gesneden gekookte ham

500 g bevroren erwten


 zout en peper

100 g babypinazie

100 ml dikke room


1 dobbelsteentje (groente)

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 

200 g geroosterde rode paprika (in pot)


 zout en peper

6 tomaten, in blokjes


1 dobbelsteentje (groente)


2  look, gepeld en gemalen

water

1  tomatenpuree

1 klein bosje basilicum, alleen de blaadjes

 suiker


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 TOMATENS AUS (VOOR 4 PERSONEN)**PROGRAMMA 

1 ui, gepeld en fijngehakt


1  zongedroogde tomatenpuree


30 ml olijfolie

2  sherryazijn/rode wijnazijn

2  look, gepeld en gemalen




zout en peper

1  rietsuiker

 blaadjes van basilicum, grofgemalen (optioneel)

2 400 g pruimtomaten uit blik

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.

**KOOKGIDS VOOR GROENTEN**

ingrediënt	tijd (min)	ingrediënt	tijd (min)
artisjokkenharten	11-16	maïs, met kolf, heel	5-8
asperge	6-13	aubergine, in blokjes	5-10
sperziebonen	12-18	pastinaken	5-10
broccoli, bloemknoppen	5-6	erwten	8-12
Brusselse spruiten	6-11	aardappelen (groot), gesneden	15-18
kool, schijfjes	10-15	aardappelen (klein), heel	15-18
wortels, in plakjes gesneden	6-10	spinazie	3-5
bloemkool, bloemknoppen	6-8	rapen, in blokjes	5-8



**SMOOTHIES****SMOOTHIE VOOR ONTBIJT**

2	appels, zonder klokhuis en grofgemalen	4	havermout
8	yoghurt	2	banaan
400 ml	melk	4	honing

**BANAANSMOOTHIE MET NOTEN**

150 g	hazelnootyoghurt	200 ml	melk
1	banaan		

**MANGO LASSI**

1	mango, gepeld, zonder steenpit en gemalen	200 ml	melk
200 ml	yoghurt	2	honing

**SMOOTHIE VAN CHOCOLADE EN SINAASAPPEL**

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

**SMOOTHIE VAN BANAAN, VANILLE EN HONING**

400 ml	melk	4	honing
1	banaan	2	vanille-extract

**SMOOTHIE VAN APPEL EN MANGO**

1	mango, gepeld, zonder steenpit en gemalen	600 ml	appelsap
---	---	--------	----------

**ROMIGE SMOOTHIE VAN BOSBESSEN EN VANILLE**

360 ml	limonade	70 g	Bosbessen
125 g	vanille-ijs		

**SMOOTHIE VAN VEENBESSEN, SINAASAPPEL EN BANAAN**

300 ml	sinaasappelsap	1	banaan
300 ml	cranberrysap		

**SMOOTHIE VAN PERZIK EN ABRIKOOS**

4	halve abrikozen uit blik	2	perziken, gepeld, zonder steenpit en gemalen
80 ml	abrikozensap (blik)	4	yoghurt
200 ml	melk		
2	honing		



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:

Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che manchino di esperienza o conoscenza dell'apparecchio, a condizione che siano controllate o istruite da un adulto e che siano in grado di capirne i rischi.

I bambini non devono utilizzare o giocare con l'apparecchio.

Tenere l'apparecchio ed il cavo fuori dalla portata dei bambini.

Per evitare lesioni, prestare la massima attenzione quando si maneggiano le lame, quando si svuota la caraffa e durante le operazioni di pulizia.

L'uso errato dell'apparecchio può causare lesioni.

 Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

Fare attenzione quando si aggiunge liquido caldo, in quanto può essere espulso a causa di una improvvisa fuoriuscita di vapore.

Scollegare l'apparecchio prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.


Non lasciare l'apparecchio incustodito con la spina inserita.

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 prima di rimuovere la caraffa.

Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare incidenti.

 Non utilizzare l'apparecchio vicino a vasche da bagno, docce, lavandini o altri recipienti contenenti acqua

- 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. Tapa pequeña       | 5. Jarra         |
| 2. Tapa               | 6. Asa           |
| 3. Cierre de la tapa  | 7. Unidad motora |
| 4. Cierre de la jarra |                  |

---

## **COME FUNZIONA**

- Mettere gli ingredienti nella caraffa.

- Scegliere un programma.
- Attendere circa mezz'ora (zuppa)/un'ora (salsa), regolare il condimento e servire.
- Dato che si tratta di una combinazione di miscelatore e scaldatore, potete anche usarlo per mescolare, fare dei frappè, frantumare il ghiaccio e persino bollire le patate.

---

## MONTAGGIO


IMPORTANTE: Se il coperchio o la caraffa sono montate in modo non corretto l'apparecchio non funziona.

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.




---

## SMONTAGGIO

1. Staccare la tazza dal coperchio.
  2. La tazza indica i livelli 30ml e 60ml. Riempita fino all'orlo, ha una capacità di 130ml.
  3. Premere la chiusura del coperchio e staccare il coperchio dalla caraffa.
  4. Premere la chiusura della caraffa nel manico e staccare la caraffa dal gruppo del motore.
- 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. Non fare funzionare il motore senza la tazza, gli ingredienti possono fuoriuscire attraverso il foro.

---

## 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.



---

## ACCENSIONE

1. Inserire la spina nella presa di corrente.
2. L'apparecchio emetterà un segnale acustico. La spia  lampeggerà. Premere il pulsante  fino a quando la spia rimarrà accesa.

---

## ROSOLATURA












1. Se si desidera rosolare carne o verdure prima di preparare una zuppa:
2. Mettere 30ml di olio o una grande noce di burro sul fondo della caraffa.
3. Aggiungere la carne/le verdure.
4. Riposizionare il coperchio e la tazza.
5. Premere  e cuocere per 1 minuto.
6. Premere e rilasciare  per mescolare il tutto.
7. Togliere la tazza, controllare, poi riposizionare la tazza.
8. Ripetere fino a quando la rosolatura sarà completata.
9. Aggiungere il resto degli ingredienti e avviare il programma.

---

## SCEGLIETE IL VOSTRO PROGRAMMA

1. Premere il pulsante del programma desiderato.



2. L'apparecchio emette un segnale acustico e la spia del pulsante si illumina.

	standby	motore spento, scaldatore spento, in attesa
	bassa velocità	mescola per 2 minuti - per mescolare grossolanamente
	alta velocità	mescola per 2 minuti - per frappè, milkshake, etc.
	funzionamento manuale	premere  per mettere in funzione il motore, rilasciare per fermare
	frantumazione ghiaccio	mescola per 10 sessioni di 3 secondi acceso/3 secondi spento
	zuppa rustica	scalda per 35 minuti mescola per 13 secondi, emette un segnale acustico per 5 volte la spia del pulsante si spegne mantiene il calore per 40 minuti a 70-80°C ritorna in standby
	zuppa vellutata	scalda per 25 minuti mescola per 60 secondi, emette un segnale acustico per 5 volte la spia del pulsante si spegne mantiene il calore per 40 minuti a 70-80°C ritorna in standby
	salsa	scalda e mescola per circa un'ora emette un segnale acustico la spia del pulsante si spegne ritorna in standby
	ebollizione/vapore	scalda per 18 minuti fino all'ebollizione la spia del pulsante si spegne la spia del pulsante  diventa bianca mantiene il calore per 40 minuti a 70-80°C ritorna in standby

## AGGIUNTA DEGLI INGREDIENTI

- Togliere la tazza, aggiungere i nuovi ingredienti, poi riposizionare la tazza.
- Verificare che i contenuti non superino i livelli MAX/SOUP MAX.

## FINITO?

1. Premere il pulsante . La spia  lampeggerà.
2. Staccare la spina dalla presa di corrente.
3. Premere la chiusura del coperchio e staccare il coperchio dalla caraffa.
4. Premere la chiusura della caraffa nel manico e staccare la caraffa dal gruppo del motore.
5. Versare i contenuti su un piatto da portata.
6. Riposizionare la caraffa sul gruppo del motore.

## 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.

## RICICLO



Per evitare problemi di salute ed ambientali dovuti a sostanze pericolose, gli apparecchi e le batterie ricaricabili e non ricaricabili contrassegnati con uno di questi simboli non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani indifferenziati. Smaltire i prodotti elettrici ed elettronici e, quando possibile, le batterie ricaricabili e non ricaricabili, in un punto di raccolta autorizzato per il riciclo/la raccolta.



## RICETTA

	cucchiaio (15ml)	g	grammi
	pizzico		rametto
	cucchiaino (5ml)	ml	millilitri
	mazzetto		spicchio

### ZUPPA MAROCCHINA DI VERDURE (4 PORZIONI)

PROGRAMMA

1	cipolla rossa, sbucciata e tritata	1	400g di pezzettoni di pomodoro in scatola
1	porro, lavato e tritato	1	di passata di pomodoro
1	peperone rosso, privato dei semi e tritato	1	miscela di spezie 'ras el hanout'
1	costa di sedano, tritata	1	dado (vegetale)
1	peperone verde, privato dei semi e tritato	250 ml	acqua
2	aglio, sbucciato e tritato		sale e pepe

Mettere tutti gli ingredienti nella caraffa. Premere il pulsante

### VELLUTATA DI FUNGHI (4 PORZIONI)

PROGRAMMA

1	cipolla, sbucciata e finemente tritata		sale e pepe
30 ml	d'olio di oliva	1	dado (vegetale) 100 ml
3	timo, solo foglie 2		di panna densa
	aglio, sbucciato e schiacciato		acqua
500 g	funghi		

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

### MINSTRA DI POLLO TAILANDESE (4 PORZIONI)

PROGRAMMA

2	scalogni, sbucciati ed affettati	1	400ml di latte di noce di cocco in scatola
1	peperoncini rossi, affettati	600 ml	acqua
1	citronella in gambo, finemente tritata	1	un mazzetto di coriandolo, tritato
1	sugo di pesce		il succo di 1-2 limette
1	zucchero di palma/zucchero extra-fine	1	zenzero a pezzettini, sbucciato e affettato
200 g	pollo cotto, tagliuzzato		finemente

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.

**MINISTRA DI SEDANO-RAPA E MELA (4 PORZIONI)**

PROGRAMMA

- |        |   |      |  |
|--------|---|------|--|
| 1      | sedano-rapa (c.ca 750 g), sbucciato e grattugiato | 1    | dado (vegetale)  |
| 500 ml | latte   | 50 g | noci, tritate  |
|        | sale e pepe                                       | 2    | mele verdi, sbucciate, private del torsolo e tagliate a dadini |
| 2      | aglio, sbucciato e tritato                        |      |  |

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

**MINISTRA DI PISELLI E PROSCIUTTO (4 PORZIONI)**

PROGRAMMA

- |       |                          |        |                                 |
|-------|--------------------------|--------|---------------------------------|
| 6     | cipollotti, tritati      | 100 g  | prosciutto cotto a striscioline |
| 500 g | piselli congelati        |        | sale e pepe                     |
| 100 g | spinaci a foglie piccole | 100 ml | panna liquida                   |
| 1     | dado (vegetale)          |        | acqua                           |

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)**

PROGRAMMA

- |       |                                       |   |                                      |
|-------|---------------------------------------|---|--------------------------------------|
| 200 g | peperoni rossi arrostiti (in vasetto) |   | sale e pepe                          |
| 6     | pomodori, a dadini                    | 1 | dado (vegetale)                      |
| 2     | aglio, sbucciato e schiacciato        |   | acqua                                |
| 1     | di passata di pomodoro                | 1 | un mazzetto di basilico, solo foglie |
|       | zucchero                              |   |                                      |

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)**

PROGRAMMA

- |       |   |   |   |
|-------|---|---|---|
| 1     | cipolla, sbucciata e finemente tritata        | 1 | conserva di pomodoro                                      |
| 30 ml | olio di oliva                                 | 2 | aceto di Sherry/aceto di vino rosso                       |
| 2     | aglio, sbucciato e schiacciato                |   | sale e pepe   |
| 1     | zucchero raffinato                            |   | foglie di basilico, tritate grossolanamente (facoltativo) |
| 2     | 400 g di pomodori tipo San Marzano in scatola |   |   |

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.

**GUIDA PER BOLLIRE LE VERDURE**

alimento	tempo (min)	alimento	tempo (min)
cuori di carciofo	11-16	mais, in pannocchia, intera	5-8
asparago	6-13	melanzana, a dadini	5-10
fagiolini	12-18	pastinache	5-10
cime di broccoli	5-6	piselli	8-12
cavoletti di Bruxelles	6-11	patate (grandi), tagliate	15-18
cavolo a spicchi	10-15	patate (piccole), intere	15-18
carote affettate	6-10	spinaci	3-5
cime di cavolfiore	6-8	rape, a cubetti	5-8

**FRAPPÈ****FRAPPÈ PER COLAZIONE**

2	mele, senza torsolo e tritate grossolanamente	4	☞	farina d'avena
8	☞	2		banana
400 ml	latte	4	☞	miele

**FRAPPÈ DI BANANA ALLE NOCI**

150 g	yogurt alla nocciola	200 ml		latte
1	banana			

**LASSI AL MANGO**

1	mango, sbucciato, privato del nocciolo e tritato	200 ml		latte
	200 ml	2	☞	miele
	yogurt			

**FRAPPÈ DI ARANCIA E CIOCCOLATO**

170 g	gelato al cioccolato	300 ml		succo d'arancia
-------	----------------------	--------	--	-----------------

**FRAPPÈ DI BANANA, VANIGLIA E MIELE**

400 ml	latte	4	☞	miele
1	banana	2	☞	estratto di vaniglia

**FRAPPÈ DI MELA E MANGO**

1	mango, sbucciato, privato del nocciolo e tritato	600 ml		succo di mela
---	--	--------	--	---------------

**FRAPPÈ CREMOSO DI MIRTILLO E VANIGLIA**

360 ml	limonata	70 g		mirtilli
125 g	gelato alla vaniglia			

**FRAPPÈ DI PESCA E ALBICOCCA**

4	albicocca in scatola tagliata a metà	4	☞	yogurt
80 ml	succo di albicocca (dalla scatola)	200 ml		latte
2	pesche, sbucciate, private del nocciolo e tritate	2	☞	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 personas inexpertas o con discapacidad física, sensorial o mental, siempre que hayan sido supervisadas o instruidas en su uso y comprendan los riesgos que conlleva.

No permita que los niños utilicen el aparato ni jueguen con él.

Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.

Para evitar cortes y quemaduras, tenga cuidado al manipular las cuchillas, al vaciar la jarra y al limpiar el aparato.

El uso inadecuado del aparato puede ocasionar heridas.

⚠ Las superficies del aparato estarán calientes.

Tenga cuidado al añadir líquidos calientes: pueden salpicar por un golpe brusco de vapor.

Desenchufe el aparato antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

No deje el aparato desatendido mientras está enchufado.

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.

Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar peligro.

⚡ No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.

- No ponga ningún otro accoplamiento 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. Copo           | 5. Jarro          |
| 2. Tampa          | 6. Pega           |
| 3. Fecho da tampa | 7. Unidade motora |
| 4. Fecho do jarro |                   |

---

## CÓMO FUNCIONA

- Ponga los ingredientes en la jarra.
- Elija un programa.
- Deje esperar media hora (para sopas) / una hora (para salsas), rectifique de sal y otros condimentos y sirva.



- El aparato combina las funciones de una batidora y un calentador, por lo que puede usarlo para batir, hacer smoothies, picar hielo e incluso hervir patatas.

---

## MONTAJE


IMPORTANTE: El aparato no funcionará si la tapa o la jarra no están colocados correctamente.

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.

---

## DESMONTAJE


1. Levante la tapa pequeña retirándola de la tapa.
2. La tapa pequeña tiene dos marcas: una indica un nivel de 30 ml y la otra, de 60 ml. Su capacidad llena hasta el borde es de 130 ml.
3. Presione el cierre de la tapa y levante la tapa para retirarla de la jarra.
4. Apriete el cierre de la jarra situado en la parte interna del asa y levante la jarra para retirarla de la unidad motora.

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.

No ponga en funcionamiento el motor sin la tapa pequeña colocada: los ingredientes podrían salir expulsados hacia fuera a través del agujero.



---

## 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.



---

## ENCENDER

1. Enchufe el aparato a la corriente.
2. La panificadora emitirá un pitido. La luz con el símbolo  parpadeará. Pulse el botón  hasta que el indicador luminoso permanezca encendido.

---

## DORAR












1. Para dorar carne, o verduras antes de preparar sopa:
2. Ponga 30 ml de aceite o una nuez grande de mantequilla en el fondo de la jarra.
3. Añada la carne / la verdura.
4. Vuelva a colocar la tapa y la tapa pequeña.
5. Pulsar el botón  y dejar cocinar durante 1 minuto.
6. Pulse y suelte el botón  para remover los ingredientes.
7. Retire la tapa pequeña, compruebe el estado de los ingredientes y vuelva a colocarla.
8. Repita la operación hasta que los ingredientes estén bien dorados.
9. Añada el resto de ingredientes y ponga en marcha el programa.

---

## ELEGIR PROGRAMA

1. Pulse el botón correspondiente al programa que desea usar.
2. El aparato emitirá un sonido y la luz del botón se iluminará.





	standby	motor apagado, calentador apagado, en espera
	velocidad baja	mezcla durante 2 minutos – para mezclas en general
	velocidad alta	mezcla durante 2 minutos – para smoothies, batidos, etc.
	funcionamiento manual	pulse el botón  para poner en marcha el motor y suéltelo para pararlo
	picar hielo	mezcla durante 10 sesiones de 3 segundos funcionando / 3 segundos apagado
	sopa de tropezones	calienta durante 35 minutos mezcla durante 13 segundos, emite una señal acústica 5 veces la luz del botón se apaga mantiene caliente durante 40 minutos a 70-80°C vuelve a modo standby
	sopa suave	calienta durante 25 minutos mezcla durante 60 segundos, emite una señal acústica 5 veces la luz del botón se apaga mantiene caliente durante 40 minutos a 70-80°C vuelve a modo standby
	salsa	calienta y remueve durante aproximadamente una hora emite una señal acústica la luz del botón se apaga vuelve a modo standby
	hervir / cocer al vapor	calienta durante 18 minutos hasta hervir la luz del botón se apaga la luz del botón  se pondrá en blanco mantiene caliente durante 40 minutos a 70-80°C vuelve a modo standby

## AÑADIR INGREDIENTES

- Retire la tapa pequeña, añada los nuevos ingredientes y vuelva a colocarla.
- Compruebe que los ingredientes no rebasan las marcas MAX / MAX SOUP.

## ¿HA TERMINADO?

1. Pulse el botón . La luz con el símbolo  parpadeará.
2. Desenchufe el aparato.
3. Presione el cierre de la tapa y levante la tapa para retirarla de la jarra.
4. Apriete el cierre de la jarra situado en la parte interna del asa y levante la jarra para retirarla de la unidad motora.
5. Vierta el contenido de la jarra en una fuente de servir.
6. Vuelva a colocar la jarra sobre la unidad motora.

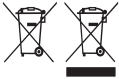
## CONSEJOS Y AYUDAS

- 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 2,5cm.
- 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.

## RECICLAJE



Para evitar problemas medioambientales y de salud derivados de sustancias peligrosas, los electrodomésticos y las pilas recargables y no recargables en las que aparezca uno de estos símbolos no deben eliminarse junto con los residuos urbanos no seleccionados. Deseche siempre los aparatos eléctricos y electrónicos y, cuando corresponda, las pilas recargables y no recargables, en puntos oficiales de recogida/reciclado adecuados.



## RECETAS

	cucharada (15ml)	g	gramos
	pícea		ramito
	cucharada pequeña (5ml)	ml	mililitros
	manojo		diente(s)

### SOPA DE VERDURAS AL ESTILO MARROQUÍ (PARA 4 PERSONAS)

PROGRAMA

1	cebolla roja, pelada y picada	1	lata de 400 g de tomate triturado
1	puerro, lavado y picado	1	de puré de tomate
1	pimiento rojo, sin pepitas y picado	1	de mezcla de especias ras el hanut
1	tallo de apio, picado	1	cupito de caldo (verduras)
1	pimiento verde, sin pepitas y picado	250 ml	agua
2	de ajo, pelados y picados		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		sal y pimienta
30 ml	aceite de oliva	1	cupito de caldo (verduras)
3	de tomillo (solo las hojas)	100 ml	de nata doble
2	de ajo, pelados y machacados		agua
500 g	champiñones		

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 cupito de caldo. Añadir agua hasta la marca SOUP MAX. Pulse el botón

### SOPA DE APIO-NABO Y MANZANA (PARA 4 PERSONAS)

PROGRAMA

1	apio-nabo (aprox. 750 g), pelado y rallado	1	cupito de caldo (verduras)
500 ml	leche	50 g	de nueces picadas
	sal y pimienta	2	manzanas verdes, peladas, descarozadas y
2	de ajo, pelados y picados		cortadas en dados

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

### SOPA DE GUISANTES Y JAMÓN (PARA 4 PERSONAS)



PROGRAMA


6	cebolletas, picadas	100 g	de jamón cocido en tiras
500 g	de guisantes congelados		sal y pimienta
100 g	de espinacas en hoja pequeña	100 ml	de nata para cocinar
1	cupito de caldo (verduras)		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)**PROGRAMA 

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

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)**PROGRAMA 




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

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)**PROGRAMA 

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




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.

**GUÍA DE COCCIÓN DE VERDURAS**

ingredientes	tiempo (min)	ingredientes	tiempo (min)
alcachofas, corazones	11-16	maíz, en mazorca, entera	5-8
espárragos	6-13	berenjena, en dados	5-10
judías verdes	12-18	chirivías	5-10
brécol, cogollos	5-6	guisantes	8-12
coles de Bruselas	6-11	patatas (grandes), cortadas	15-18
repollo, en trozos	10-15	patatas (pequeñas), enteras	15-18
zanahorias, en trozos	6-10	espinacas	3-5
coliflor, cogollos	6-8	nabos, en dados	5-8

**SMOOTHIES**PROGRAMA **SMOOTHIE DE DESAYUNO**

2	manzana, descaroada y cortada en trozos grandes	8 	yogurt
400 ml	leche	4 	harina de avena
2	plátano	4 	miel

**SMOOTHIE DE PLÁTANO CON NUEZ**

150 g	yogurt de avellanas	1	plátano
200 ml	leche		

### LASSI DE MANGO

1 mango, pelado, deshuesado y troceado  
200 ml leche

### SMOOTHIE DE CHOCOLATE Y NARANJA

170 g helado de chocolate

### SMOOTHIE DE PLÁTANO, VAINILLA Y MIEL

400 ml leche  
4 🍯 miel

### SMOOTHIE DE MANZANA Y MANGO

1 mango, pelado, deshuesado y troceado

### SMOOTHIE CREMOSO DE ARÁNDANO Y VAINILLA

360 ml limonada  
70 g arándanos

### SMOOTHIE DE ARÁNDANO, NARANJA Y PLÁTANO

300 ml zumo de naranja  
1 plátano

### SMOOTHIE DE MELOCOTÓN Y ALBARICOQUE

80 ml zumo de albaricoques en almíbar  
2 melocotones, pelados, deshuesados y troceados  
200 ml leche

200 ml yogurt  
2 🍯 miel

300 ml zumo de naranja

1 plátano  
2 🍯 extracto de vainilla

600 ml zumo de manzana

125 g helado de vainilla

300 ml zumo de arándanos

4 albaricoques en almíbar  
4 🍯 yogurt  
2 🍯 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 pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos.

As crianças não devem usar nem brincar com o aparelho.

Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.

Para evitar ferimentos, tenha cuidado ao manusear as lâminas, ao esvaziar o jarro e ao limpar.

Utilizar o aparelho incorrectamente poderá resultar em ferimentos.

⚠ As superfícies do aparelho aquecerão.

Tenha cuidado ao acrescentar líquidos quentes, pois podem ser expelidos devido a vaporização repentina.

Desligue o aparelho da corrente elétrica antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

Não deixe o aparelho desacompanhado enquanto estiver ligado.

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 antes de remover o jarro.

Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou qualquer profissional devidamente qualificado deverá substituí-lo para se evitarem riscos.

⊘ Não utilize o aparelho perto de casas de banho, duches, bacias ou outros recipientes que contêm água.

- 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           | 5. Jarro          |
| 2. Tampa          | 6. Pega           |
| 3. Fecho da tampa | 7. Unidade motora |
| 4. Fecho do jarro |                   |

---

## COMO FUNCIONA

- Coloque os ingredientes no jarro.
- Escolha um programa.
- Aguarde meia hora para sopas, uma hora para molhos e ajuste o tempero. Sirva em seguida.
- Uma vez que se trata da combinação de uma liquidificadora com um aquecedor, poderá usar o aparelho também para misturar, para fazer smoothies, para esmagar gelo e até cozer batatas.

---

## MONTAGEM

IMPORTANTE: a unidade não funciona se a tampa ou o jarro não forem colocados corretamente.


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.



---

## DESMONTAGEM


1. Levante o copo para fora da tampa.
2. O copo possui as marcas 30 ml e 60 ml. Cheio até ao rebordo comporta 130 ml.
3. Prima o fecho da tampa e levante a tampa para fora do jarro.
4. Aperte o fecho do jarro para o interior da pega e levante o jarro para fora da unidade motora.

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.

Não coloque o motor em funcionamento sem o copo, pois os ingredientes poderão ser cuspidos através da abertura.

---

## 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.



---

## LIGAR

1. Ligue a ficha à tomada eléctrica.
2. O aparelho emitirá um sinal sonoro. A luz  piscará. Prima o botão  até que a luz fique ligada de forma permanente.












---

## DOURAR

1. Se pretender dourar a carne ou legumes antes de fazer a sopa:
2. Coloque 30 ml de óleo ou uma noz grande de manteiga no fundo do jarro.
3. Adicione a carne/legumes.
4. Volte a colocar a tampa e o copo. Prima  e deixe cozinhar durante 1 minuto.
5. Prima e liberte  para movimentar os ingredientes.
6. Remova o copo, espreite e depois volte a colocá-lo.
7. Repita este processo até ficar satisfeito com os resultados.
8. Adicione os ingredientes restantes e comece o programa.

## ESCOLHER O PROGRAMA



1. Prima o botão do programa que deseja.
2. O aparelho emitirá um sinal sonoro e a luz do botão iluminar-se-á.

	modo de espera	motor desligado, aquecedor desligado, a aguardar
	velocidade baixa	mistura durante 2 minutos – para a maioria das misturas
	velocidade alta	mistura durante 2 minutos – para smoothies, batidos, etc.
	operação manual	prima  para accionar o motor, liberte-o para parar
	esmagador de gelo	mistura durante 10 sessões de 3 segundos ligado/3 segundos desligado
	sopa com pedaços	aquece durante 35 minutos mistura durante 13 segundos, emite sinal sonoro 5 vezes a luz do botão desliga-se mantém o aquecimento durante 40 minutos a 70-80°C retorna ao modo de espera
	sopa cremosa	aquece durante 25 minutos mistura durante 60 segundos, emite sinal sonoro 5 vezes a luz do botão desliga-se mantém o aquecimento durante 40 minutos a 70-80°C retorna ao modo de espera
	molho	aquece e movimenta durante cerca de uma hora emite sinal sonoro a luz do botão desliga-se retorna ao modo de espera
	ferver/vapor	aquece durante 18 minutos até atingir fervura a luz do botão desliga-se a luz do botão  fica branca mantém o aquecimento durante 40 minutos a 70-80°C retorna ao modo de espera

## ADIÇÃO DE INGREDIENTES

- Remova o copo, adicione os novos ingredientes e depois volte a colocá-lo.
- Certifique-se de que o conteúdo não ultrapassa a marca MAX/SOUP MAX.

## TERMINOU?

1. Prima o botão  A luz  piscará.
2. Desligue o aparelho.
3. Prima o fecho da tampa e levante a tampa para fora do jarro.
4. Aperte o fecho do jarro para o interior da pega e levante o jarro para fora da unidade motora.
5. Verta o conteúdo num prato de servir.
6. Volte a colocar o jarro na unidade motora.

## 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.

## RECICLAGEM



Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas, os aparelhos e baterias recarregáveis e não recarregáveis com um destes símbolos não deverão ser eliminados com o lixo doméstico normal. Elimine sempre os produtos elétricos e eletrônicos e, quando aplicável, as baterias recarregáveis e não recarregáveis, no ponto de reciclagem/recolha oficial apropriado.

## RECEITAS

- colher de sopa (15ml)
- pitada
- colher de chá (5ml)
- molho

- g gramas
- raminho
- ml mililitros
- dente

### SOPA DE LEGUMES MARROQUINA (PARA 4 PESSOAS)

PROGRAMA

- |   |   |        |   |
|---|---|--------|---|
| 1 | cebola roxa, descascada e picada        | 2      | dentes de alho, descascados e picados                   |
| 1 | alho francês, lavado e picado           | 1      | colher de sopa de concentrado de tomate                 |
| 1 | pimento vermelho, sem sementes e picado | 1      | colher de chá de mistura de especiarias "ras el hanout" |
| 1 | haste de aipo, picado                   | 1      | 1 cubo de caldo (legumes)                               |
| 1 | pimento verde, sem sementes e picado    | 250 ml | 250 ml água   |
| 1 | 400 g de tomates picados de lata        |        | 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 | sal e pimenta |                           |
| 30 ml | de azeite                             | 1             | 1 cubo de caldo (legumes) |
| 3     | raminhos de tomilho, apenas as folhas | 100 ml        | 100 ml de natas           |
| 500 g | 500 g cogumelos                       |               | água                      |

2 dentes de alho, descascados e esmagados

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 | 1 raiz de aipo (aprox. 750 g), descascado e ralado                       | 500 ml        | 500 ml leite        |
| 2 | dentes de alho, descascados e picados                                    | sal e pimenta |                     |
| 1 | 1 cubo de caldo (legumes)  | 50 g          | 50 g nozes, picadas |
| 2 | 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     | 6 cebolinhas novas, picadas | 100 g         | 100 g fiambre cozinhado e desfiado |
| 500 g | 500 g ervilhas congeladas   | sal e pimenta |                                    |
| 100 g | 100 g espinafre bebé        | 100 ml        | 100 ml natas                       |
| 1     | 1 cubo de caldo (legumes)   |               | 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	1	400 ml de leite de coco de lata
1 	molho de peixe	600 ml	água
1	malagueta vermelha, cortada em rodelas	1	pequeno molho de coentros, picados
200 g	galinha cozida, desfiada		sumo de 1-2 limas
1	haste de erva-limão, picada finamente	1	pedaço de gengibre pequeno, descascado e cortado em rodelas finas
1 	açúcar de palma/açúcar fino		






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 MANJERICÃO (PARA 4 PESSOAS)**PROGRAMA 




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

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

**MOLHO DE TOMATE RICO (PARA 4 PESSOAS)**PROGRAMA 

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




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 manjericão picado (opcional) e sirva.

**GUIA DE COZEDURA DE LEGUMES**

ingrediente	tempo (min)	ingrediente	tempo (min)
alcachofra, os corações	11-16	maçaroca de milho inteira	5-8
espargos	6-13	beringela, cortada em pedaços grosseiros	5-10
feijão verde	12-18	rábano	5-10
brócolos, floretes	5-6	ervilhas	8-12
couves-de-bruxelas	6-11	batatas (grandes), cortadas	15-18
couve, fatiada	10-15	batatas (pequenas), inteiras	15-18
cenouras, cortadas em rodelas	6-10	espinafres	3-5
couve-flor, floretes	6-8	nabos, cortados em cubos	5-8

**SMOOTHIES**PROGRAMA **SMOOTHIE DE PEQUENO-ALMOÇO**

2	maçãs, sem núcleo e picadas grosseiramente	4 	aveia
8 	iogurte	2	banana
400 ml	leite	4 	mel

**SMOOTHIE DE BANANA COM AROMA A NOZES**

150 g iogurte de avelã 200 ml leite  
1 banana

**LASSI DE MANGA**

1 manga, descascada, sem caroço e picada 200 ml leite  
200 ml iogurte 2 ✓ mel

**SMOOTHIE DE CHOCOLATE E LARANJA**

170 g gelado de chocolate 300 ml sumo de laranja

**SMOOTHIE DE BANANA, BAUNILHA E MEL**

400 ml leite 4 ✓ mel  
1 banana 2 ✓ extracto de baunilha

**SMOOTHIE DE MAÇÃ E MANGA**

1 manga, descascada, sem caroço e picada 600 ml sumo de maçã

**SMOOTHIE DE MIRTILOS E BAUNILHA CREMOSO**

360 ml limonada 70 g amoras  
125 g gelado de baunilha

**SMOOTHIE DE PÊSSEGO E ALPERCE**

4 metades de alperce enlatado 4 ✓ iogurte  
80 ml calda de alperce (da lata) 200 ml leite  
2 pêssegos, descascados, sem caroço e picados 2 ✓ 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:

Apparatet kan anvendes af personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer.

Børn må hverken benytte eller lege med apparatet.

Apparatet og ledningen skal holdes uden for børns rækkevidde.

For at undgå tilskadecomst skal man udvise forsigtighed ved håndtering af klingerne, samt når blenderglasset tømmes og rengøres.

Forket brug af apparatet kan forårsage tilskadecomst.

 Apparatets overflader kan blive meget varme.

Pas på når du tilsætter varme væsker, da de kan sprøjte ud grundet pludselig dampdannelse.

Tag apparatets stik ud, inden du samler, adskiller eller rengør det.


Lad aldrig apparatet stå uden opsyn, når det er tilsluttet stikkontakten.

Hvis du overfylder, kan kogende væske sprøjte ud.

Brug kun blenderglasset med den medfølgende motorenhed (og omvendt).

Sørg for, at apparatet står på standby inden blenderglasset tages af.

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

 Brug ikke dette apparat i nærheden af et badekar, brusebad, håndvask eller andre beholdere med vand.

- 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               | 5. Blenderglas |
| 2. Låg                 | 6. Håndtag     |
| 3. Lågets lås          | 7. Motorenhed  |
| 4. Blenderglassets låg |                |

---

## SÅDAN VIRKER APPARATET

- Kom ingredienserne i blenderglasset.
- Vælg et program.
- Kom tilbage om en halv time (suppe)/en time (sauce), smag til, og spis.
- Da apparatet er en kombination af en blender og et varmelegeme, kan du både blende, lave smoothies, knuse is og ligefrem koge kartofler i det.

---

## SAMLING

VIGTIGT: Hvis enten låget eller kanden er forkert påsat, virker enheden 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.

---

## ADSKILLELSE

1. Tag bægeret op af låget.
  2. Bægeret er markeret ved 30 ml og 60 ml. Når det er fyldt til kanten, indeholder det 130 ml.
  3. Tryk på lågets lås og løft låget af blenderglasset.
  4. Tryk blenderglassets lås ind i håndtaget, og løft blenderglasset af motorenheden.
- 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.

Anvend ikke motorenheden uden bægeret, da ingredienser kan sprøjte ud gennem hullet.

---

## OPFYLDNING

1. Sæt apparatet på standby (⏻), tag blenderglasset af motorenheden, og tag låget af blenderglasset.
2. 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.
3. For at tilsætte ingredienser, mens apparatet kører, skal du tage bægeret op, tilsætte ingredienser gennem hullet i låget og sætte bægeret i igen.

---

## TÆND MASKINEN

1. Sæt stikket i stikkontakten.
2. Maskinen vil bippe. ⏻-lampen vil blinke. Tryk på ⏻-knappen, indtil lampen lyser konstant.

---

## BRUNING












1. Hvis du ønsker at brune kød eller grønsager inden tilberedning af suppen:
2. Hæld 30 ml olie i bunden af blenderglasset eller tilsæt en stor smørklat.
3. Tilsæt kød/grønsager.
4. Sæt låget på og bægeret i igen.
5. Tryk på ⏻, og tilbered i 1 minut.
6. Tryk på Ⓞ og slip igen for at røre ingredienserne sammen.
7. Tag bægeret op, se til maden og sæt derefter bægeret i igen.
8. Gentag dette, indtil bruningen er tilfredsstillende.
9. Tilsæt resten af ingredienserne og start programmet.

---

## VÆLG PROGRAM

1. Tryk på knappen med det ønskede program.
2. Apparatet bipper, og lampen i knappen lyser.





	standby	motor slukket, varmelegeme slukket, afventer
	lav hastighed	blender i 2 minutter – almindelig blendning
	høj hastighed	blender i 2 minutter – smoothies, milkshakes, etc.
	manuel betjening	tryk på  for at starte motoren, slip den for at stoppe
	knusning af isterninger	blender i 10 omgange: kører i 3 sekunder/standser i 3 sekunder
	grov suppe	varmer i 35 minutter blender i 13 sekunder, bipper 5 gange lampen i knappen går ud holder varm i 40 minutter ved 70-80 °C vender tilbage til standby
	glat suppe	varmer i 25 minutter blender i 60 sekunder, bipper 5 gange lampen i knappen går ud holder varm i 40 minutter ved 70-80 °C vender tilbage til standby
	sauce	varmer og rører rundt i omkring en time bipper lampen i knappen går ud vender tilbage til standby
	koge/dampe	varmer i 18 minutter til kogepunktet lampen i knappen går ud lampen i  -knappen bliver hvid holder varm i 40 minutter ved 70-80 °C vender tilbage til standby

## TILFØJELSE AF INGREDIENSER

- Tag bægeret op, tilsæt nye ingredienser, og sæt derefter bægeret i igen.
- Kontrollér, at indholdet ikke stiger, så det når op over henholdsvis MAX/SOUP MAX-mærkerne.

## FÆRDIG?

1. Tryk på -knappen. -lampen vil blinke.
2. Tag stikket ud af stikkontakten.
3. Tryk på lågets lås og løft låget af blenderglasset.
4. Tryk blenderglassets lås ind i håndtaget, og løft blenderglasset af motorenheden.
5. Hæld indholdet i en serveringsskål.
6. Sæt blenderglasset tilbage oven på motorenheden.

## 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.

## GENBRUG



For at undgå miljø- og sundhedsmæssige problemer forårsaget af farlige stoffer, må apparater og genopladelige og ikke-genopladelige batterier, der er mærket med et af disse symboler, ikke kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald. Udtjente elektriske og elektroniske produkter samt genopladelige og ikke-genopladelige batterier fra produkterne skal afleveres på en godkendt genbrugsplads eller indsamlingssted.

## OPSKRIFTER

- spiseskefuld (15ml)
- knivspids
- teskefuld (5ml)
- bundt

- g gram
- dusk
- ml milliliter
- fed

### MAROKKANSK GRØNSAGSSUPPE (4 PERSONER)

PROGRAM

- |   |                                     |        |                                |
|---|-------------------------------------|--------|--------------------------------|
| 1 | rødløg, pillet og hakket            | 1      | 400 g hakkede tomater fra dåse |
| 1 | porre, rensed og hakket             | 1      | tomatpuré                      |
| 1 | rød peberfrugt, udkernet og hakket  | 1      | ras el hanout krydderiblanding |
| 1 | bladselleri, hakket                 | 1      | boullionterning (grønsags)     |
| 1 | grøn peberfrugt, udkernet og hakket | 250 ml | vand                           |
| 2 | hvidløg, pillede og hakkede         |        | salt og peber                  |

Kom alle ingredienserne i kanden. Tryk på -knappen.

### CREMET CHAMPIGNONSUPPE (4 PERSONER)

PROGRAM

- |       |                            |        |                            |
|-------|----------------------------|--------|----------------------------|
| 1     | løg, pillet og finthakket  |        | salt og peber              |
| 30 ml | olivenolie                 | 1      | boullionterning (grønsags) |
| 3     | timian, kun blade          | 100 ml | piskefløde                 |
| 2     | hvidløg, pillede og knuste |        | vand                       |
| 500 g | champignoner               |        |                            |

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)

PROGRAM

- |        |  |      |  |
|--------|--|------|--|
| 1      | knoldselleri (ca. 750 g), skræillet og revet | 1    | boullionterning (grønsags)                 |
| 500 ml | mælk   | 50 g | valnødder, hakkede                         |
|        | salt og peber                                | 2    | grønne æbler, skrællede, udkernede, i tern |
| 2      | hvidløg, pillede og hakkede                  |      |  |

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



### ÆRTE-/SKINKESUPPE (4 PERSONER)


PROGRAM

- |       |                            |        |                        |
|-------|----------------------------|--------|------------------------|
| 6     | forårsløg, hakkede         | 100 g  | kogt skinke i strimler |
| 500 g | frosne ærter               |        | salt og peber          |
| 100 g | babyspinat                 | 100 ml | piskefløde             |
| 1     | boullionterning (grønsags) |        | vand                   |





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)**PROGRAM 

2	skalotteløg, pillede og skivede	1	400 ml kokosmælk fra dåse
1	rød chili, skivet	600 ml	vand
1	stilk citrongræs, finthakket	1	lille bundt koriander, hakket
1 	fiskesauce		saft af 1-2 limefrugter
200 g	kogt kylling, i strimler	1	lille stykke ingefær, skræillet, fint skivet
1 	palmesukker/strøsukker		

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 sévér.

**TOMAT-/RØD PEBERSUPPE MED BASILIKUM (4 PERSONER)**PROGRAM 




200 g	grillede peberfrugter (fra glas)		salt og peber
6	tomater, i tern	1	boullionterning (grønsags)
2 	hvidløg, pillede og knuste		vand
1 	tomatpuré	1	lille bundt basilikum, kun bladene
	sukker		

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 sévér.

**FYLDIG TOMATSUPPE (4 PERSONER)**PROGRAM 

1	løg, pillet og finthakket	1 	soltørret tomatpasta
30 ml	olivenolie	2 	sherryeddike/rødvinseddike
2 	hvidløg, pillede og knuste		salt og peber
1 	fintmalet sukker		basilikumblade, grofthakkede (valgfrit)
2	400 g blommetomater fra dåse		




En alsidig tomatuppe, perfekt til kødboller eller pasta.

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

**VEJLEDNING TIL GRØNSAGSKOGNING**

grønsag	tid (min)	grønsag	tid (min)
artiskok, hjerter	11-16	majs, på kolbe, hel	5-8
asparges	6-13	aubergine, i tern	5-10
bønner, grønne	12-18	pastinak	5-10
broccoli, buketter	5-6	ærter	8-12
rosenkål	6-11	kartofler (store), skåret	15-18
kål, kiler	10-15	kartofler (små), hele	15-18
gulerødder, skivede	6-10	spinat	3-5
blomkål, buketter	6-8	majroer, i tern	5-8


**SMOOTHIES**PROGRAM **MORGEN SMOOTHIE**

2	æbler, udkernede og grofthakkede	4 	havregryn
8 	yoghurt	2	banan
400 ml	mælk	4 	honning

**NØDDE-BANAN SMOOTHIE**

150 g	hasselnødde-yoghurt	200 ml	mælk
1	banan		

**MANGO LASSI**

1	mango, skræillet, udstenet og hakket	200 ml	mælk
200 ml	yoghurt	2 	honning




### **CHOKOLADE-APPELSIN SMOOTHIE**

170 g chokoladeis


300 ml appelsinjuice

### **BANAN, VANILJE & HONNING SMOOTHIE**

400 ml mælk

4  honning

1 banan

2  vaniljeekstrakt

### **ÆBLE & MANGO SMOOTHIE**

1 mango, skrælet, udstenet og hakket

600 ml æblejuice

### **CREMET BLÅBÆR & VANILJE SMOOTHIE**

360 ml limonade

70 g blåbær

125 g vaniljeis

### **TRANEBÆR, APPELSIN & BANAN SMOOTHIE**


300 ml appelsinjuice

1 banan

300 ml tranebærjuice

### **FERSKEN & ABRIKOS SMOOTHIE**


4 halve abrikoser på dåse

4  yoghurt

80 ml abrikosjuice (fra dåsen)

200 ml mælk

2 ferskner, skrællede, udstenede og hakkede

2  honning



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

---

## VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

Denna apparat kan användas av personer med minskad fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, om det sker under tillsyn eller efter instruktioner och om de förstår de faror som användningen kan innebära.

Barn får inte använda eller leka med apparaten.

Håll apparat och sladd utom räckhåll för barn.

Undvik risk för skada genom att vara försiktig när du hanterar knivbladen, tömmer kannan och rengör apparaten.

Felaktig användning av apparaten kan orsaka skada.

⚠ Apparatsens utsida blir varm.

Var försiktig när du tillsätter varm vätska eftersom ånga från vätskan snabbt kan strömma uppåt.

Dra ur sladden till apparaten före montering, demontering och rengöring.

Lämna inte apparaten utan tillsyn när den är ansluten.

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.

Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

⊘ Använd inte denna apparat nära badkar, dusch, handfat eller andra behållare för vatten.

- 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         | 5. Kanna      |
| 2. Lock             | 6. Handtag    |
| 3. Locklås          | 7. Motorenhet |
| 4. Spärr för kannan |               |

---

## SÅ HÄR GÅR DET TILL

- Lägg ingredienserna i kannan.
- Välj ett program.

- Vänta en halvtimme (soppa)/ en timme (sås), krydda efter smak och servera.
- Apparaten kan användas både som mixer/blender och vattenkokare. Du kan mixa och blanda, göra smoothies, krossa is och till och med koka potatis.

---

## MONTERING


OBS: Om antingen locket eller kannan är felaktigt monterade kommer apparaten inte att fungera.

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.

---

## DEMONTERING

1. Lyft upp måttkoppen från locket.
2. Måttkoppen har markeringarna 30 ml och 60 ml. När måttkoppen är helt fylld rymmer den 130 ml.
3. Tryck på locklåset och lyft av locket från kannan.
4. Tryck in spärren för kannan i handtaget och lyft sedan upp kannan från motorenheten.


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.

Starta inte apparaten om inte måttkoppen sitter på locket för då kan ingredienserna skvätta ut genom hålet.





---

## 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.



---

## SLÅ PÅ STRÖMMEN

1. Sätt stickproppen i vägguttaget.
2. Apparaten ger en signal. Lampan till strömbrytaren  blinkar. Tryck på knappen  tills lampan förblir tänd.

---












## BRYNA

1. Gör så här om du först vill bryna kött eller grönsaker innan du tillreder soppan:
2. Lägg 30 ml olja eller en ordentlig klick smör i botten av kannan.
3. Lägg köttet/grönsakerna i fett.
4. Sätt tillbaka locket och måttkoppen.
5. Tryck på knappen  och låt ingredienserna brynas i fett under 1 minut.
6. Tryck ned och släpp upp knappen  så att ingredienserna blandas.
7. Ta bort måttkoppen från locket för att kontrollera tillagningen och sätt sedan tillbaka måttkoppen.
8. Upprepa processen tills ingredienserna har fått rätt färg och konsistens.
9. Tillsätt de andra ingredienserna och starta programmet.

---

## VÄLJ PROGRAM



1. Tryck på knappen till det program som du har valt.
2. En ljudsignal hörs och knapplampan lyser.

	viloläge	motorn avstängd, vattenkokaren avstängd, viloläge
	låg hastighet	blandar under 2 minuter – för vanlig blandning
	hög hastighet	blandar under 2 minuter – för smoothies, milkshakes mm.
	manuell användning	tryck på  för att starta motorn, släpp upp för att stänga av motorn
	iskross	blandar i 10 omgångar, 3 sekunder på (on) och 3 sekunder av (off)
	grovmixad soppa	värmer under 35 minuter blandar under 13 sekunder, 5 ljudsignaler knapplampan släcks varmhållning 40 minuter vid 70–80 °C återgår till viloläge
	slätmixad soppa	värmer under 25 minuter blandar under 60 sekunder, 5 ljudsignaler knapplampan släcks varmhållning 40 minuter vid 70–80 °C återgår till viloläge
	sås	värmer och rör om under cirka en timme ljudsignal knapplampan släcks återgår till viloläge
	koka/ångkoka	värmer till kokpunkten, 18 minuter knapplampan släcks knapplampan  blir vit varmhållning 40 minuter vid 70–80 °C återgår till viloläge

## TILLSÄTTNING AV INGREDIENSER

- Ta bort måttkoppen från locket, tillsätt fler ingredienser och sätt sedan tillbaka måttkoppen.
- Kontrollera att innehållet inte överskrider markeringarna MAX eller SOUP MAX.

## FÄRDIG?

1. Tryck på -knappen. Lampan till strömbrytaren  blinkar.
2. Dra ur sladden på apparaten.
3. Tryck på lockläset och lyft av locket från kannan.
4. Tryck in spärren för kannan i handtaget och lyft sedan upp kannan från motorenheten.
5. Häll soppan i en skål.
6. Sätt tillbaka kannan på motorenheten.

## RÅD OCH TIPS

- Om grädd 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 iskross.

## 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.

## ÅTERVINNING



För att undvika miljö- och hälsoproblem pga. farliga ämnen får man inte kassera apparater eller laddningsbara och icke-laddningsbara batterier märkta med någon av dessa symboler i osorterat kommunalt avfall. Elektriska och elektroniska produkter och, där tillämpligt, laddningsbara och icke-laddningsbara batterier ska alltid kasseras vid en lämplig, officiell återvinnings-/upsamlingsstation.

## RECEPT

- ☞ matsked (15 ml)
- ☞ nypa
- ☞ tesked (5 ml)
- ☞ bunt

- g gram
- ☞ kvist
- ml milliliter
- ☞ klyfta/klyftor

### MAROCKANSK GRÖNSAKSSOPPA (4 PORTIONER)

PROGRAM ☞☞

- |    |                                   |        |   |
|----|-----------------------------------|--------|---|
| 1  | rödlök, skalad och hackad         | 1      | burk krossade tomater (400 g)             |
| 1  | purjolök, sköljd och hackad       | 1☞     | tomatpuré                                 |
| 1  | röd paprika, urkärnad och hackad  | 1☞     | ras el hanout (marockansk kryddblandning) |
| 1  | stjälselleri, hackad              | 1      | buljongtärning (grönsaksbuljong)          |
| 1  | grön paprika, urkärnad och hackad | 250 ml | vatten                                    |
| 2☞ | vitlök, skalad och hackad         |        | salt och peppar                           |

Lägg alla ingredienserna i kannan. Tryck på ☞☞-knappen.

### KRÄMIG SVAMPSOPPA (4 PORTIONER)

PROGRAM ☞☞

- |       |                            |        |                                  |
|-------|----------------------------|--------|----------------------------------|
| 1     | lök, skalad och finhackad  | ☞      | salt och peppar                  |
| 30 ml | olivolja                   | 1      | buljongtärning (grönsaksbuljong) |
| 3☞    | timjan (endast bladen)     | 100 ml | vispgrädde                       |
| 2☞    | vitlök, skalad och krossad |        | vatten                           |
| 500 g | svamp                      |        |                                  |

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 grädde efter 20 minuter. Vänta tills programmet är avslutat och servera sedan.

### ÄRTSOPPA MED SKINKA (4 PORTIONER)

PROGRAM ☞☞

- |       |                                  |        |                      |
|-------|----------------------------------|--------|----------------------|
| 6     | vårlökar, hackade                | 100 g  | strimlad kokt skinka |
| 500 g | djupfrysda ärtor                 | ☞      | salt och peppar      |
| 100 g | babyspenat                       | 100 ml | vispgrädde           |
| 1     | buljongtärning (grönsaksbuljong) |        | vatten               |

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



### ROTSSELLERI- OCH ÄPPELSOPPA (4 PORTIONER)


PROGRAM ☞☞

- |        |  |      |  |
|--------|--|------|--|
| 1      | rotselleri (cirka 750 g) skalad och rivn | 1    | buljongtärning (grönsaksbuljong)                 |
| 500 ml | mjölk                                    | 50 g | valnötter, hackade                               |
| ☞      | salt och peppar                          | 2    | gröna äpplen, skalade, urkärnade och i tärningar |
| 2☞     | vitlök, skalad och hackad                |      |  |





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


**THAILÄNSK KYCKLINGSOPPA (THAI CHICKEN SOUP) (4 PORTIONER)** PROGRAM 

- |  |                                  |        |  |
|--|----------------------------------|--------|--|
| 2  | schalottenlök, skalad och hackad | 1      | burk kokosmjölk (400 ml)                 |
| 1  | röd chili, skivad                | 600 ml | vatten                                   |
| 1  | citrongrässtjälk, finhackad      | 1      | en liten bunt hackad koriander           |
| 1  | fisksås                          |        | saft från 1-2 limefrukter                |
| 200 g  | strimlad kokt kyckling           | 1      | liten bit ingefära, skalad och finskivad |
| 1  | palmsocker/strösocker            |        |  |






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.

**TOMATOPPA MED RÖD PAPRIKA OCH BASILIKA (4 PORTIONER)** PROGRAM 




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

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            | 1  | tomatpuré från saltorkade tomater         |
| 30 ml  | olivolja                             | 2  | sherryvinäger/rödvinsvinäger              |
| 2  | vitlök, skalad och krossad           |   | salt och peppar                           |
| 1  | strösocker                           |    | basilikablåd, grovhackade (kan uteslutas) |
| 2  | burkar plommotomater (vardera 400 g) |   |   |




En tomatås 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.

**GRÖNSAKER, BERÄKNAD KOKTID**

grönsak	tid (min)	grönsak	tid (min)
kronärtskockshjärtan	11-16	majskolvar, hela	5-8
sparris	6-13	aubergine, i tärningar	5-10
gröna bönor	12-18	palsternacka	5-10
broccoli, buketter	5-6	ärtor	8-12
brysselkål	6-11	potatis (stora), delade	15-18
vitkål, klyftor	10-15	potatis (små), hela	15-18
morötter, skivade	6-10	spenat	3-5
blomkål, buketter	6-8	kålrot, i kuber	5-8

**SMOOTHIES**PROGRAM **FRUKOSTSMOOTHIE**

- |  |                                   |   |           |
|--|-----------------------------------|---|-----------|
| 2  | äpplen, urkärnade och grovhackade | 4  | havremjöl |
| 8  | yoghurt                           | 2   | banan     |
| 400 ml   | mjölk                             | 4  | honung    |

**BANANSMOOTHIE MED NÖTTER**

- |       |                   |        |       |
|-------|-------------------|--------|-------|
| 150 g | hasselnötsyoghurt | 200 ml | mjölk |
| 1     | banan             |        |       |

### **MANGO LASSI**

1 mango, skalad, urkärnad och hackad 200 ml mjölk  
200 ml yoghurt 2 ✓ honung

### **APELSINSMOOTHIE MED CHOKLAD**

170 g chokladglass 300 ml apelsinjuice

### **BANANSMOOTHIE MED VANILJ OCH HONUNG**

400 ml mjölk 4 ✓ honung  
1 banan 2 ✓ vaniljsocker

### **ÄPPEL- OCH MANGOSMOOTHIE**

1 mango, skalad, urkärnad och hackad 600 ml äppeljuice

### **KRÄMIG BLÅBÄRSSMOOTHIE MED VANILJ**

360 ml lemonad 70 g blåbär  
125 g vaniljglass

### **SMOOTHIES MED TRANBÄR, APELSIN OCH BANAN**

300 ml apelsinjuice 200 ml mjölk  
300 ml tranbärsjuice 2 ✓ honung

1 banan

persiko- och aprikossmoothie

4 aprikos, en halv konservburk

80 ml aprikossaft (från konservburken)

2 persikor, skalade, urkärnade och hackade

4 ✓ yoghurt



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 apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de har blitt veiledet/instruert og forstår farene som er involvert.

Barn må ikke bruke eller leke med apparatet.

Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.

For å unngå skade må du være forsiktig når du håndterer knivbladene, tømmer kannen og ved rengjøring.

Feil bruk av apparatet kan føre til skader.

 Apparatets overflater vil bli varme.

Vær forsiktig når du legger til varm væske, da den kan bli kastet ut igjen på grunn av plutselig damp.

Koble fra apparatet før du monterer, demonterer eller rengjør det.


Ikke la apparatet være ubevoktet når det er tilkoblet.

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 før du fjerner kannen.

Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

 Dypp aldri apparatet i væsker, ikke bruk det på badetrom, nær vann eller utendørs.

- 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      | 5. Kanne      |
| 2. Løkk      | 6. Handtag    |
| 3. Deksellås | 7. Motorenhet |
| 4. Kannelås  |               |

---

## SLIK FUNGERER KOKEREN

- Ha ingrediensene i kannen.
- Velg et program.
- Kom tilbake om en halv time (suppe) / én time (saus), tilpass krydderet, og nyt.




- Siden apparatet er en kombinasjon av en blender og en oppvarmer, kan du også bruke det til å blande ingredienser, lage smoothies, knuse is og til og med koke poteter.

## MONTERING


VIKTIG: Hvis enten lokket eller kannen er montert feil, vil ikke apparatet fungere.

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.

## DEMONTERING

1. Løft koppen ut av lokket.
  2. Koppen er merket ved 30 ml og 60 ml. Fylt til randen rommer den 130 ml.
  3. Trykk på deksellåsen og løft lokket av kannen.
  4. Klem kannelåsen inn på hanken, og løft kannen av motorenheten.
- Når du fjerner kannen eller lokket, kuttes strømmen til motoren og varmeapparatet, og  lyset slukkes. Når du setter dem tilbake, kobles strømmen på igjen, men programmet starter ikke på nytt. Ikke kjør motoren uten koppen, da ingrediensene kan bli kastet ut gjennom hullet.



## 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.

## SLÅ PÅ




1. Stikk kontakten i støpselet.
2. Apparatet piper. Lyset  vil blinke. Trykk på -knappen til lyset blir værende på.

## BRUNING








1. Hvis du ønsker å brune kjøtt eller grønnsaker til suppen:
2. Legg 30 ml olje eller et stort smørstykke i bunnen av kannen.
3. Tilsett kjøtt/grønnsaker.
4. Sett lokket og koppen på igjen.
5. Trykk  og la det koke i 1 minutt.
6. Trykk på  og slipp for å røre.
7. Fjern koppen, ta en titt ned i kannen, og sett koppen på igjen.
8. Gjenta til bruningen ser riktig ut.
9. Tilsett resten av ingrediensene og start programmet.

## VELG PROGRAM

1. Trykk på knappen for det programmet du ønsker.
2. Apparatet piper, og lyset i knappen er på.

	standby	motor av, varmer av, venter
	lav hastighet	blander i 2 minutter - for generell blanding
	høy hastighet	blander i 2 minutter - for smoothies, milkshake osv.





	manuell drift	trykk på  for å kjøre motoren, slipp for å stoppe
	isknusing	blander i 10 økter på tre sekunder på / 3 sekunder av
	tykk suppe	varmer i 35 minutter blander i 13 sekunder, piper 5 ganger lampen på knappen slukker holdes varm i 40 minutter ved 70–80 °C går tilbake til standby
	tynn suppe	varmer i 25 minutter blander i 60 sekunder, piper 5 ganger lampen på knappen slukker holdes varm i 40 minutter ved 70–80 °C går tilbake til standby
	saus	varmer og rører i ca. en time piper lampen på knappen slukker går tilbake til standby
	kok/damp	varmer i 18 minutter til oppkok lampen på knappen slukker lampen på  knappen lyser hvitt holdes varm i 40 minutter ved 70–80 °C går tilbake til standby

## TILSETTE INGREDIENSER

- Fjern koppen, tilsett de nye ingrediensene, og sett koppen på igjen.
- Kontroller at innholdet ikke stiger over merket MAX / SOUP MAX.


## FERDIG?

1. Trykk på . Lyset  vil blinke.
2. Koble fra apparatet
3. Trykk på deksellåsen og løft lokket av kannen.
4. Klem kannelåsen inn på hanken, og løft kannen av motorenheten.
5. Hell innholdet i et serveringsfat.
6. Sett kannen tilbake på motorenheten.

## 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.



## RESIRKULERING



For å unngå miljø- og helseproblemer på grunn av farlige stoffer, må apparater og oppladbare og ikke-oppladbare batterier markert med en av disse symbolene ikke kastes i usortert offentlig avfall. Kast alltid elektriske og elektroniske produkter og, hvis relevant, oppladbare og ikke-oppladbare batterier, på et egnet retursted for offentlig resirkulering/innsamling.


## OPPSKRIFTER



-  spiseskje (15 ml)
-  klype
-  teskje (5 ml)
-  bunt

- g gram
-  kvast
- ml milliliter
-  fedd

### MAROKKANSK GRØNNSAKSUPPE (4 PORSJONER)

PROGRAM 



- 1 rødløk, skrelt og hakket
- 1 purre, vasket og hakket
- 1 rød pepper, uten frø og hakket
- 1 stangselleri, hakket
- 1 grønn pepper, uten frø og hakket
- 2  hvitløk, skrelt og hakket


- 1 400 g bokstomater
- 1  tomatpuré
- 1  ras el hanout krydderblanding
- 1 suppeterning (grønnsaker)
- 250 ml vann
- salt og pepper





Legg alle ingrediensene i muggen. Trykk på  .

### KREMET SOPPSUPPE (4 PORSJONER)

PROGRAM 



- 1 løk, skrelt og finhakket
- 30 ml olivenolje
- 3  timian, bare blader
- 2  hvitløk, skrelt og knust
- 500 g sopp

-  salt og pepper
- 1 suppeterning (grønnsaker)
- 100 ml kremfløte
- vann

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

### KNOLLSELLERI- OG EPLESUPPE (4 PORSJONER)

PROGRAM 

- 1 knollselleri (ca. 750 g), skrelt og revet
- 500 ml melk
-  salt og pepper
- 2  hvitløk, skrelt og hakket


- 1 suppeterning (grønnsaker)
- 50 g valnøtter, hakket
- 2 grønne epler, skrelt, uten kjerne og i terninger


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

### ERTE- OG SKINKESUPPE (4 PORSJONER)

PROGRAM 



- 6 vårløk, hakket
- 500 g frosne erter
- 100 g babyspinatblader
- 1 suppeterning (grønnsaker)

- 100 g strimlet kokt skinke
-  salt og pepper
- 100 ml kremfløte
- vann

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

### THAILANDSK KYLLINGSUPPE (4 PORSJONER)

PROGRAM 

- 2 sjalottløk, skrelt og skivet
- 1 rød chili, skivet
- 1 sitrongressstengel, finhakket
- 1  fiskesaus
- 200 g kokt kylling, strimlet
- 1  palmesukker / fint sukker

- 1 400 ml kokosmelk
- 600 ml vann
- 1 liten bunt koriander, hakket
- saften av 1–2 lime
- 1 liten bit ingefær, skrellet og skåret i tynne skiver

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)

PROGRAM

200 g stekt paprika (fra glass)

6 tomater, i terninger

2 hvitløk, skrelt og knust

1 tomatpuré

sukker

salt og pepper

1 suppeterning (grønnsaker)

vann

1 liten bunt basilikum, bare blader

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

### FYLDIG TOMATSAUS (4 PORSJONER)

PROGRAM

1 løk, skrelt og finhakket

30 ml olivenolje

2 hvitløk, skrelt og knust

1 finkornet sukker

2 400 g plommetomater

1 soltørket tomatpuré

2 sherryeddik/rødvinseddik

salt og pepper

basilikumblader, grovhakket (valgfritt)

En allsidig tomat saus, 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.

## KOKEVEILEDNING FOR GRØNNSAKER

råvare	tid (min)	råvare	tid (min)
artisjokk, hjerter	11-16	mais, i kolbe, hel	5-8
asparges	6-13	aubergine, terninger	5-10
bønner, grønne	12-18	pastinakk	5-10
brokkoli, buketter	5-6	erter	8-12
rosenkål	6-11	poteter (store), oppskjært	15-18
kål, kiler	10-15	poteter (små), hele	15-18
gulrøtter, skiver	6-10	spinat	3-5
blomkål, buketter	6-8	neper, terninger	5-8

### SMOOTHIES

PROGRAM

#### FROKOST-SMOOTHIE

2 epler, uten kjerne og grovhakket

8 yoghurt

400 ml melk

4 havre

2 banan

4 honning

#### BANAN-SMOOTHIE MED NØTTER

150 g hasselnøtt yoghurt

1 banan

200 ml melk

#### MANGO LASSI

1 mango, skrelt, uten steiner og hakket

200 ml yoghurt

200 ml melk

2 honning

#### SJOKOLADEAPPELSIN-SMOOTHIE

170 g sjokoladeis

300 ml appelsinjuice

#### BANAN, VANILJE OG HONNING SMOOTHIE

400 ml melk

1 banan

4 honning

2 vaniljeekstrakt

### **EPLER OG MANGO SMOOTHIE**

1 mango, skrelt, uten steiner og hakket 600 ml eplejuice

### **KREMET BLÅBÆR OG VANILJE SMOOTHIE**

360 ml limonade 70 g blåbær

125 g vaniljeis

### **TRANEBÆR, APPELSIN OG BANAN SMOOTHIE**

300 ml appelsinjuice 1 banan

300 ml tranebærjuice

### **FERSKEN OG APRIKOS SMOOTHIE**

4 halve aprikoser på boks 4 ☞ yoghurt

80 ml aprikosjuice (fra boks) 200 ml melk

2 fersken, skrelt, uten steiner og hakket 2 ☞ honning



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:


Laitetta saavat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset suorituskyvyt ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/opastetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.

Lapset eivät saa käyttää laitetta tai leikkiä sillä.

Pidä laite ja virtajohto poissa lasten ulottuvilta.

Tapaturmien välttämiseksi ole varovainen, kun käsittelet teriä, tyhjennät kannua tai puhdistat laitetta.

Laitteen väärinkäyttö saattaa aiheuttaa henkilövahingon.

 Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.

Ole varovainen, kun lisää kuumaa nestettä, sillä se voi suihkuta ulos äkillisen höyryntymisen takia.

Irrota laite verkkovirrasta ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.


Älä jätä laitetta vaille silmälläpitoa, kun se on kytketty sähköverkkoon.

Jos täytät liikaa, kiehuvia nesteitä voi roiskua.

Käytä kannua vain mukana tulevan moottoriyksikön kanssa (ja päinvastoin).

Varmista, että laite on valmiustilassa ennen kannun poistamista.

Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

 Älä käytä tätä laitetta kylpyammeen, suihkun, pesualtaan tai muun vettä sisältävän säiliön lähellä.

- 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          | 5. Kannu           |
| 2. Kansi          | 6. Kädensija       |
| 3. Kannen lukitus | 7. Moottoriyksikkö |
| 4. Kannun lukitus |                    |

---

## NÄIN LAITE TOIMII

- Laita ainekset kannuun.
- Valitse ohjelma.


- Palaa puolen tunnin (keitto)/ tunnin (kastike) kuluttua, mausta tarvittaessa ja syö.
- Koska laite on sekoittimen ja lämmittimen yhdistelmä, voit käyttää sitä myös sekoittamiseen, smoothien tekemiseen, jään murskaamiseen ja jopa perunoiden keittämiseen.

## KOKOAMINEN


**TÄRKEÄÄ:** Laite ei toimi, jos kansi tai kannu on väärin asetettuna.

1. Laske kannu moottoriyksikön päälle, ja paina sitä alas, kunnes se napsahtaa paikoilleen (se kiinnittyy vain yhdessä asennossa).
2. Kiinnitä kansi asettamalla kannen etuosaa kannun nokan päälle (kuva A).
3. Laske kansi alas ja paina kannen takaosaa, kunnes kannen lukko napsahtaa (kuva B).
4. Kiinnitä kuppi kannen reikään.



## PURKAMINEN

1. Nosta kuppi kannen päältä pois.
  2. Kuppiin on merkitty 30 ml ja 60 ml. Täyteen kaadettuna siihen mahtuu 130 ml.
  3. Paina kannen lukitusta ja nosta kansi pois kannun päältä.
  4. Purista kannun lukitus kädensijaan, ja nosta kannu irti moottoriyksikön päältä.
- Kannun tai kannen poistaminen katkaisee virran moottorista ja lämmittimestä, ja -valo sammuu. Niiden takaisin asettaminen kytkee virran, mutta ei käynnistä ohjelmaa uudelleen. Älä käytä moottoria ilman kuppia, ainekset voivat roiskua reiän läpi.



## 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.

## KYTKE LAITE PÄÄLLE




1. Kytke se sähköpistokkeeseen.
2. Laitteesta kuuluu merkkiäni. -valo vilkkuu. Paina -painiketta kunnes valo jää palamaan.

## RUSKISTAMINEN









1. Jos haluat ruskistaa lihaa tai vihanneksia ennen keiton tekemistä:
2. Laita 30 ml öljyä tai iso voinappi kannun pohjalle.
3. Lisää liha/vihannekset.
4. Aseta kansi ja kuppi paikoilleen.
5. Paina , anna kiehua 1 minuutti.
6. Paina ja vapauta  sekoittaaksesi aineksia.
7. Poista kuppi, katso, aseta kuppi takaisin.
8. Toista, kunnes ruskistamisaste on oikea.
9. Lisää loput ainekset ja käynnistä ohjelma.

## VALITSE OHJELMA

1. Paina haluamasi ohjelman painiketta.
2. Laite piippaa ja painikkeen valo palaa.

	valmiustila	moottori sammutettu, lämmitin sammutettu, odottaa
	matala nopeus	sekoittaa 2 minuuttia – yleiseen sekoittamiseen
	korkea nopeus	sekoittaa 2 minuuttia – smoothiet, pirtelöt jne.





	manuaalinen toiminta	painamalla  moottori käy, vapauttamalla se pysähtyy
	jäämurska	sekoittaa 3 sekunnin jaksoja 10kertaa/3 sekuntia sammuneena
	paloja sisältävä keitto	lämmittää 35 minuuttia sekoittaa 13 sekuntia, piippaa 5 kertaa painikkeen valo sammuu pitää lämpimänä 70–80 °C:eesa 40 minuuttia palautuu valmiustilaan
	sosekeitto	lämmittää 25 minuuttia sekoittaa 60 sekuntia, piippaa 5 kertaa painikkeen valo sammuu pitää lämpimänä 70–80 °C:eesa 40 minuuttia palautuu valmiustilaan
	kastike	lämmittää ja sekoittaa noin tunnin piippaa painikkeen valo sammuu palautuu valmiustilaan
	keittää/höyryttää	lämmittää 18 minuuttia, kunnes kiehuu painikkeen valo sammuu  -painikkeen valo muuttuu valkoiseksi pitää lämpimänä 70–80 °C:eesa 40 minuuttia palautuu valmiustilaan

## AINESTEN LISÄÄMINEN

- Poista kuppi ja lisää uudet ainekset, aseta kuppi takaisin.
- Tarkista, että sisältö ei ylitä MAX/SOUP MAX -merkintöjä.


## VALMISTA?

1. Paina -painiketta. -valo vilkkuu.
2. Irrota laite sähköverkosta.
3. Paina kannen lukitusta ja nosta kansi pois kannun päältä.
4. Purista kannun lukitus kädensijaan, ja nosta kannu irti moottoriyksikön päältä.
5. Kaada sisältö tarjoiluastiaan.
6. Aseta kannu takaisin moottoriyksikön päälle.

## VINKKEJÄ JA OHJEITA

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

## HOITO JA HUOLTO

1. Sammuta laite () ja irrota se verkosta.
2. Pyyhi moottoriyksikön ulkopuoli puhtaalla kostealla kankaalla.
3. Pyyhi kannu sisältä ja ulkoa kostealla liinalla.
4. Pese kansi ja kuppi käsin.



## KIERRÄTYS



Jotta vältettäisiin vaarallisista aineista ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, näillä symboleilla varustettuja laitteita sekä ladattavia ja kertakäyttöisiä paristoja ei saa hävittää lajittelemattomana sekajätteenä. Hävitä sähkö- ja elektroniikkatuotteet sekä, mikäli sovellettavissa, ladattavat ja kertakäyttöiset paristot asianmukaiseen viralliseen kierrätys-/keräilypisteeseen.

## RESEPTEJÄ

- ruokalusikka (15ml)
- hyppysellinen
- teelusikka (5ml)
- nippu

- g grammaa
- oksa
- ml millilitraa
- kynsi(kynttä)

### MAROKKOLAINEN VIHANNESKEITTO (4 ANNOSTA)

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

- 1 purjo, pestynä ja pilkottuna
- 1 varsiselleri, pilkottuna
- 1 400 g tölkki tomaattimurskaa
- 1 tomaattipyyreetä
- 250 ml vettä
- suolaa ja pippuria

OHJELMA

Laita kaikki ainekset kannuun. Paina -painiketta.

### KERMAINEN SIENIKEITTO (4 ANNOSTA)

- 1 sipuli, kuorittuna ja hienoksi pilkottuna
- 30 ml oliiviöljyä
- 2 valkosipulia, kuorittuna ja murskattuna
- 3 timjamia, vain lehdet
- suolaa ja pippuria

- 500 g sieniä
- 1 liemikuutio (kasvis)
- 100 ml Vuolukermaa
- vettä

OHJELMA

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
- 50 g saksanpähkinöitä, pilkottuna
- 2 vihreää omenaa, kuorittuina, keskusta poistettuna ja kuutioituna

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

OHJELMA

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

### HERNE-KINKKUKUITTO (4 ANNOSTA)

- 6 kesäsipulia, pilkottuna
- 500 g pakasteherneitä
- 100 g lehtipinaattia
- 1 liemikuutio (kasvis)

- 100 g pieneksi pilkottua keittokinkkua
- suolaa ja pippuria
- 100 ml kuohukermaa
- vettä

OHJELMA


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 punainen chili, viipaloituna
- 1 sitruunaruohon varsi, hienoksi pilkottuna
- 1 kalakastiketta
- 200 g keitetty kana pieneksi pilkottuna
- 1 palmusokeria/hienoa sokeria


- 1 400 ml tölkki kookosmaitoa
- 600 ml vettä
- 1 pieni nippu korianteria, pilkottuna
- 1–2 limen mehu
- 1 pieni pala inkivääriä, kuorittuna ja hienoksi viipaloituna

OHJELMA






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 ANNOTA) OHJELMA



200 g	paahdettuja punaisia paprikoita (tölkistä)		sokeria
6	tomaattia, kuutioituna	1	liemikuutio (kasvis)
2 	valkosipulia, kuorittuna ja murskattuna		sokeria
1 	tomaattipyreetä	1	pieni nippu basilikaa, vain lehdet
	suolaa ja pippuria		vettä

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 ANNOTA) OHJELMA

1	sipuli, kuorittuna ja hienoksi pilkottuna	2	400 g tölkki luumutomaatteja
30 ml	oliiviöljyä	2 	sherryetikkaa/punaviinietikkaa
2 	valkosipulia, kuorittuna ja murskattuna		suolaa ja pippuria
1 	hienoa sokeria		basilikan lehtiä, karkeaksi pilkottuna
1 	aurinkokuivattua tomaattipastaa		(valinnainen)

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.




## VIHANNESTEN KEITTÄMISOHJE

vihannes	aika (min)	vihannes	aika (min)
artisokan sydämet	11-16	maissi, tähtkä, kokonainen	5-8
parsa	6-13	munakoiso, kuutioituna	5-10
pavut, vihreät	12-18	palsternakka	5-10
parsakaali, kukinnot	5-6	herne	8-12
ruusukaali	6-11	perunat (isot), paloina	15-18
kaali, suikaloituna	10-15	perunat (pienet), kokonaisina	15-18
porkkanat paloina	6-10	pinaatti	3-5
kukkakaali, kukinnot	6-8	nauris, kuutioituna	5-8

### SMOOTHIET

OHJELMA 


#### AAMIAISSMOOTHIE

8 	yogurttia	400 ml	maitoa
4 	kaurahiutaleita	2	banaani
2	omena, keskusta poistettuna ja karkeaksi pilkottuna	4 	Hunajaa

#### PÄHKINÄINEN BANAANISMOOTHIE

150 g	hasselpähkinäyogurttia	1	banaani
200 ml	maitoa		

#### MANGO LASSI

1	mango, kuorittuna, kivi poistettuna ja pilkottuna	200 ml	yogurttia
200 ml	maitoa	2 	Hunajaa

#### SUKLAA-APPELSIINISMOOTHIE

170 g	suklaajäätelöä	300 ml	appelsiinimehua
-------	----------------	--------	-----------------

#### BANAANI-VANILJA-HUNAJASMOOTHIE

400 ml	maitoa	1	banaani
4 	Hunajaa	2 	vaniljauutetta

**OMENA-MANGOSMOOTHIE**

1 mango, kuorittuna, kivi poistettuna ja pilkottuna 600 ml omenamehua

**KERMAINEN MUSTIKKA-VANILJASMOOTHIE**

360 ml limonadia 125 g vaniljajäätelöä  
70 g mustikoita

**KARPALO-APPELSIINI-BANAANISMOOTHIE**

300 ml appelsiinimehua 300 ml karpalomehua  
1 banaani

**PERSIKKA-APRIKOOSISMOOTHIE**

4 aprikoosinpuolikkaita tölissä 80 ml aprikoosimehua (tölkistä)  
2 persikkaa, kuorittuina, kivi poistettuna ja pilkottuna 4 🍷 jogurttia  
200 ml maitoa 2 🍷 Hunajaa



## СУПОВАРКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ С БЛЕНДЕРОМ

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:

Использование данного устройства лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков.

Детям запрещено использовать устройство или играть с ним.

Держите устройство и шнур вне досягаемости детей.

Чтобы избежать травм, будьте осторожны при обращении с ножами, опустошении кружки и очистке.

Неправильное использование прибора может привести к травме.

 Поверхности прибора нагреваются.

Будьте осторожны при добавлении горячей жидкости, так как она может внезапно вырваться обратно с паром.

Отключите прибор от розетки перед сборкой, разборкой или очисткой.


Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

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.

Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

 Не пользуйтесь устройством вблизи ванны, душа, бассейна или прочих емкостей с водой.

- 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           | 5. Кружка         |
| 2. Крышка          | 6. Ручка          |
| 3. Фиксатор крышки | 7. Блок двигателя |
| 4. Фиксатор кружки |                   |

---

## КАК ЭТО РАБОТАЕТ

- Ингредиенты поместите в кружку.
- Выберите программу.
- Вернитесь через полчаса (суп) или через час (соус) и добавьте приправы. Продукт готов к употреблению.
- Поскольку этот прибор представляет собой комбинацию блендера и нагревателя, его можно использовать также для смешивания, приготовления смузи, колки льда и даже для варки картофеля.

---

## СБОРКА


ВАЖНО. Если какая-либо крышка открыта или кувшин неправильно установлен, устройство работать не будет.

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.

---

## РАЗБОРКА

1. Выньте чашку из крышки.
2. На чашке есть деления 30 мл и 60 мл. Объем наполненной до краев чашки — 130 мл.
3. Нажмите на фиксатор крышки и снимите крышку с кружки.
4. Нажмите на фиксатор кружки на ручке и снимите кружку с блока двигателя.


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.

Не включайте двигатель без чашки, т. к. через отверстие может выплеснуться содержимое кружки.





---

## 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.



---

## ВКЛЮЧЕНИЕ

1. Вставьте вилку в розетку.
2. Прибор издаст звуковой сигнал. Индикатор  начнет мигать. Нажмите и удерживайте кнопку , пока индикатор не будет гореть постоянно.

---





## ОБЖАРИВАНИЕ

1. Если вы хотите обжарить мясо или овощи перед приготовлением супа:
2. налейте 30 мл растительного масла или положите кусок сливочного масла на дно кружки.
3. Добавьте мясо или овощи.
4. Установите на место крышку и чашку.
5. Нажмите  и готовьте 1 минуту.
6. Нажмите и отпустите , чтобы перемешать ингредиенты.

- Снимите чашку, проверьте содержимое и затем поставьте чашку на место.
- Повторяйте, пока не обжарите продукты до нужного состояния.
- Добавьте остальные ингредиенты и запустите программу.

## ВЫБЕРИТЕ ПРОГРАММУ



- Нажмите кнопку нужной программы.
- Прибор издаст звуковой сигнал и засветится индикатор кнопки.

	дежурный режим	двигатель выключен, нагреватель выключен, ожидание
	низкая скорость	смешивание в течение 2 минут — для обычного смешивания
	высокая скорость	смешивание в течение 2 минут — для смузи, молочных коктейлей и т. д.
	ручное управление	нажмите  , чтобы запустить двигатель, отпустите, чтобы остановить двигатель
	колка льда	смешивание за 10 сеансов: 3 секунды работа/3 секунды перерыв
	суп с кусочками ингредиентов	нагрев в течение 35 минут смешивание в течение 13 секунд, звуковой сигнал раздается 5 раз индикатор кнопки гаснет поддержка температуры 70-80 °C в течение 40 минут возврат к дежурному режиму
	суп однородной консистенции	нагрев в течение 25 минут смешивание в течение 60 секунд, звуковой сигнал раздается 5 раз индикатор кнопки гаснет поддержка температуры 70-80 °C в течение 40 минут возврат к дежурному режиму
	соус	нагрев и размешивание в течение примерно одного часа звуковой сигнал индикатор кнопки гаснет возврат к дежурному режиму
	варка/ приготовление на пару	нагрев в течение 18 минут до кипения индикатор кнопки гаснет индикатор кнопки  светится белым светом поддержка температуры 70-80 °C в течение 40 минут возврат к дежурному режиму

## ДОБАВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

- Снимите чашку, добавьте новые ингредиенты, затем поставьте чашку на место.
- Убедитесь, что содержимое кружки не превышает отметки MAX/SOUP MAX.

## ЗАКОНЧИЛИ?

- Нажмите кнопку . Индикатор  начнет мигать.
- Отключите прибор от электросети.
- Нажмите на фиксатор крышки и снимите крышку с кружки.
- Нажмите на фиксатор кружки на ручке и снимите кружку с блока двигателя.
- Перелейте содержимое в сервировочную тарелку.
- Установите кружку на блоке двигателя.

## 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.
- Смузи 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 вручную крышку и чашку.

## ПОВТОРНАЯ ПЕРЕРАБОТКА



Во избежание воздействия вредных веществ на окружающую среду и здоровье приборы и батареи одноразового или многоразового использования, помеченные одним из этих символов, необходимо утилизировать отдельно от несортированных бытовых отходов. Обязательно утилизируйте электрические и электронные изделия, а также (если это применимо) батареи одноразового или многоразового использования в соответствующих официальных пунктах повторной переработки / сбора отходов.

## РЕЦЕПТЫ

- столовая ложка (15 мл)
- щепотка
- чайная ложка (5 мл)
- пучок

- g граммы
- веточка
- ml миллилитры
- зубок(-ки)

### МАРОККАНСКИЙ ОВОЩНОЙ СУП (4 ПОРЦИИ)

ПРОГРАММА

- |   |                                      |        |                                  |
|---|--------------------------------------|--------|----------------------------------|
| 1 | красный лук, очищенный и нарезанный  | 1      | 400 г мелко нарезанных помидоров |
| 1 | лук-порей, мытый и нарезанный        | 1      | томатная паста                   |
| 1 | красный перец, без семян, нарезанный | 1      | смесь пряностей рас-эль-ханут    |
| 1 | корень сельдерея, нарезанный         | 1      | бульонный кубик (овощной)        |
| 1 | зеленый перец, без семян, нарезанный | 250 ml | вода                             |
| 2 | чеснок, очищенный и нарезанный       |        | соль и перец                     |

Поместите все ингредиенты в кувшин. Нажмите кнопку

### ГРИБНОЙ СУП-ПЮРЕ (4 ПОРЦИИ)

ПРОГРАММА

- |       |                                   |        |                           |
|-------|-----------------------------------|--------|---------------------------|
| 1     | лук, очищенный и мелко нарезанный |        | соль и перец              |
| 30 ml | оливковое масло                   | 1      | бульонный кубик (овощной) |
| 3     | тимьян, только листья             | 100 ml | жирные сливки             |
| 500 g | грибы                             |        | вода                      |
| 2     | чеснок, очищенный и измельченный  |        |                           |

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	сельдерей (прибл. 750 г), очищенный и измельченный на терке
500 ml	молоко	2	зеленые яблоки, очищенные, без сердцевин, нарезанные кубиками
1	бульонный кубик (овощной)		
1 🍷	соль и перец		
50 g	грецкие орехи, нарезанные		

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	100 g	измельченная на терке вареная говядина
500 g	замороженный горох	1 🍷	соль и перец
100 g	молодые листья шпината	100 ml	жирные сливки
1	бульонный кубик (овощной)		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		молока
1 🍷	рыбный соус	1	стебли лимонного сорго, мелко нарезанные
1 🍷	пальмовый сахар/сахарная пудра	200 g	вареная курятина, измельченная на терке
600 ml	вода	2	лук-шалот, очищенный и нарезанный ломтиками
1	небольшой пучок кориандра, нарезанный	1	небольшие кусочки имбиря, очищенные и мелко нарезанные
1	сок из 1-2 шт. лайма		
1	400 мл консервированного кокосового		

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 ☞☞

200 g	поджаренный красный перец (из кувшина)	1 🍷	соль и перец
6	помидоры, нарезанные кубиками	1 🍷	сахар
2 🍷	чеснок, очищенный и измельченный	1	бульонный кубик (овощной)
1 🍷	томатная паста		вода
1		1	небольшой пучок базилика, только листья

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		соль и перец
30 ml	оливковое масло	1 🍷	томатная паста из вяленых помидоров
2 🍷	чеснок, очищенный и измельченный	2 🍷	хересный уксус/красный виноградный уксус
1 🍷	мелкий сахарный песок	1 🍷	листья базилика, крупно нарезанные (по желанию)
2	400 г мелких помидоров, сорт «сливки»		

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.




## РУКОВОДСТВО ПО ВАРКЕ ОВОЩЕЙ



продукты	время (мин)	продукты	время (мин)
баклажан, нарезанный кубиками	5-10	спаржа	6-13
пастернак	5-10	фасоль, зеленостручковая	12-18
горох	8-12	брокколи, цветки	5-6
картофель (крупный), нарезанный	15-18	брюссельская капуста	6-11
картофель (небольшой), целый	15-18	капуста, ломтики	10-15
шпинат	3-5	морковь, ломтиками	6-10
репа, нарезанная кубиками	5-8	цветная капуста, цветки	6-8
артишок, корзинки	11-16	кукуруза, целый початок	5-8

### СМУЗИ

ПРОГРАММА 

#### СМУЗИ НА ЗАВТРАК

2 яблоки, без сердцевин, крупно нарезанные  
 4  овсяные хлопья  
 2 бананы

8  йогурт  
 400 ml молоко  
 4  мед


#### СМУЗИ СО ВКУСОМ БАНАНА

150 g йогурт с лесными орехами  
 200 ml молоко

1 бананы

#### МАНГОВОЕ ЛАССИ

1 манго, очищенное, без косточек, нарезанное  
 200 ml молоко


200 ml йогурт  
 2  мед


#### ШОКОЛАДНО-АПЕЛЬСИНОВОЕ СМУЗИ

170 g шоколадное мороженое

300 ml апельсиновый сок

#### СМУЗИ ИЗ БАНАНОВ, ВАНИЛИ И МЕДА

400 ml молоко  
 4  мед

1 бананы  
 2  ванильный экстракт

#### СМУЗИ ИЗ ЯБЛОК И МАНГО

1 манго, очищенное, без косточек, нарезанное

600 ml яблочный сок

#### СЛИВОЧНОЕ СМУЗИ ИЗ ЧЕРНИКИ И ВАНИЛИ

125 g ванильное мороженое  
 70 g черника

360 ml лимонад



#### СМУЗИ ИЗ КЛЮКВЫ, АПЕЛЬСИНОВ И БАНАНОВ

300 ml апельсиновый сок  
 300 ml клюквенный сок

1 бананы

#### СМУЗИ ИЗ ПЕРСИКОВ И АБРИКОС

4 половинки консервированных абрикосов  
 80 ml абрикосовый сок (от консервированных абрикосов)  
 2 персики, очищенные, без косточек, нарезанные

4  йогурт  
 200 ml молоко  
 2  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:

Tento přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, senzorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům.

Přístroj nesmí používat děti nebo si s ním hrát.

Přístroj i kabel udržujte mimo dosah dětí.

Při manipulaci s noži a vyprazdňování a čištění džbánu buďte opatrní, abyste předešli případnému zranění.

Nesprávné použití zařízení může vést ke zranění.

 Povrchy přístroje budou pálit.

Při přidávání horké tekutiny buďte opatrní, může vystříknout z důvodu prudkého odpaření.

Před montáží, demontáží či čištěním přístroj vypojte ze sítě.


Pokud je přístroj v zásuvce, nenechávejte ho bez dozoru.

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.

Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

 Tento přístroj nepoužívejte v blízkosti van, sprch, umyvadel či jiných nádob obsahujících vodu.

- Nepoužívejte příslušenství nebo přídavné 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        | 5. Džbán           |
| 2. Víčko        | 6. Držadlo         |
| 3. Zámek víčka  | 7. Jednotka motoru |
| 4. Zámek džbánu |                    |

---

## JAK TO FUNGUJE

- Dejte do džbánu ingredience.
- Zvolte program.

- Vraťte se za půl hodiny (polévka)/ za hodinu (omáčka), dokořeňte a servírujte.
- Protože jde o kombinaci mixéru a ohřívače, můžete přístroj používat i k mixování, k přípravě smoothies, k drcení ledu, a dokonce v něm můžete vařit i brambory.

---

## MONTÁŽ


DŮLEŽITÉ: Pokud je víko či nádoba špatně nasazena, přístroj nebude fungovat.

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 umístíte do otvoru ve víčku.

---

## DEMONTÁŽ


1. Šálek z víčka vyjměte.
2. Na šálku jsou dvě značky – 30 ml a 60 ml. Pokud jej naplníte po okraj, vejde se do něj 130 ml.
3. Stiskněte zámek víčka a sejměte víčko ze džbánu.
4. Zamáčkněte do držadla zámek džbánu a sejměte džbán z jednotky motoru.

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.

Nenechávejte běžet motor bez šálku, ingredience by mohly otvorem vystříknout ven.

---



## 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.





---

## ZAPÍNÁNÍ

1. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
2. Spotřebič pípne. Kontrolka  bude blikat. Stiskněte tlačítko , aby kontrolka začala svítit nepřerušovaně.

---












## SMAŽENÍ

1. Pokud před vařením polévky chcete osmažit maso nebo zeleninu:
2. Nalijte naspod džbánu 30 ml oleje nebo větší hrudku másla.
3. Přidejte maso/zeleninu.
4. Nasadte zpátky víčko a šálek.
5. Stiskněte  a nechte 1 minutu smažit.
6. Stiskněte a uvolněte , čímž dojde k promíchání.
7. Sejměte šálek, proveďte kontrolu a nasadte šálek zpět.
8. Opakujte, dokud nebudou potraviny dobře osmažené.
9. Přidejte zbytek ingrediencí a spusťte program.

---

## PROVEĎTE VOLBU PROGRAMU



1. Stiskněte tlačítko požadovaného programu.
2. Přístroj pípne a kontrolka uvnitř tlačítka se rozsvítí.

	pohotovostní režim	motor vypnutý, ohřívač vypnutý, přístroj čeká
	nízká rychlost	mixování trvá 2 minuty – pro běžné mixování
	vysoká rychlost	mixování trvá 2 minuty – pro smoothies, milkshaky atd.
	manuální provoz	stiskněte  pro spuštění motoru, uvolněte pro zastavení
	drcení ledu	mixování v 10 intervalech – 3 vteřiny zapnuto/3 vteřiny vypnuto
	hutná polévka	ohřev 35 minut mixování 13 vteřin, 5 x zapípá kontrolka tlačítka zhasne udržení teploty 40 minut při 70-80°C návrat do pohotovostního režimu
	jemná polévka	ohřev 25 minut mixování 60 vteřin, 5 x zapípá kontrolka tlačítka zhasne udržení teploty 40 minut při 70-80°C návrat do pohotovostního režimu
	omáčka	ohřev a míchání trvá asi hodinu zapípání kontrolka tlačítka zhasne návrat do pohotovostního režimu
	var/vaření v páře	ohřev trvá 18 minut až do varu kontrolka tlačítka zhasne kontrolka tlačítka  zbělá udržení teploty 40 minut při 70-80°C návrat do pohotovostního režimu

## PŘIDÁVÁNÍ INGREDIENCÍ

- Sejměte šálek, přidejte nové ingredience a potom nasadte šálek zpět.
- Zkontrolujte, zda obsah nesahá nad značky MAX/SOUP MAX.


## HOTOVO?

1. Stiskněte  tlačítko. Kontrolka  bude blikat.
2. Vytáhněte přístroj ze zásuvky.
3. Stiskněte zámek víčka a sejměte víčko ze džbánu.
4. Zamáčkněte do držadla zámek džbánu a sejměte džbán z jednotky motoru.
5. Přelijte obsah do servírovací mísy.
6. Džbán nasadte zpět na jednotku motoru.

## 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 část jednotky motoru otřete čistým vlhkým hadříkem.

3. Džbán otřete zevnitř i zvenku vlhkým hadříkem.
4. Víčko a šálek umyjte ručně.

## RECYKLACE



Aby nedocházelo k ničení životního prostředí a zdraví kvůli obsaženým nebezpečným látkám, přístroje a dobíjecí i nedobíjecí baterie označené jedním z těchto symbolů nesmějí být vyhazovány do směsného komunálního odpadu. Elektrické a elektronické výrobky, a pokud to přísluší, i dobíjecí i nedobíjecí baterie, vždy likvidujte na oficiálním recyklačním/sběrném místě.

## RECEPTY

	polévková lžice (15 ml)	g	gramy
	špetka		snítka
	čajová lžička (5 ml)	ml	militry
	trs		stroužek (stroužky)

### MAROCKÁ ZELENINOVÁ POLÉVKA (PRO 4 OSOBY)

PROGRAM

1	červená cibule, oloupaná a nakrájená	1	400 g nakrájených rajčat z konzervy
1	pórek, umytý a nakrájený	1	rajský protlak
1	červená paprika, zbavená semen a nakrájená	1	směs koření Ras el hanout
1	naťový celer, nakrájený	1	bujón (zeleninový)
1	zelená paprika, zbavená semen a nakrájená	250 ml	voda
2	česnek, oloupaný a nakrájený		sůl a pepř

Všechny ingredience vložte do džbánu. Stiskněte tlačítko.

### KRÉMOVÁ HOUBOVÁ POLÉVKA (PRO 4 OSOBY)

PROGRAM

1	cibule, oloupaná a nejmenno nakrájená		sůl a pepř
30 ml	olivový olej	1	bujón (zeleninový)
3	tymián, pouze lístky	100 ml	šlehačka
2	česnek, oloupaný a utřený		voda
500 g	houby		

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	miřík celer (asi 750 g), oloupaný a nastrouhaný	1	bujón (zeleninový)
500 ml	mléko	50 g	ořechy, nakrájené
2	česnek, oloupaný a nakrájený	2	zelená jablka, oloupaná, vyjádřená a nakrájená na kostky
	sůl a pepř		

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	100 g	vařená šunka na nudličky
500 g	mražený hrášek		sůl a pepř
100 g	mladé lístky špenátu	100 ml	smetana ke šlehání
1	bujón (zeleninový)		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	400 ml kokosového mléka z konzervy
1	červená chilli paprička, na plátky	600 ml	voda
1	stvol citrónové trávy, najemno nakrájený	1	malý trs koriandru, nakrájený
1 	omáčka na ryby		šťáva z 1-2 limetek
200 g	vařené kuřecí maso, na nudličky	1	malý kousek zázvoru, oloupaný a najemno nakrájený na plátky
1 	palmový cukr/moučkový cukr		

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 




200 g	opečené červené papriky (zavařené)		sůl a pepř
6	rajčata na kostky	1	bujón (zeleninový)
2 	česnek, oloupaný a utřený		voda
1 	rajský protlak	1	malý trs bazalky, pouze lístky
	cukr		

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 najemno nakrájená	1 	rajčatový protlak sušený na slunci
30 ml	olivový olej	2 	ocet Sherry/červený vinný ocet
2 	česnek, oloupaný a utřený		sůl a pepř
1 	moučkový cukr		lístky bazalky, nahrubo nakrájené (volitelné)
2	400 g soudkovitých rajčat z plechovky		




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. Dochutěte solí a pepřem. Stiskněte  tlačítko. Počkejte, až program doběhne. Vmíchejte nakrájenou bazalku (volitelné) a podávejte.

**PRŮVODCE VAŘENÍM ZELENINY**

potravina	čas (min)	potravina	čas (min)
artyčok, jemná jádra	11-16	kukuřice, na palici vcelku	5-8
chřest	6-13	lilek, na kostky	5-10
zelená fazolka	12-18	pastinák	5-10
brokolice, kytičky	5-6	hrášek	8-12
růžičková kapusta	6-11	brambory (velké), nakrájené	15-18
zelí, nakrájené na klínky	10-15	brambory (malé), vcelku	15-18
mrkev, na plátky	6-10	špenát	3-5
květák, kytičky	6-8	tuřín, na kostky	5-8

**SMOOTHIES**PROGRAM **SNÍDAŇOVÉ SMOOTHIE**

2	jablka, vyjádřená a nahrubo nakrájená	8 	jogurt
400 ml	mléko	4 	med
4 	ovesná mouka	2	banán

**BANÁNOVÉ SMOOTHIE S OŘECHY**

150 g	jogurt s lískovými oříšky	1	banán
200 ml	mléko		

### **MANGOVÉ LASSI**

1 mango, oloupané, zbavené pecky a nakrájené  
200 ml mléko

200 ml jogurt  
2 ↙ med

### **POMERANČOVÉ SMOOTHIE S ČOKOLÁDOU**

170 g čokoládová zmrzlina

300 ml pomerančový džus

### **SMOOTHIE S BANÁNEM, VANILKOU A MEDEM**

400 ml mléko  
4 ↙ med

1 banán  
2 ↙ výtažek z vanilky

### **JABLEČNO-MANGOVÉ SMOOTHIE**

1 mango, oloupané, zbavené pecky a nakrájené

600 ml jablečný džus

### **KRÉMOVÉ SMOOTHIE S BORŮVKAMI A VANILKOU**

360 ml citrónová limonáda  
70 g borůvky

125 g vanilková zmrzlina

### **SMOOTHIE S BRUSINKAMI, POMERANČEM A BANÁNEM**

300 ml pomerančový džus  
1 banán

300 ml brusinkový džus

### **BROSKOVO-MERUŇKOVÉ SMOOTHIE**

4 půlky zavařených meruňek  
2 broskve, oloupané, zbavené pecky a nakrájené  
200 ml mléko

80 ml meruňková šťáva (z plechovky)  
4 ↙ jogurt  
2 ↙ 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**

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí ak sú pod dozorom/vedením a uvedomujú si s tým spojené riziká.

Deti sa s prístrojom nesmú hrať, ani ho používať.

Uchovávajte prístroj a kábel mimo dosahu detí.

Pri manipulácii s nožmi, vyprázdňovaní nádoby a čistení dávajte pozor, aby ste sa neporanili.

Nesprávne používanie spotrebiča môže viesť k poraneniu.

 Povrchy spotrebiča budú horúce.

Dávajte pozor pri pridávaní horúcej tekutiny, pretože môže začať chrliť vplyvom náhleho nahromadenia pary.

Spotrebič vyťahnite zo zásuvky pred zložením, rozložením alebo čistením.


Nenechávajte prístroj bez dozoru, keď je zapnutý v elektrickej sieti.

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.

Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

 Nepoužívajte tento prístroj v blízkosti vane, sprchy, umývadla alebo iných nádob s vodou.

- 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                        | 5. Nádoba           |
| 2. Viečko                       | 6. Rukoväť          |
| 3. Tlačidlo na uvoľnenie veka   | 7. Pohonná jednotka |
| 4. Tlačidlo na uvoľnenie nádoby |                     |



---

## AKO TO FUNGUJE

- Vložte do nádoby potravy.
- Zvoľte program.
- Vráťte sa o pol hodinu (polievka)/hodinu (omáčka), dochuťte korením a dajte si.
- Keďže ide o kombináciu mixéra a ohrievača, môžete ho tiež používať na miešanie, na výrobu hustých nápojov, na drvenie ľadu a dokonca aj na uvarenie zemiakov.

---


## ZLOŽENIE

DÔLEŽITÉ: Ak bude veko alebo nádoba pripojené nesprávne, prístroj nebude fungovať.

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.


---

## ROZOBRATIE

1. Vytiahnite šálku z viečka.
  2. Na šálke sú značky 30 ml a 60 ml. Ak sa naplní po okraj, obsahuje 130 ml.
  3. Stlačte tlačidlo na uvoľnenie veka a nadvihnite viečko z nádoby.
  4. Zatlačte tlačidlo na uvoľnenie nádoby do rukoväte a nadvihnite nádobu z pohonnej jednotky.
- Odstránenie nádoby alebo viečka preruší napájanie z pohonnej jednotky a ohrievača a svetielko  zhasne. Ich vrátením na miesto obnovíte napájanie, ale nereštartujete program.
- Pohonnú jednotku nenechávajte bežať bez šálky, prísady môžu vystrekovať cez otvor von.

---

## 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.
3. Na pridanie prísad počas prevádzky prístroja odstráňte šálku, pridajte prísady cez otvor vo viečku, a potom vráťte šálku na miesto.





---

## ZAPNUTIE

1. Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
2. Prístroj zapípa. Svetielko  bude blikať. Stlačte tlačidlo , až kým sa nerozsvieti svetelná kontrolka.

---

## OPEKANIE












1. Ak chcete pred prípravou polievky opieť mäso alebo zeleninu:
2. Na dno nádoby pridajte 30 ml oleja alebo kus masla.
3. Pridajte mäso/zeleninu.
4. Zložte viečko a šálku.
5. Stlačte  a pečte 1 minútu.
6. Stlačte a uvoľnite , aby ste obsah premiešali.
7. Odstráňte šálku, pozrite sa, a potom vráťte šálku na miesto.
8. Opakujte, až kým opečenie nevyzerá ako má.
9. Pridajte zvyšok prísad a spustite program.

---

## VYBERTE PROGRAM

1. Stlačte tlačidlo programu, ktorý požadujete.



## 2. Prístroj zapípa a svetielko v tlačidle bude svietiť.

	pohotovostný režim	pohonná jednotka vypnutá, ohrievač vypnutý, čaká
	nízka rýchlosť	mieša 2 minúty – na obyčajné premiešanie
	vysoká rýchlosť	mieša 2 minúty – na husté nápoje, mliečne koktaily, atď.
	manuálne ovládanie	stlačte  na spustenie pohonnej jednotky, uvoľnite na zastavenie
	drvenie ľadu	mieša v 10 cykloch po 3 sekundy zapnuté/3 sekundy vypnuté
	polievka s kúskami zeleniny a mäsa	zohrieva 35 minút mieša 13 sekúnd, zapípa 5 krát tlačidlové svetielko zhasne udržiava teplé 40 minút pri 70-80°C vráti sa do pohotovostného režimu
	krémová polievka	zohrieva 25 minút mieša 60 sekúnd, zapípa 5 krát tlačidlové svetielko zhasne udržiava teplé 40 minút pri 70-80°C vráti sa do pohotovostného režimu
	omáčka	zohrieva a mieša asi hodinu zapípa tlačidlové svetielko zhasne vráti sa do pohotovostného režimu
	varenie/varenie v pare	zohrieva 18 minút až do bodu varu tlačidlové svetielko zhasne svetielko  v tlačidle sa zmení na biele udržiava teplé 40 minút pri 70-80°C vráti sa do pohotovostného režimu

## PRIDÁVANIE POTRAVÍN

- Odstráňte šálku, pridajte nové prísady, potom šálku vráťte na miesto.
- Skontrolujte, či sa objem nezvýšil nad značky MAX/SOUP MAX.

## HOTOVO?

1. Stlačte tlačidlo . Svetielko  bude blikať.
2. Odpojte prístroj z elektrickej siete.
3. Stlačte tlačidlo na uvoľnenie veka a nadvihnite viečko z nádoby.
4. Zatlačte tlačidlo na uvoľnenie nádoby do rukoväte a nadvihnite nádobu z pohonnej jednotky.
5. Vylejte obsah do servírovacej nádoby.
6. Vráťte nádobu na pohonnú jednotku.

## 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 zamrznuté 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 vytiahnite 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.

## RECYKLÁCIA



Aby nedochádzalo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok, prístroje a nabíjacie a nenabíjacie batérie označené niektorým z týchto symbolov nesmú byť likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Elektrické a elektronické výrobky a prípadne nabíjacie a nenabíjacie batérie vždy odovzdajte na príslušnom oficiálnom mieste pre recykláciu / zber.

## RECEPTY

- ☞ polievková lyžica (15ml)
- ☞ štipka
- ☞ čajová lyžička (5ml)
- ☞ trs, strapec

- g gramov
- ☞ vetvička
- ml mililitrov
- ☞ strúčik (ov)

### MAROCKÁ ZELENINOVÁ POLIEVKA (4 PORCIE)

- 1 červená cibuľa, ošúpaná a pokrájaná
- 1 pór, umytý a pokrájaný
- 1 červená paprika, bez semien a pokrájaná
- 1 stopkový zeler, pokrájaný
- 1 zelená paprika, bez semien a pokrájaná
- 2 ☞ cesnak, ošúpaný a pokrájaný

- 1 400 g konzerva krájaných paradajok
- 1 ☞ paradajkové pyré
- 1 ☞ zmes korenín rase el hanout
- 1 bujón (zeleninový)
- 250 ml voda
- soľ a čierne korenie

PROGRAM ☞☞

Všetky přísady vložte do nádoby. Stlačte tlačidlo ☞☞.

### KRÉMOVÁ HUBOVÁ POLIEVKA (4 PORCIE)

- 1 cibuľa, ošúpaná a pokrájaná najemno
- 30 ml olivový olej
- 3 ☞ tymián, iba lístky
- 2 ☞ cesnak, ošúpaný a roztláčený
- 500 g húb

- ☞ soľ a čierne korenie
- 1 bujón (zeleninový)
- 100 ml smotana na šľahanie
- voda

PROGRAM ☞☞

Do nádoby dajte olej, cibuľu, cesnak a tymián. Stlačte tlačidlo ☞☞. Varte 2 minúty. Stlačte a pustte 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)

- 1 zeler hluznatý (asi 750 g), ošúpaný a nastrúhaný
- 500 ml mlieko
- 2 ☞ cesnak, ošúpaný a pokrájaný
- ☞ soľ a čierne korenie

- 50 g vlašské orechy, pokrájané
- 1 bujón (zeleninový)
- 2 zelené jablká, ošúpané, bez jadrovníka a nakrájané na kocky

PROGRAM ☞☞

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

### HRÁŠKOVO-ŠUNKOVÁ POLIEVKA (4 PORCIE)

- 6 jarná cibuľka, pokrájaná
- 500 g mrazený hrášok
- 100 g baby špenát
- 1 bujón (zeleninový)



- 100 g pásiky varenej šunky
- ☞ soľ a čierne korenie
- 100 ml smotana na šľahanie
- voda


PROGRAM ☞☞

Smotanu a šunku odložte. Všetky ostatné přísady 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	400 ml plechovka kokosového mlieka
1	čili papričky, pokrájané na kolieska	600 ml	voda
1	steblo citrónovej trávy, pokrájané najemno	1	malý trs koriandra, pokrájaný
1 	rybia omáčka		šťava z 1-2 limetiek
1 	palmový cukor/kryštálový cukor	1	kúsok zázvoru, ošúpaný a pokrájaný
200 g	uvarené kurča, na pásiky		najemno

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 

200 g	pečené červené papriky (z pohára)		voda
6	paradajky, pokrájané na kocky	1	malý trs bazalky, iba lístky
2 	cesnak, ošúpaný a roztlčený		Bazalku odložte. Všetky ostatné prísady vložte do nádoby. Pridajte vodu po značku SOUP MAX. Stlačte tlačidlo  . Po 20 minútach pridajte bazalku.
1 	paradajkové pyré		Počkajte, kým program skončí, potom podávajte.
	soľ a čierne korenie		
	cukor		
1	bujón (zeleninový)		

**VÝDATNÁ PARADAJKOVÁ OMÁČKA (4 PORCIE)**PROGRAM 

1	cibuľa, ošúpaná a pokrájaná najemno	1 	na slnku sušená paradajková pasta
30 ml	olivový olej	2 	ocot zo sherry/ocot z červeného vína
2 	cesnak, ošúpaný a roztlčený		soľ a čierne korenie
1 	práškový cukor		na hrubo nakrájané listy bazalky (nemusi byť)
2	400g plechovky datľových paradajok		




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.

**SPRIEVODCA VARENÍM ZELENINY**

potravina	čas (min)	potravina	čas (min)
artichoke, hearts	11-16	kukurica, na šúľku, celá	5-8
asparagus	6-13	baklažán, pokrájaný na kocky	5-10
beans, green	12-18	paštrnák	5-10
broccoli, florets	5-6	hrášok	8-12
brussels sprouts	6-11	zemiaky (veľké), nakrájané	15-18
cabbage, wedges	10-15	zemiaky (malé), celé	15-18
carrots, sliced	6-10	špenát	3-5
cauliflower, florets	6-8	biela repa, pokrájaná na kocky	5-8


**SMOOTHIES - HUSTÉ NÁPOJE**PROGRAM **RAŇAJKOVÉ SMOOTHIE**

2	jablká, bez jadrovníka a nahrubo pokrájané	4 	ovsená múka
8 	jogurt	2	banán
400 ml	mlieko	4 	med

**ORECHOVO-BANÁNOVÉ SMOOTHIE**

150 g	jogurt s lieskovými orieškami	200 ml	mlieko
1	banán		

**MANGO LASSI**

1	mango, ošúpané, bez kôstky a pokrájané	200 ml	mlieko
200 ml	jogurt	2 	med

### ČOKOLÁDOVO-POMARANČOVÉ SMOOTHIE

170 g čokoládová zmrzlina 300 ml pomarančový džús

### BANÁNOVÉ, VANILKOVÉ A MEDOVÉ SMOOTHIE

400 ml mlieko 4 ✓ med  
1 banán 2 ✓ vanilkový extrakt

### JABLKOVÉ A MANGOVÉ SMOOTHIE

1 mango, ošúpané, bez kôstky a pokrájané 600 ml jablkový džús

### KRÉMOVÉ ČUČORIEDKOVÉ A VANILKOVÉ SMOOTHIE

360 ml limonáda 70 g čučoriedky  
125 g vanilková zmrzlina

### BRUSNICOVÉ, POMARANČOVÉ A BANÁNOVÉ SMOOTHIE

300 ml pomarančový džús 1 banán  
300 ml borievková šťava

### BROSKYŇOVÉ A MARHUĽOVÉ SMOOTHIE

4 polovice zaváraných marhúl  
80 ml marhuľová šťava (zo zaváraniny)  
2 broskyne, ošúpané, bez kôstky a pokrájané  
4 ✓ jogurt  
200 ml mlieko  
2 ✓ 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 może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeżeli odbywa się to pod nadzorem / z instruktążem, oraz są świadome istniejących zagrożeń.

Dzieci nie powinny używać lub bawić się urządzeniem.

Przechowuj urządzenie i przewód zasilania w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Aby uniknąć obrażeń, przy opróżnianiu dzbanka i czyszczeniu, ostrożnie obchodź się z nożami.

Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

 Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.

Uważaj przy wlewaniu gorącego płynu; gwałtownie wytworzona para wodna może go wyrzucić.


Przed montażem, demontażem lub czyszczeniem urządzenia, wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Jeśli przepelnisz, wrzątek może wypryskiwać.

Używaj dzbanka tylko łącznie z dostarczoną podstawą z silnikiem (i na odwrót)

Upewnij się, że urządzenie jest w trybie gotowości, przed wyjęciem dzbanka. Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

 Nie należy używać tego urządzenia w pobliżu wanny, prysznic, umywalki lub innych naczyń zawierających wodę.

- 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 wadliwie działać.

### **TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO**

---

## **RYСУNKI**

- |                    |                         |
|--------------------|-------------------------|
| 1. Kubek           | 5. Dzbanek              |
| 2. Pokrywa         | 6. Uchwyt               |
| 3. Blokada pokrywy | 7. Podstawa z silnikiem |
| 4. Blokada dzbanka |                         |

---

## JAK TO DZIAŁA

- Włożyć składniki do dzbanka.
- Wybierz program
- Wróć po pół godzinie (zupa) / lub godzinie (sos), przypraw i jedz.
- Ponieważ jest to połączenie blendera z grzałką, możesz go używać do robienia koktajlów, do kruszenia lodu, a nawet do gotowania ziemniaków.

---


## MONTAŻ

WAŻNA UWAGA! Jeśli pokrywa lub dzbanek są założone nieprawidłowo, urządzenie nie będzie działać.

1. Załóż dzbanek na podstawę z silnikiem i przyciśnij, aż zostanie zablokowany (pasuje tylko w tym położeniu).
2. Aby założyć pokrywę, zaczeprz 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.


---

## DEMONTAŻ

1. Wyjmij kubek z pokrywy.
  2. Kubek ma oznaczenia 30 ml i 60 ml. Napelnięty do krawędzi mieści 130 ml.
  3. Naciśnij blokadę pokrywy i zdejmij pokrywę z dzbanka.
  4. Wciśnij blokadę dzbanka w uchwyt i zdejmij dzbanek z podstawy z silnikiem.
- 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. Nie uruchamiaj silnika bez założonego kubka, składniki mogą zostać wyrzucone z otworu.

---



## NAPELNIANIE

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.





---

## WŁĄCZENIE

1. Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
2. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy. Zaświeci się  lampka. Naciskaj przycisk  aż lampka zaświeci się ciągle.










---

## ZRUMIENIANIE

1. Jeśli przed gotowaniem zupy chcesz zrumienić mięso lub warzywa:
2. Na dno dzbanka wlej 30 ml oliwy lub włóż masło.
3. Dodaj mięso i warzywa.
4. Załóż pokrywę i kubek.
5. Naciśnij  i gotuj przez minutę.
6. Naciśnij i zwolnij , aby wszystko wymieszać.
7. Zdejmij kubek, sprawdź i ponownie załóż kubek.
8. Powtarzaj, aż składniki będą odpowiednio zrumienione.
9. Dodaj pozostałe składniki i uruchom program.

## WYBIERZ PROGRAM

1. Naciśnij przycisk odpowiedniego programu.
2. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i zaświeci lampka przycisku.

	tryb gotowości	wyłączony silnik, wyłączona grzałka, oczekiwanie
	niska prędkość	miesza przez 2 minuty – podstawowe mieszanie
	wysoka prędkość	Miesza przez 2 minuty – do koktajlów, napojów mlecznych, itd.
	praca w trybie ręcznym	naciśnij @ aby uruchomić silnik, zwolnij aby zatrzymać
	kruszenie lodu	kruszy przez 10 sesji, 3 sekundy włączony / 3 sekundy wyłączony
	gęsta zupa	grzeje się przez 35 minut miesza przez 13 sekund, 5 razy sygnał dźwiękowy podświetlenie przycisku gaśnie przez 40 minut utrzymuje temperaturę 70-80° powraca do tryby gotowości
	gładka zupa	grzeje się przez 25 minut miesza przez 60 sekund, 5 razy sygnał dźwiękowy podświetlenie przycisku gaśnie przez 40 minut utrzymuje temperaturę 70-80° powraca do tryby gotowości
	sos	grzeje i miesza przez około godzinę sygnały dźwiękowe podświetlenie przycisku gaśnie powraca do tryby gotowości
	gotowanie/parowanie	grzeje przez 18 minut do temperatury wrzenia podświetlenie przycisku gaśnie lampka ⏻ przycisku świeci na biało przez 40 minut utrzymuje temperaturę 70-80° powraca do tryby gotowości

## DODAWANIE SKŁADNIKÓW

- Wyjmij kubek, dodaj nowe składniki i ponownie załóż kubek.
- Uważaj, aby zawartość nie wychodziła ponad oznaczenia MAX/SOUP MAX.

## SKOŃCZONE?

1. Naciśnij przycisk ⏻. Zaświeci się ⏻ lampka.
2. Wyjąć wtyczkę z gniazdka.
3. Naciśnij blokadę pokrywy i zdejmij pokrywę z dzbanka.
4. Wciśnij blokadę dzbanka w uchwyt i zdejmij dzbanek z podstawy z silnikiem.
5. Przelej zawartość do naczynia.
6. Załóż dzbanek na podstawę z silnikiem.

## 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, potnij 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.

## RECYKLING



Aby uniknąć problemów środowiskowych i zdrowotnych spowodowanych niebezpiecznymi substancjami, sprzętu, akumulatorów i baterii oznaczonych jednym z tych symboli nie należy wyrzucać z nieposortowanymi odpadami komunalnymi. Produkty elektryczne i elektroniczne, w tym, baterie jednorazowe i akumulatory, należy zawsze utylizować w odpowiednim publicznym punkcie zbiórki odpadów/recyklingu.

## PRZEPISY KULINARNE

	łyżka stołowa (15ml)	g	gramy
	szczypta		gałązka
	łyżeczka (5 ml)	ml	mililitry
	pęczek		ząbek(ki)

### MAROKAŃSKA ZUPA JARZYNOWA (4 PORCJE)

PROGRAM

1	czerwona cebula, obrana i posiekana	1	puszka 400g pokrojonych pomidorów
1	por, umyty i posiekany	1	przecier pomidorowy
1	czerwona papryka, bez nasion i posiekana	1	mieszanka przypraw ras el hanout
1	seler naciowy, posiekany	1	kostka (warzywa)
1	zielony pieprz, bez nasion i posiekany	250 ml	woda
2	czosnek, obrany i posiekany		sól i pieprz

Włóż wszystkie składniki do dzbanka Naciśnij przycisk .

### KREMOWA ZUPA GRZYBOWA (4 PORCJE)

PROGRAM

1	cebula, obrana i posiekana		sól i pieprz
30 ml	oliwa z oliwek	1	kostka (warzywa)
3	tymianek, tylko liście	100 ml	śmietana
2	czosnek, obrany i zmiądzony		woda
500 g	grzyby		

Włóż do dzbanka oliwę, cebulę, czosnek i tymianek. Naciśnij przycisk . Podgrzewaj przez 2 minuty Naciśnij i zwolnij przycisk . Dodaj grzyby i kostkę rosołową. 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	1	kostka (warzywa)
500 ml	mleko	50 g	orzechy włoskie, posiekane
	sól i pieprz	2	zielone jabłka, obrane, bez gniazd i pokrojone w kostkę
2	czosnek, obrany i posiekany		

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	100 g	rozdrobiona gotowana szynka
500 g	mrożony zielony groszek		sól i pieprz
100 g	wiązka liści szpinaku	100 ml	śmietana kremówka
1	kostka (warzywa)		woda

Śmietanę 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
- 1 sos rybny
- 200 g ugotowany kurczak, rozdrobniony
- 1 cukier palmowy/cukier puder
- 1 puszka 400ml mleka kokosowego
- 600 ml 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

- 200 g pieczona czerwona papryka (ze słoika)
- 6 pomidory, pokrojone w kostkę
- 2 czosnek, obrany i zmiążdżony
- 1 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
- 30 ml oliwa z oliwek
- 2 czosnek, obrany i zmiążdżony
- 1 cukier puder
- 2 puszka 400g pomidorków śliwkowych

- 2 ocet sherry/ocet winny
- 1 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

składnik	czas (min)	składnik	czas (min)
karczochy, serca	11-16	kukurydza, na kolbach, cała	5-8
szparagi	6-13	bakłażan, pokrojony w kostkę	5-10
zielona fasola	12-18	pasternak	5-10
brokuły, różyczki	5-6	groszek	8-12
brukselka	6-11	ziemniaki (duże), pokrojone	15-18
sapusta głowiasta	10-15	ziemniaki (małe), całe	15-18
marchew (w plastrach)	6-10	szpinak	3-5
kalafior, różyczki	6-8	rzepa, pokrojona w kostkę	5-8

### SMOOTHIES

PROGRAM

#### SMOOTHIE ŚNIADANIOWY

- 2 jabłka, bez gniazd i grubo pokrojone
- 8 jogurt
- 400 ml mleko

- 4 owsianka
- 2 banan
- 4 miód

**SMOOTHIE Z BANANA ORZECHOWEGO**

150 g jogurt z orzechami laskowymi 200 ml mleko  
1 banan

**NAPÓJ LASSI Z MANGO**

1 mango, obrane, bez pestki i posiekane 200 ml mleko  
200 ml jogurt 2 ½ miód

**SMOOTHIE CZEKOLADOWO-POMARAŃCZOWE**

170 g lody czekoladowe 300 ml sok pomarańczowy

**SMOOTHIE Z BANANA, WANILII I MIODU**

400 ml mleko 4 ½ miód  
1 banan 2 ½ ekstrakt z wanilii

**SMOOTHIE Z JABŁKA I MANGO**

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

**SMOOTHIE KREMOWE Z CZARNEJ PORZECZKI I WANILII**

360 ml lemoniada 70 g jagody  
125 g lody waniliowe

**SMOOTHIE Z ŻURAWINY, POMARAŃCZY I BANANA**

300 ml sok pomarańczowy 1 banan  
300 ml sok żurawinowy

**SMOOTHIE Z BRZOSKWINI I MORELI**

4 połówki moreli z puszki 4 ½ jogurt  
80 ml sok morelowy (z puszki) 200 ml mleko  
2 brzoskwinie, obrane, bez pestek i posiekane 2 ½ 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 mogu koristiti osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti.

Djeca ne smiju koristiti niti se igrati s uređajem.

Držite uređaj i kabel van dosega djece.

Da bi se izbjegla ozljeda, pazite kod rukovanja oštricama, pražnjenja vrča i čišćenja.

Pogrešna uporaba aparata može uzrokovati ozljedu.

 Površine uređaja će postati vruće.

Budite oprezni kad dodajete vruću tečnost; usljed iznenadnog isparavanja može doći do njenog izbacivanja.

Izvucite utikač iz utičnice prije sastavljanja, rastavljanja i čišćenja.


Nemojte ostavljati aparat bez nadzora dok je uključen u utičnicu.

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.

Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba slične stručnosti.

 Nemojte koristiti ovaj uređaj u blizini kada, tuševa, umivaonika ili drugih posuda s vodom.

- 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         | 5. Vrč              |
| 2. Poklopac       | 6. Ručka            |
| 3. Zapor poklopca | 7. Motorna jedinica |
| 4. Zapor vrča     |                     |

---

## NAČIN RADA

- Stavite sastojke u vrč.
- Odaberite program.
- Nakon pola sata (za juhu) ili jednog sata (za umak), dodajte začine i jedite.

- Budući da je ovaj uređaj kombinacija blendera i grijača, možete ga isto tako koristiti za miješanje, pripremu napitaka "smoothie", mrvljenje leda ili čak kuhanje krumpira.

---

## SASTAVLJANJE


VAŽNO: ako su poklopac ili vrč neispravno postavljeni jedinica neće raditi.

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.

---

## RASTAVLJANJE


1. Izvucite šalicu iz poklopca.
2. Šalica ima oznake na 30 ml i 60 ml. Šalica napunjena do vrha sadrži 130 ml.
3. Pritisnite zapor poklopca i podignite poklopac s vrča.
4. Stisnite zapor vrča u ručku i podignite vrč s motorne jedinice.

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.

Nemojte dozvoliti da motor radi bez šalice, jer u protivnom može doći do izbacivanja sastojaka kroz otvor.

---

## PUNJENJE

1. Prebacite uređaj u stanje mirovanja () , 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.



---

## UKLJUČENJE

1. Stavite utikač u utičnicu.
2. Uređaj će se oglasiti zvučnim signalom. Svjetlo  će treptati. Pritisnite tipku  dok svjetlo ne počne stalno svijetliti.

---












## RUMENJENJE

1. Ako želite da se meso ili povrće malo zarumene prije pravljenja juhe:
2. Stavite 30 ml ulja ili veliki komad maslaca na dno vrča.
3. Dodajte meso/povrće.
4. Vratite na mjesto poklopac i šalicu.
5. Pritisnite gumb  i kuhajte 1 minut.
6. Pritisnite i otpustite gumb , kako biste sve promiješali.
7. Uklonite šalicu, pogledajte i potom vratite šalicu na mjesto.
8. Ponovite radnju dok rumenjenje ne izgleda u redu.
9. Dodajte ostale sastojke i počnite s programom.

---

## ODABIR PROGRAMA



1. Pritisnite gumb za željeni program.
2. Uređaj će se oglasiti zvučnim signalom i svjetlo na gumbu će svijetliti.

	mirovanje	isključen motor, isključen grijač, čekanje
	mala brzina	miješa 2 minute – za opće miješanje
	velika brzina	miješa 2 minute – za napitke “smoothie”, milkshake, itd.
	ručno upravljanje	pritisnite gumb  za rad motora, otpustite ga za zaustavljanje
	mrvljenje leda	10 ciklusa miješanja u kojima je uređaj 3 sekunde uključen/3 sekunde isključen
	juha s komadićima	grije 35 minuta miješa 13 sekundi; zvučni signal se oglašava 5 puta osvijetljeni gumb se gasi održava toplinu 40 minuta na 70-80°C vraća se na mirovanje
	juha bez komadića	grije 25 minuta miješa 60 sekundi; zvučni signal se oglašava 5 puta osvijetljeni gumb se gasi održava toplinu 40 minuta na 70-80°C vraća se na mirovanje
	umak	grije i miješa oko sat vremena oglašava se zvučni signal osvijetljeni gumb se gasi vraća se na mirovanje
	kuhanje/para	grije 18 minuta dok ne zavrije osvijetljeni gumb se gasi osvijetljeni gumb  će postati bijel održava toplinu 40 minuta na 70-80°C vraća se na mirovanje

## DODAVANJE SASTOJAKA

- Ukolonite šalicu, dodajte nove sastojke, i potom vratite šalicu na mjesto.
- Provjerite da se sadržaj ne podigne preko oznaka MAX/SOUP MAX.

## JESTE LI ZAVRŠILI?

1. Pritisnite  gumb. Svjetlo  će treptati.
2. Izvucite utikač iz utičnice za napajanje.
3. Pritisnite zapor poklopca i podignite poklopac s vrča.
4. Stisnite zapor vrča u ručku i podignite vrč s motorne jedinice.
5. Izlijte sadržaj u posudu za posluživanje.
6. Vratite vrč na motornu jedinicu.

## 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.

## RECIKLAŽA



Kako bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci, uređaji i punjive i nepunjive baterije obilježene jednim od ovih simbola ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad. Uvijek odložite električne i elektroničke proizvode i, gdje je primjenljivo, punjive i nepunjive baterije, u odgovarajućem zvaničnom mjestu za sakupljanje/reciklažu.

## RECEPTI

- žlica (15 ml)
- prstohvat
- čajna žličica (5 ml)
- vezica

- g grami
- grancica
- ml mililitri
- reznanj (reznjevi)

### MAROKANSKA POVRTNA JUHA (ZA 4 PORCIJE)

- 1 crveni luk, oguljen i nasjeckan
- 1 poriluk, opran i nasjeckan
- 1 crvena paprika, bez sjemenki i nasjeckana
- 1 štapić celera, nasjeckan
- 1 zelena paprika, bez sjemenki i nasjeckana
- 2 češnja, oguljenog i nasjeckanog

Stavite sve sastojke u vrč. Pritisnite gumb.

- 1 limenka od 400 g nasjeckanih rajčica
- 1 pirea od rajčice
- 1 mješavine začina ras el hanout
- 1 kocka za juhu (povrtna)
- 250 ml vode
- sol i papar

PROGRAM

### KREM JUHA OD GLJIVA (ZA 4 PORCIJE)

- 1 luk, oguljen i fino nasjeckan
- 30 ml maslinovog ulja
- 3 timijana, samo lišće
- 2 češnja, oguljenog i zgnječnog
- 500 g gljiva

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.

- sol i papar
- 1 kocka za juhu (povrtna)
- 100 ml masnijeg vrhnja
- vode

PROGRAM

### JUHA OD KORIJENA CELERA I JABUKA (ZA 4 PORCIJE)

- 1 korijen celera (oko 750 g), oljušten i nariban
- 500 ml mljeka
- 2 češnja, oguljenog i nasjeckanog
- sol i papar

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

- 1 kocka za juhu (povrtna)
- 50 g oraha, nasjeckanih
- 2 zelene jabuke, oljuštene, bez sjemenki i izrezane na kockice

PROGRAM

### JUHA OD GRAŠKA I ŠUNKE (ZA 4 PORCIJE)

- 6 mladih lukova, nasjeckanih
- 500 g smrznutog graška
- 100 g lišća mladog špinata
- 1 kocka za juhu (povrtna)



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.


- 100 g usitnjene kuhane šunke
- sol i papar
- 100 ml masnijeg vrhnja
- vode

PROGRAM








**THAI JUHA OD PILETINE (ZA 4 PORCIJE)**PROGRAM 

2	luka kozjaka, oljuštena i narezana	1	limenka od 400 ml kokosovog mlijeka
1	crveni feferon, narezan	600 ml	vode
1	stabljika limunske trave, fino nasjeckane	1	mala vezica korijandera, nasjeckanog sok od 1-2 limete
1 	riblji umaka	1	mali komad đumbira, oguljenog i fino narezanog
1 	palminog šećera/finog šećera u prahu		
200 g	kuhane piletiline, usitnjene		






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 PAPIRIKE, S BOSILJKOM (ZA 4 PORCIJE)**PROGRAM 




200 g	pečene crvene paprike (iz staklenke)		sol i papar
6	rajčica, izrezanih na kockice	1	kocka za juhu (povrtna) vode
2 	češnja, oguljenog i zgnječenog	1	mala vezica bosiljka, samo lišće
1 	pirea od rajčice		
	šećera		

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)**PROGRAM 

1	luk, oguljen i fino nasjeckan	1 	koncentrata sušene rajčice
30 ml	maslinovog ulja	2 	sherry octa/crvenog vinskog octa
2 	češnja, oguljenog i zgnječenog		sol i papar
1 	finog šećera u prahu		lišća bosiljka, grubo nasjeckanog (opcionarno)
2	limenke od 400 g rajčice pelata		




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 ocat i šećer. Začinite solju i paprom. Pritisnite  gumb. Sačekajte dok se program ne završi. Umiješajte nasjeckani bosiljak (opcionarno) i služite.

**VODIČ ZA KUHANJE POVRĆA**

hrana	vrijeme (min)	hrana	vrijeme (min)
artičoke, srca	11-16	klip kukuruza, cijeli	5-8
šparoge	6-13	patlidžan, narezan na kockice	5-10
mahunе, zelene	12-18	pastrnjak	5-10
brokule, florete (gornji dio)	5-6	grašak	8-12
prokulice	6-11	krumpir (veliki), izrezan	15-18
kupus, kriške	10-15	krumpir (mali), cijeli	15-18
mrkve, rezane	6-10	špinat	3-5
cvjetača, florete (gornji dio)	6-8	bijela repa, narezana na kockice	5-8


**NAPITCI „SMOOTHIE“**PROGRAM **NAPITCI „SMOOTHIE“ ZA DORUČAK**

2	jabuka, bez sjemenki i grubo nasjeckana	4 	zobene kaše
8 	jogurta	2	banane
400 ml	mlijeka	4 	meda

**NUTTY BANANA „SMOOTHIE“ NAPITAK**

150 g	jogurta s lješnjacima	200 ml	mlijeka
1	banane		

**MANGO LASSI**

1	mango, oguljen, bez koštice, i nasjeckan	200 ml	mlijeka
200 ml	jogurta	2 	meda



**„SMOOTHIE“ NAPITAK OD ČOKOLADE I NARANČE**

170 g sladoleda od čokolade 300 ml soka od naranče

**„SMOOTHIE“ NAPITAK OD BANANE, VANILIJE I MEDA**

400 ml mlijeka

4 ✓ meda

1 banane

2 ✓ ekstrakta vanilije

**„SMOOTHIE“ NAPITAK OD JABUKE I MANGA**

1 mango, oguljen, bez koštice, i nasjeckan 600 ml soka od jabuke

**„SMOOTHIE“ KREM NAPITAK OD BOROVNICE I VANILIJE**

360 ml limunade

70 g borovnica

125 g sladoleda od vanilije

**„SMOOTHIE“ NAPITAK OD BRUSNICE, NARANČE I BANANE**

300 ml soka od naranče

1 banane

300 ml soka od brusnice

**„SMOOTHIE“ NAPITAK OD BRESKVE I MARELICE**

4 polovice marelica iz limenke

4 ✓ jogurta

80 ml soka od marelice (iz limenke)

200 ml mlijeka

2 breskve, oguljene, bez koštice i nasjeckane

2 ✓ 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.

Telesnim poškodbam se izognite tako, da pazite pri delu z noži, praznjenju vrča in čiščenju.

Zloraba naprave lahko povzroči telesne poškodbe.

 Površine naprave se segrejejo.

Bodite previdni pri dodajanju vroče tekočine, saj lahko brizgne zaradi nenadnega nastajanja pare.

Pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem napravo odklopite.


Priklopljene naprave ne puščajte brez nadzora.

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, preden odstranite vrč.

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

 Te naprave ne uporabljajte v bližini kadi, prh, lavorjev in drugih posod z vodo. Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.

- 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             | 5. Vrč           |
| 2. Pokrov             | 6. Ročaj         |
| 3. Zaklepanje pokrova | 7. Enota motorja |
| 4. Zaklepanja vrča    |                  |

---

## KAKO DELUJE

- V vrč dodajte sestavine.
- Izberite program.
- Vrnite se po približno pol ure (juha)/ure (omaka), da jed začinite in pojedste.
- Ker je ta naprava tako mešalnik kot grelnik, jo lahko uporabite tudi za mešanje smoothiejev, drobljenje ledu in celo za kuhanje krompirja.

---


## SESTAVLJANJE

POMEMBNO: če pokrov ali vrč ni pravilno pritrjen, naprava ne bo delovala.

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.


---

## RAZSTAVLJANJE

1. Iz pokrova dvignite lonček .
  2. Lonček ima oznaki pri 30 ml in 60 ml. Če ga napolnite do vrha, drži 130 ml.
  3. Pritisnite zaklepanje pokrova in dvignite pokrov z vrča.
  4. Pritisnite zaklepanja vrča v ročaj in dvignite vrč z enote motorja.
- 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. Motorja ne zaženite brez lončka, saj lahko pride do izmeta sestavin skozi luknjo.

---

## 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.



---

## VKLOP

1. Vtič vstavite v električno vtičnico.
2. Naprava zapiska. Lučka  bo utripala. Pritiskajte gumb  tako dolgo, da lučka ostane prižgana.

---













## PRAŽENJE

1. Če želite, preden pripravite juho, meso ali zelenjavo popražiti:
2. Na dno vrča dajte 30 ml olja ali velik kosček masla.
3. Dodajte meso/zelenjavo.
4. Ponovno namestite pokrov in lonček.
5. Pritisnite  in kuhajte 1 minuto.
6. Pritisnite in spustite , da premešate sestavine.
7. Odstranite lonček, pogledjte in znova namestite lonček.
8. Ponavljajte, dokler niste zadostno opržili.
9. Dodajte preostanek sestavin in zaženite program.



## IZBERITE SVOJ PROGRAM



1. Pritisnite gumb za zeleni program.
2. Naprava bo zapiskala in lučka v gumbu bo zasvetila.

	stanje pripravljenosti	izklopljen motor, izklopljen grelnik, čakanje
	nizka hitrost	mešanje 2 minuti – za običajno mešanje
	visoka hitrost	mešanje 2 minuti – za smoothieje, mlečne napitke itd.
	ročno upravljanje	pritisnite  , da zaženete motor, in spustite  , da ga ustavite
	drobljenje ledu	mešanje 10 krat po 3 sekunde, vmes po 3 sekunde izklopa
	juha z večjimi koščki	gretje 35 minut mešanje 13 sekund, 5 piskov lučka gumba ugasne ohranja toploto 40 minut pri temperaturi 70–80 °C vrnitev v stanje pripravljenosti
	gladka juha	gretje 25 minut mešanje 60 sekund, 5 piskov lučka gumba ugasne ohranja toploto 40 minut pri temperaturi 70–80 °C vrnitev v stanje pripravljenosti
	omaka	gretje in mešanje približno 1 uro piskanje lučka gumba ugasne vrnitev v stanje pripravljenosti
	vrenje/sopara	gretje 18 minut do vretja lučka gumba ugasne lučka gumba  se obarva belo ohranja toploto 40 minut pri temperaturi 70–80 °C vrnitev v stanje pripravljenosti

## DODAJANJE SESTAVIN

- Odstranite lonček, dodajte nove sestavine in znova namestite lonček.
- Preverite, da sestavine ne presegajo oznake MAX/SOUP MAX.

## KONČANO?

1. Pritisnite gumb . Lučka  bo utripala.
2. Napravo odklopite.
3. Pritisnite zaklepanje pokrova in dvignite pokrov z vrča.
4. Pritisnite zaklepanja vrča v ročaj in dvignite vrč z enote motorja.
5. Vsebinsko prelijte na krožnik.
6. Vrč ponovno namestite na enoto motorja.

## 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 odnotraj in odzunaj z vlažno krpo.
4. Pokrov in lonček operite ročno.

## RECIKLIRANJE



Za preprečitev okoljskih in zdravstvenih težav zaradi nevarnih snovi naprav in polnilnih in navadnih baterij, označenih z enim od teh simbolov, ni dovoljeno odstraniti med nesortirane komunalne odpadke. Električne in elektronske izdelke in, kjer velja, tudi polnilne in navadne baterije odstranite na ustreznem uradnem mestu za recikliranje/zbiranje.

- žlica (15 ml)
- ščepec
- čajna žlička (5 ml)
- šopek

## RECEPTI

- g gram
- vejica
- ml mililitri
- stroki

### MAROŠKA ZELENJAVNA JUHA (ZA 4 OSEBE)

- 1 rdeča čebula, olupljena in drobno narezana
- 1 por, opran in drobno narezan
- 2 česna, olupljena in drobno nasekljana
- 1 stebelna zelena, drobno narezana
- 1 mešanica začimb ras el hanout
- 1 paradižnikov pire
- 1 jušna kocka (zelenjava)
- 250 ml voda

- 1 rdeča paprika, odstranjena semena, drobno narezana
- 1 zelena paprika, odstranjena semena, drobno narezana
- 1 400-gramska pločevinka drobno narezanih paradižnikov
- sol in poper

PROGRAM

Vse sestavine dajte v vrč. Pritisnite gumb .

### KREMNA GOBOVA JUHA (ZA 4 OSEBE)

- 1 čebula, olupljena in tanko narezana
- 30 ml oljčno olje
- 3 timijana, samo listi
- 2 česna, olupljena in strta
- 500 g gobe

- sol in poper
- 1 jušna kocka (zelenjava)
- 100 ml smetana
- voda

PROGRAM

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.

### JUHA IZ GOMOLJNE ZELENE IN JABOLK (ZA 4 OSEBE)

- 1 gomoljna zelena (pribl. 750 g), olupljena in nastrgana
- 2 česna, olupljena in drobno nasekljana
- 50 g orehov, drobno narezanih
- 2 zeleni jabolki, olupljeni, odstranjene peške, narezani na majhne kocke
- 500 ml mleko
- 1 jušna kocka (zelenjava)
- sol in poper

PROGRAM

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

### JUHA Z GRAHOM IN ŠUNKO (ZA 4 OSEBE)

- 6 mladih čebul, olupljenih, drobno narezanih
- 500 g zamrznjenega graha
- 100 g listov mlade špinače
- 1 jušna kocka (zelenjava)
- 100 g na trakce narezane kuhane šunke
- sol in poper
- 100 ml smetane z veliko maščobe
- voda

PROGRAM



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.

### TAJSKA KOKOŠJA JUHA (ZA 4 OSEBE)

PROGRAM

1	majhen šopek koriandra, drobno nasekljan	1	✓	palmovega sladkorja/kristalnega sladkorja
1	rdeči čili, narezan	2		šalotki, olupljeni in narezani
1	steblo limonske trave, tanko nasekljano	1		košček ingverja, olupljen in tanko narezan
1	✓			sok 1-2 limet
200 g	na trake narezanega kuhanega piščanca	1		400-mililitrska pločevinka kokosovega mleka
600 ml	voda			

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	1	✓	sol in poper
200 g	pečene rdeče paprike (vložene)	1		jušna kocka (zelenjava)
2	✓			voda
1	✓	1		majhen šopek bazilike, samo listi
	✓			sladkor

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	2		400-gramski pločevinki pelatov
30 ml	olivnega olja	2	✓	šerijevega kisa/rdečega vinskega kisa
2	✓			sol in poper
1	✓			bazilikinih listov, grobo nasekljanih (po želji)
1	✓			sladkor v prahu
1	✓			paste iz na soncu posušenih paradižnikov

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.

## VODNIK ZA KUHANJE ZELENJAVE

hrana	čas (min)	hrana	čas (min)
artičoke, srčike	11-16	koruza v storžu, cela	5-8
beluši	6-13	jajčevец, narezan na majhne kocke	5-10
fižol, zelen	12-18	pastinak	5-10
brokoli, cvetke	5-6	grah	8-12
brstični ohrovt	6-11	krompir (velik), narezan	15-18
zelje, kosi	10-15	krompir (majhen), cel	15-18
korenje, narezano na rezine	6-10	špinača	3-5
cvetača, cvetke	6-8	repa, narezana na kocke	5-8

### SMOOTHIEJI

PROGRAM

#### SMOOTHIE ZA ZAJTRK

2	jabolko, odstranjene peške, na grobo nasekljano	8	✓	jogurt
400 ml	mleko	4	✓	ovseni kosmiči
2	banana	4	✓	med

#### SMOOTHIE Z OREŠČKI IN BANANO

150 g	lešnikov jogurt	1		banana
200 ml	mleko			

### **MANGOV LASSI**

1 mango, olupljen, odstranjena koščica, drobno narezan 200 ml jogurt  
200 ml mleko 2 med

### **SMOOTHIE S ČOKOLADO IN POMARANČO**

170 g čokoladni sladoled 300 ml pomarančni sok

### **SMOOTHIE Z BANANO, VANILJO IN MEDOM**

400 ml mleko 4 med  
1 banana 2 izvleček vanilje

### **SMOOTHIE Z JABOLKOM IN MANGOM**

1 mango, olupljen, odstranjena koščica, drobno narezan 600 ml jabolčni sok

### **KREMNI SMOOTHIE Z BOROVMICAMI IN VANILJO**

360 ml limonada 125 g vaniljev sladoled  
70 g borovnice

### **SMOOTHIE Z BRUSNICAMI, POMARANČO IN BANANO**

300 ml pomarančni sok 300 ml brusnični sok  
1 banana

### **SMOOTHIE Z BRESKVIJO IN MARELICO**

4 polovice konzervirane marelice 4 jogurt  
80 ml marelični sok (iz konzerve) 200 ml mleko  
2 breskvi, olupljeni, odstranjeni koščici, drobno narezani 2 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 ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

Η συσκευή αυτή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα με ελλιπή πείρα και γνώσεις εφόσον επιβλέπονται ή τους δίνονται οδηγίες και κατανοούν τους εμπλεκόμενους κινδύνους.

Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν ούτε να παίζουν με τη συσκευή.

Η συσκευή και το καλώδιο να φυλάσσονται σε χώρο όπου δεν έχουν πρόσβαση παιδιά.

Προς αποφυγή τραυματισμού, προσέξτε όταν πιάνετε τις λεπίδες, όταν αδειάζετε την κανάτα και όταν καθαρίζετε.

Σε περίπτωση κακής χρήσης της συσκευής μπορεί να προκληθεί τραυματισμός.

 Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.

Δείξτε ιδιαίτερη προσοχή όταν προσθέτετε θερμά υγρά, καθώς μπορεί να πεταχτούν έξω λόγω απότομης δημιουργίας ατμού.

Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα πριν από εργασίες συναρμολόγησης, αποσυναρμολόγησης ή καθαρισμού.


Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενόσω είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.

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 προτού αφαιρέσετε την κανάτα.

Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

 Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή κοντά σε μπανιέρες, ντουζιέρες, νιπτήρες ή άλλα δοχεία που περιέχουν νερό.

- 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          | 5. Κανάτα          |
| 2. Καπάκι            | 6. Χειρολαβή       |
| 3. Ασφάλεια καπακιού | 7. Κεντρική μονάδα |
| 4. Ασφάλεια κανάτας  |                    |

---

## ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

- Προσθέστε τα συστατικά μέσα στην κανάτα.
- Επιλέξτε πρόγραμμα.
- Επιστρέψτε μετά από μισή ώρα (σούπα)/ μία ώρα (σάλτσα), προσθέστε μπαχαρικά κατά προτίμηση, και φάτε.
- Καθώς η συσκευή αποτελεί συνδυασμό μπλέντερ και θερμαντήρα, μπορείτε να τη χρησιμοποιείτε για να αναμιγνύετε υλικά, να φτιάχνετε smoothies, να τρίβετε πάγο ακόμα και βράζετε πατάτες.

---

## ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ


ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Αν το καπάκι ή η κανάτα δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά, η μονάδα δε θα λειτουργήσει.

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.

---

## ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ


1. Ανασηκώστε το φλιτζάνι και βγάλτε το έξω από το καπάκι.
2. Το φλιτζάνι φέρει σήμανση 30ml και 60ml. Αν το γεμίσετε μέχρι πάνω, χωράει 130ml.
3. Πιέστε την ασφάλεια καπακιού, και ανασηκώστε το καπάκι για να το αφαιρέσετε από την κανάτα.
4. Πατήστε την ασφάλεια της κανάτας μέσα στη χειρολαβή, και ανασηκώστε την κανάτα για να την αφαιρέσετε από την κεντρική μονάδα.

Όταν αφαιρείτε 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.

Μη θέτετε σε λειτουργία το μοτέρ χωρίς το φλιτζάνι, τα υλικά ενδεχομένως να εκτοξευθούν έξω από την οπή.

---

## 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.



---

## ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

1. Συνδέστε το φως στην πρίζα.
2. Η συσκευή θα ηχήσει. Η λυχνία  αναβοσβήνει. Πατήστε το κουμπί  έως ότου ανάψει η λυχνία.














## ΤΣΙΓΑΡΙΣΜΑ

1. Αν θέλετε να τσιγαρίσετε κρέας ή λαχανικά πριν φτιάξετε κάποια σούπα:
2. Ρίξτε 30ml λάδι ή ένα μεγάλο κομμάτι βούτυρο στον πάτο της κανάτας.
3. Προσθέστε το κρέας ή τα λαχανικά.
4. Αφαιρέστε το καπάκι και το φλιτζάνι.
5. Πατήστε το , και μαγειρέψτε για 1 λεπτό.
6. Πατήστε και αφήστε το , για να ανακατέψετε ελαφρώς.
7. Αφαιρέστε το φλιτζάνι, ρίξτε μια ματιά, και βάλτε το φλιτζάνι στη θέση του.
8. Επαναλάβετε μέχρι το τσιγάρισμα να είναι όπως το θέλετε.
9. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και ξεκινήστε το πρόγραμμα.

## ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΑΣ



1. Πατήστε το κουμπί για το πρόγραμμα που θέλετε.
2. Η συσκευή εκπέμπει ηχητικό σήμα και η λυχνία στο κουμπί ανάβει.

	κατάσταση αναμονής	απενεργοποίηση μοτέρ, απενεργοποίηση θερμαντήρα, αναμονή
	χαμηλή ταχύτητα	ανάμειξη για 2 λεπτά – για ανάμειξη γενικά
	υψηλή ταχύτητα	ανάμειξη για 2 λεπτά – για smoothies, milkshakes, κλπ.
	μη αυτόματη λειτουργία	πατήστε το  για να ξεκινήσει το μοτέρ και αφήστε το για να σταματήσει
	τρίψιμο πάγου	ανάμειξη για 10 περιόδους των 3 δευτερολέπτων με ενδιάμεση παύση 3 δευτερολέπτων
	σούπα με κομματάκια	θέρμανση για 35 λεπτά ανάμειξη για 13 δευτερόλεπτα, εκπομπή ηχητικού σήματος 5 φορές το φωτιζόμενο κουμπί σβήνει θερμική συντήρηση για 40 λεπτά στους 70-80°C επαναφορά σε κατάσταση αναμονής
	λιωμένη σούπα	θέρμανση για 25 λεπτά ανάμειξη για 60 δευτερόλεπτα, εκπομπή ηχητικού σήματος 5 φορές το φωτιζόμενο κουμπί σβήνει θερμική συντήρηση για 40 λεπτά στους 70-80°C επαναφορά σε κατάσταση αναμονής
	σάλτσα	θέρμανση και ανάδευση για περίπου μία ώρα εκπομπή ηχητικού σήματος το φωτιζόμενο κουμπί σβήνει επαναφορά σε κατάσταση αναμονής
	βρασμός/άχνισμα	θέρμανση για 18 λεπτά μέχρι τη βράση το φωτιζόμενο κουμπί σβήνει το φωτιζόμενο κουμπί  γίνεται άσπρο θερμική συντήρηση για 40 λεπτά στους 70-80°C επαναφορά σε κατάσταση αναμονής

## ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ

- Αφαιρέστε το φλιτζάνι, προσθέστε τα νέα υλικά και μετά βάλτε το φλιτζάνι στη θέση του.
- Ελέγξτε αν τα περιεχόμενα έχουν υπερβεί τη σήμανση MAX ή SOUP MAX.

## ΤΕΛΕΙΩΣΑΤΕ;

1. Πατήστε το κουμπί . Η λυχνία  αναβοσβήνει.
2. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
3. Πιέστε την ασφάλεια καπακιού, και ανασηκώστε το καπάκι για να το αφαιρέσετε από την κανάτα.

4. Πατήστε την ασφάλεια της κανάτας μέσα στη χειρολαβή, και ανασηκώστε την κανάτα για να την αφαιρέσετε από την κεντρική μονάδα.
5. Αδειάστε τα περιεχόμενα σε πιατέλα σερβιρίσματος.
6. Τοποθετήστε και πάλι την κανάτα στην κεντρική μονάδα.

## 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.

## ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ



Για την αποφυγή προβλημάτων στο περιβάλλον και την υγεία λόγω επιβλαβών ουσιών, οι συσκευές και οι επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες που επισημαίνονται με κάποιο από αυτά τα σύμβολα, δεν πρέπει να απορρίπτονται με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Να απορρίπτετε πάντα τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές και, όπου χρειάζεται, τις επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, σε κατάλληλο, επίσημο σημείο συλλογής/ανακύκλωσης.

## ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- ☞ κουταλιά της σούπας (15 ml)
- ☞ πρέζα
- ☞ κουταλάκι του γλυκού (5 ml)
- ☞ ματσάκι

- g γραμμάρια
- ☞ κλαδάκι
- ml χιλιοστόλιτρα
- ☞ σκελίδα(ες)

### ΜΑΡΟΚΙΝΗ ΣΟΥΠΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ (4 ΜΕΡΙΔΕΣ)

- 1 ξερό κρεμμύδι, ξεφλουδισμένο και κομμένο
- 1 πράσο, πλυμένο και κομμένο
- 1 κόκκινη πιπεριά, ξεσποριασμένη και κομμένη
- 1 ένα κοτσάνι σέλινο, κομμένο
- 1 πράσινη πιπεριά, ξεσποριασμένη και κομμένη

- 2 ☞ σκόρδο, ξεφλουδισμένο και κομμένο

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

### ΣΟΥΠΑ ΒΕΛΟΥΤΕ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ (4 ΜΕΡΙΔΕΣ)

- 1 κρεμμύδι, ξεφλουδισμένο και ψιλοκομμένο
- 30 ml ελαιόλαδο
- 2 ☞ σκόρδο, ξεφλουδισμένο και λιωμένο
- 3 ☞ θυμάρι, μόνο τα φύλλα
- 1 κύβος ζωμού (λαχανικά)

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

- 1 400g ντομάτα κονκασέ κονσέρβα
- 1 ☞ πολτός τομάτας
- 1 ☞ μείγμα μπαχαρικών «φας ελ χανούτ»<sup>1</sup>
- κύβος ζωμού (λαχανικά)
- 250 ml νερό
- αλάτι και πιπέρι

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ☞☞☞

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ☞☞☞☞



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

#### ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑ ΚΑΙ ΜΗΛΟ (4 ΜΕΡΙΔΕΣ)

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

1	σελινόριζα (περ. 750g), ξεφλουδισμένη και τριμμένη	500 ml	γάλα
2	σκόρδο, ξεφλουδισμένο και κομμένο		αλάτι και πιπέρι
1	κύβος ζωμού (λαχανικά)	50 g	καρύδια, κομμένα
2	πράσινα μήλα, ξεφλουδισμένα, ξεκουκουτισμένα και κομμένα σε κύβους		

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

#### ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΑΡΑΚΑ ΚΑΙ ΖΑΜΠΟΝ (4 ΜΕΡΙΔΕΣ)

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

6	φρέσκα κρεμμύδια, κομμένα	100 g	βραστό ζαμπόν ψιλοκομμένο
500 g	κατεψυγμένος αρακάς		αλάτι και πιπέρι
100 g	μικρόφυλλο σπανάκι	100 ml	διπλή κρέμα
1	κύβος ζωμού (λαχανικά)		νερό

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.

#### ΤΑΪΛΑΝΔΕΖΙΚΗ ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (4 ΜΕΡΙΔΕΣ)

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

1	μίσχος λεμονόχορτου, ψιλοκομμένος	600 ml	νερό
1	κόκκινο τσίλι, κομμένο σε ροδέλες	2	ασκαλώνια, ξεφλουδισμένα και κομμένα σε φέτες
200 g	βραστό κοτόπουλο, ψιλοκομμένο	1	ένα μικρό κομμάτι πιπερόριζα, ξεφλουδισμένη και ψιλοκομμένη
1	σάλτσα ψαριού		χυμός από 1-2 λάιμ
1	ζάχαρη από φοίνικα/άχνη ζάχαρη		
1	400ml γάλα καρύδας κονσέρβα		
1	μικρό ματσάκι κόλιαντρο, ψιλοκομμένο		

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.

#### ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΚΟΚΚΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ (4 ΜΕΡΙΔΕΣ)

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

200 g	ψητές κόκκινες πιπεριές (από βάζο)		αλάτι και πιπέρι
6	ντομάτες, κομμένες σε κύβους	1	κύβος ζωμού (λαχανικά)
2	σκόρδο, ξεφλουδισμένο και λιωμένο		νερό
1	ποлтός τομάτας	1	μικρό ματσάκι βασιλικός, μόνο τα φύλλα
	ζάχαρη		

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.

#### ΠΗΧΤΗ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ (4 ΜΕΡΙΔΕΣ)

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

1	κρεμμύδι, ξεφλουδισμένο και ψιλοκομμένο	1	πάστα λιαστής ντομάτας
30 ml	ελαιόλαδο	2	ξύδι από σέρι/κόκκινο ξύδι
2	σκόρδο, ξεφλουδισμένο και λιωμένο		αλάτι και πιπέρι
1	λεπτή ζάχαρη		φύλλα βασιλικού, χοντροκομμένα (προαιρετικά)
2	400g ντομάτες για σάλτσα κονσέρβα		

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.




## ΟΔΗΓΟΣ ΒΡΑΣΜΟΥ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

τρόφιμα	χρόνος (λεπ)	τρόφιμα	χρόνος (λεπ)
αγκινάρα, καρδιάς	11-16	καλαμπόκι, μαζί με το κότσυαλο, ολόκληρο	5-8
σπαράγγι	6-13	μελιτζάνα, κομμένη σε κύβους	5-10
φασολάκια, φρέσκα	12-18	δαυκιά	5-10
μπρόκολο, μπουκέτα	5-6	αρακάς	8-12
λαχανάκια Βρυξελλών	6-11	πατάτες (μεγάλες), κομμένες	15-18
λάχανο, σε τρίγωνα	10-15	πατάτες (μικρές), ολόκληρες	15-18
καρότα, κομμένα σε ροδέλες	6-10	σπανάκι	3-5
κουνουπίδι, μπουκέτα	6-8	ράπες, κομμένες σε κύβους	5-8

### ΣΜΟΥΔΙΣ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 


#### ΣΜΟΥΔΙ ΓΙΑ ΠΡΩΙΝΟ

2 μήλα, ξεκουκουτσιασμένα και χοντροκομμένα	8 	γιαούρτι
400 ml γάλα	4 	βρώμη
2 μπανάνα	4 	μέλι

#### ΣΜΟΥΔΙ ΜΕ ΜΠΑΝΑΝΑ ΚΑΙ ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ

150 g γιαούρτι με φουντούκια	1	μπανάνα
200 ml γάλα		



#### ΜΑΝΓΚΟ ΛΑΣΣΙ

1 μάνγκο, ξεφλουδισμένο, ξεκουκουτσιασμένο και κομμένο	200 ml	γιαούρτι
200 ml γάλα	2 	μέλι

#### ΣΜΟΥΔΙ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

170 g παγωτό σοκολάτας	300 ml	χυμός πορτοκαλιού
------------------------	--------	-------------------

#### ΣΜΟΥΔΙ ΜΕ ΜΠΑΝΑΝΑ, ΒΑΝΙΛΙΑ ΚΑΙ ΜΕΛΙ

400 ml γάλα	4 	μέλι
1 μπανάνα	2 	εκχύλισμα βανίλιας

#### ΣΜΟΥΔΙ ΜΕ ΜΗΛΟ ΚΑΙ ΜΑΝΓΚΟ

1 μάνγκο, ξεφλουδισμένο, ξεκουκουτσιασμένο και κομμένο	600 ml	χυμός μήλου
--	--------	-------------



#### ΣΜΟΥΔΙ ΠΗΧΤΟ ΜΕ ΜΥΡΤΙΛΟ ΚΑΙ ΒΑΝΙΛΙΑ

360 ml λεμονάδα	125 g	παγωτό βανίλιας
70 g μύρτιλλα		

#### ΣΜΟΥΔΙ ΜΕ ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ, ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΚΑΙ ΜΠΑΝΑΝΑ

300 ml χυμός πορτοκαλιού	300 ml	χυμός κράνων
1 μπανάνα		

#### ΣΜΟΥΔΙ ΜΕ ΡΟΔΑΚΙΝΟ ΚΑΙ ΒΕΡΙΚΟΚΟ

4 μισά βερύκοκκου κονσέρβας	2	ροδάκινα, ξεφλουδισμένα, ξεκουκουτσιασμένα και κομμένα
4 	2 	μέλι
80 ml χυμός βερύκοκκου (από κονσέρβα)		
200 ml γάλα		



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 csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, amennyiben megfelelő útmutatást kapnak vagy felügyelet alatt állnak, és megértik a készülék használatából eredő veszélyeket.

A készüléket gyerekek nem használhatják, és nem játszhatnak azzal.

A készüléket és a vezetékeket gyermekek számára nem elérhető helyen kell tartani.

A sérülések elkerülése érdekében óvatosan járjon el a kések kezelése, a tartály kiürítése és a tisztítás során.

A készülék helytelen használata sérülést okozhat.

 A készülék felületei felforrósodnak.

Forró folyadékokat óvatosan töltsön be, a hirtelen párolgástól a folyadék kicsaphat.

Összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.


Ne hagyja a készüléket őrizetlenül, amíg be van dugva.

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.

Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

 Ne használja a készüléket fürdőkád, zuhanyzó, medence vagy egyéb vizet tartalmazó edény mellett.

- 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        | 5. Tartály        |
| 2. Sapka / fedél | 6. Fogantyú       |
| 3. Fedélzár      | 7. Motoros egység |
| 4. Tartályzár    |                   |

---

## MŰKÖDÉSI ELV

- Tegye a hozzávalókat a tartályba.
- Válassza ki a programot.
- Fél óra múlva (levesnél)/óra múlva (szósznál) nézzen rá újra, fűszerezze meg, és már eheti is.
- Mivel a készülék turmixgép és forraló is egyben, turmixok, smoothie készítéséhez, jég töréséhez, vagy akár még krumplicfőzéshez is használhatja.

---


## ÖSSZEÁLLÍTÁS

FONTOS: Ha a fedél vagy a kehely nem illeszkedik megfelelően, az egység nem kapcsol be.

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. Illeszze a csészét a fedélen lévő nyílásba.


---

## SZÉTSZERELÉS

1. Vegye ki a csészét a fedélből.
  2. A csészén 30 ml-nél és 60 ml-nél található jelölés. A tetejéig töltve összesen 130 ml fér el benne.
  3. Nyomja le a fedélzárat, és emelje le a fedelet a tartályról.
  4. Nyomja a tartályzárat a fogantyúba, és emelje le a tartályt a motoros egységről.
- Ha leveszi a tartályt vagy a fedelet, megszűnik a motor és a fűtőegység áramellátása, és a  lámpa elalszik. Ha visszat teszi, azzal az áramellátás helyreáll, de a program nem indul újra. Ne indítsa el a motort a csésze felhelyezése nélkül, mert a nyíláson keresztül kirepülhetnek a hozzávalók.



---

## 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).
3. 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.



---

## BEKAPCSOLÁS

1. Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
2. A gép hangjelzést ad. A  lámpa felvillan. Nyomja meg a  gombot addig, amíg a lámpa égve nem marad.

---

## PIRÍTÁS

1. Ha a leves elkészítése előtt meg szeretné pirítani a húst vagy zöldségeket:
2. Tegyen 30 ml olajat vagy egy nagyobb darab vajat a tartály aljára.
3. Adja hozzá a húst/zöldségeket.
4. Tegye vissza a fedelet és a csészét.
5. Nyomja meg a  gombot, és főzze 1 percig.
6. Nyomja meg és engedje el a  gombot az összekeveréshez.
7. Vegye le a csészét, nézze meg az ételt, majd tegye vissza a csészét.
8. Addig ismétlje az eljárást, amíg meg nem pirult az étel.
9. Tegye bele a többi hozzávalót, és indítsa el a programot.










---

## VÁLASSZA KI A PROGRAMOT

1. A kívánt programhoz nyomja meg a megfelelő gombot.



## 2. A készülék csipog, és a gomb lámpája világít.

	készenlét	motor ki, fűtőegység ki, várakozás
	alacsony sebesség	2 percig turmixol – általános turmixoláshoz
	nagy sebesség	2 percig turmixol – smoothie-hoz, tejes turmixokhoz stb.
	kézi használat	nyomja meg a @ gombot a motor elindításához, és engedje el a leállításához
	jégtörés	3 másodpercig turmixol, 3 másodpercig áll, ezt 10-szer egymás után
	darabos leves	forral 35 percig turmixol 13 másodpercig, 5-ször csipog a gomb fénye elalszik 40 percig melegen tart, 70-80 °C-on visszaáll készenléti üzemmódba
	sima leves	forral 25 percig turmixol 60 másodpercig, 5-ször csipog a gomb fénye elalszik 40 percig melegen tart, 70-80 °C-on visszaáll készenléti üzemmódba
	szósz	forral és kever kb. egy órán át csipog a gomb fénye elalszik visszaáll készenléti üzemmódba
	főzés/párolás	18 percen keresztül melegít, forrásig a gomb fénye elalszik a ⏻ gomb fénye fehérre vált 40 percig melegen tart, 70-80 °C-on visszaáll készenléti üzemmódba

## HOZZÁVALÓK ADAGOLÁSA

- Vegye le a csészét, tegye a készülékbe az új hozzávalókat, majd tegye vissza a csészét.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék tartalma ne érjen túl a MAX/SOUP MAX jelzéseken.

## KÉSZ?

1. Nyomja meg a ⏻ gombot. A ⏻ lámpa felvillan.
2. Húzza ki a készüléket az aljzatból.
3. Nyomja le a fedélzárát, és emelje le a fedelet a tartályról.
4. Nyomja a tartályzárát a fogantyúba, és emelje le a tartályt a motoros egységről.
5. Öntse a készülék tartalmát egy edénybe.
6. Tegye vissza a tartályt a motoros egységre.

## 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.

## ÚJRAHASZNOSÍTÁS



Az alábbi jelölések valamelyikével ellátott készülékekben, valamint újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokban jelen lévő veszélyes anyagok jelentette környezeti és egészségi kockázatok elkerülése érdekében ezeket tilos a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. Az elektromos és elektronikus termékeket, és, ha vannak, az újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokat mindig a megfelelő hivatalos hulladék-újrahasznosító/begyűjtő központba kell vinni.

## RECEPTEK

- evőkanál (15 ml)
- csipetnyi
- teáskanál (5 ml)
- csokor

- g gramm
- ágacska
- ml milliliter
- gerezd

### MAROKKÓI ZÖLDSÉGLEVES (4 SZEMÉLYRE)

- 1 vöröshagyma, meghámozva és felaprítva
- 1 szárzeller, felszeletelve
- 1 póréhagyma, megmosva és felszeletelve
- 1 pirospaprika, kimagozva és felaprítva
- 2 fokhagyma, meghámozva és felaprítva
- 1 zöldpaprika, kimagozva és felaprítva

- 1 400 g aprított konzerv paradicsom
- 1 paradicsom püré
- 1 ras el hanout fűszerkeverék
- 1 leveskocka (zöldség)
- 250 ml víz
- só és bors

PROGRAM:

Tegyén minden összetevőt a kancsóba. Nyomja meg a gombot.

### TEJZÍNES GOMBALEVES (4 SZEMÉLYRE)

- 1 hagyma, meghámozva és finomra aprítva
- 30 ml olívaolaj
- 2 fokhagyma, meghámozva és összezúzva
- 3 kakukkfű, csak a levelek
- 500 g gombák

- só és bors
- 1 leveskocka (zöldség)
- 100 ml sűrű tejföl
- víz

PROGRAM:

Tegyé az olajat, a hagymát, a fokhagymát és a kakukkfűvet a kancsóba. Nyomja meg a gombot. Főzze 2 percre. 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
- 500 g fagyasztott borsó
- 100 g bébispenót
- 1 leveskocka (zöldség)

- 100 g felaprított főtt sonka
- só és bors
- 100 ml magas zsírtartalmú tejszín
- víz

PROGRAM:

Tegyé 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 (zöldség)
- 2 zöldséges alma, meghámozva, kimagozva és felkockázva

- 500 ml Tej
- só és bors
- 50 g dió, felaprítva



PROGRAM:


HU

Tegyé félre a diót. A többi összetevőt tegye a kancsóba. Nyomja meg a  gombot. Dióval megszórva tálalja.

### THAI CSIRKELEVES (4 SZEMÉLYRE)





PROGRAM:  


2	mogyoróhagyma, meghámozva és felszeletelve	1	400 ml kókusztej-konzerv
1	citromfű, finomra szeletelve	600 ml	víz
1	piros csilipaprika, felszeletelve	1	kis csokor koriander, felaprítva
1 	halszós	1-2	lime leve
200 g	főtt csirkehús, felaprítva	1	kis darab gyömbér, meghámozva és finomra szeletelve
1 	pálmacukor/porcukor		

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, PIROSPAPRIKÁS PARADICSOMLEVES (4 SZEMÉLYRE)






PROGRAM:  

200 g	sült pirospaprika (konzerv)	1 	só és bors
6	paradicsom, felkockázva	1	leveskocka (zöldség)
2 	fokhagyma, meghámozva és összezúzva		víz
1 	paradicsom püré	1	kis csokor bazsalikom, csak a levelek
1 	cukor		




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 PARADICSOMSZÓSZ (4 SZEMÉLYRE)

PROGRAM:  

1	hagyma, meghámozva és finomra aprítva	1 	napon szárított paradicsomkrém
30 ml	olívaolaj	2 	sherryecet/vörösborecet
2 	fokhagyma, meghámozva és összezúzva		só és bors
1 	kristálycukor	1 	bazsalikomlevelek, durvára aprítva (opcionális)
2	400 g lukullusz-paradicsom konzerv		

Egy sokszínű paradicsomszós, tökéletes választás húsgombóchoz vagy tésztákhoz.

Tegyé 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.




## FŐZÉSI ÚTMUTATÓ ZÖLDSÉGEKHEZ

ételmszer	idő (perc)	ételmszer	idő (perc)
articsókaszív	11-16	kukorica, csöves	5-8
spárga	6-13	padlizsán, felkockázva	5-10
zöldbab	12-18	pasztinák	5-10
brokkoli, rózsáira szedve	5-6	borsó	8-12
kelbimbó	6-11	burgonya (nagy), feldarabolva	15-18
káposzta, feldarabolva	10-15	burgonya (apró), egészben	15-18
répa, felszeletelve	6-10	spenót	3-5
karfiol, rózsáira szedve	6-8	fehérrépa, felkockázva	5-8

### TURMIXOK

PROGRAM:  

#### REGGELI TURMIX

2	alma, kimagozva és durvára darabolva	8 	joghurt
400 ml	Tej	4 	zabkása
2	banán	4 	méz

**DIÓS BANÁNTURMIX**

150 g mogyoró joghurt  
200 ml Tej

1 banán

**MANGÓ LASSI**

1 mangó, meghámozva, kimagozva és feldarabolva  
200 ml Tej

200 ml joghurt  
2 ½ méz

**CSOKIS NARANCSTURMIX**

170 g csokoládé jégkrém

300 ml narancslé

**VANÍLIÁS-MÉZES BANÁNTURMIX**

400 ml Tej  
4 ½ méz

1 banán  
2 ½ vanília kivonat

**ALMÁS-MANGÓS TURMIX**

1 mangó, meghámozva, kimagozva és feldarabolva

600 ml almalé

**KRÉMES ÁFONYÁS-VANÍLIÁS TURMIX**

360 ml limonádé  
70 g fekete áfonya

125 g vanília jégkrém

**ŐSZI- ÉS SÁRGABARACKOS TURMIX**

4 félbevágott konzerv sárgabarackok  
2 őszibarack, meghámozva, kimagozva és feldarabolva  
200 ml Tej

80 ml sárgabarack lé (konzervből)  
4 ½ joghurt  
2 ½ méz



Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değıştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

---

## ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteli veya gerekli bilgi ve deneyimden yoksun kişiler bu cihazı sadece denetim/talimat altında ve içerdęi tehlikeleri kavradıklarında kullanabilirler.

Çocuklar cihazı kullanmamalı veya onunla oyun oynamamalıdır.

Cihazı ve kablosunu, çocukların erişemeyeceęi yerlerde tutun.

Yaralanmaları önlemek için, bıçakları tutarken, sürahiyi boşaltırken ve temizlik yaparken dikkatli olun.

Cihazın yanlış biçimde kullanılması, yaralanmalara yol açabilir.

⚠ Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.

Sıcak sıvı eklerken, ani buhar çıkışı nedeniyle meydana gelebilecek sıçramalara dikkat edin.

Montaj, demontaj veya temizlik çalışmalarından önce, cihazın fişini prizden çekin.

Cihazı, elektrik prizine takılı durumdayken gözetimsiz bırakmayın.

Aşırı doldurduğunuz takdirde, kaynayan sıvılar dışarı sıçrayabilir.

Sürahiyi sadece ürün ambalajının içinde verilen motor ünitesiyle (veya motor ünitesini sadece ürün ambalajının içinde verilen sürahiyle) birlikte kullanın.

Sürahiyi çıkarmadan önce cihazın Standby (Bekleme) modunda (2) olduğundan emin olun.

Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değıştirilmelidir.

⚡ Bu cihazı banyo küvetleri, duş tekneleri, lavabolar veya su içeren diğer kapların yakınında kullanmayın.

- 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

---

## ÇIZIMLAR

- |                  |                  |
|------------------|------------------|
| 1. Kap           | 5. Sürahi        |
| 2. Kapak         | 6. Sap           |
| 3. Kapak kilidi  | 7. Motor ünitesi |
| 4. Sürahi kilidi |                  |

---

## NASIL ÇALIŞIR

- Malzemeleri sürahiye yerleştirin.
- Bir program seçin.
- (Çorbalar için) yarım saat/(soslar için) bir saat sonra bekleyin, baharatları ekleyin; yemeğiniz yenmeye hazırdır.


- Bir blender ve ısıtıcı kombinasyonu olan cihazla malzemeleri karıştırabilir, smoothie'ler (sıvı meyve püreleri) yapabilir, buz kırabilir, hatta patates bile haşlayabilirsiniz.

## BİRLEŞTİRME


ÖNEMLİ: Kapak veya hazne yanlış takıldığında, cihaz çalışmayacaktır.

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.



## SÖKME

1. Kabı kapaktan kaldırarak çıkarın.
  2. Kabın üzerinde 30 ml ve 60 ml işaretleri bulunmaktadır. Ağıza kadar doldurduğunuzda, 130 ml alır.
  3. Kapak kilidine bastırın ve kapağı sürahiden kaldırarak çıkarın.
  4. Sürahi kilidini sapa iterek yerleştirin ve sürahiye motor ünitesinden kaldırarak çıkarın.
- Sürahi veya kapak, motor ve ısıtıcıdan gelen gücü kesecek ve  lambası sönecektir. Bunlar yenilediğinde güç tekrar bağlanacak olmasına rağmen, program yeniden çalışmaya başlamayacaktır. Motoru kap olmadan çalıştırmayın, malzemeler boşluktan dışarı sıçrayabilir.



## DOLDURMA

1. Cihazı Standby (Bekleme) () moduna getirin, sürahiye motor ünitesinden ve kapağı sürahiden çıkarın.
2. Sürahinin içinde, soğuk malzemeler için 1,75 litrede MAX (MAKSİMUM) ve ısıldığında 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.

## CIHAZI ÇALIŞTIRMA




1. Fişi prize takın.
2. Cihazdan bip sesi duyulacaktır.  lambası yanacaktır. Işık yanana dek  düğmesine basın.

## ESMERLEŞTİRME









1. Çorba yapmadan önce eti veya sebzeleri esmerleştirmek istiyorsanız:
2. Sürahinin tabanına 30 ml sıvı yağ veya büyük bir parça tereyağı koyun.
3. Eti/sebzeleri ekleyin.
4. Kapağı ve kabı yerine yerleştirin.
5.  düğmesine basın ve 1 dakika pişirin.
6. Malzemeleri karıştırmak için  düğmesine basın ve bırakın.
7. Kabı çıkarın, malzemeleri kontrol edin ve kabı tekrar yerine yerleştirin.
8. Bu işlemi, esmerleştirme işlemi uygun görülene dek tekrarlayın.
9. Kalan malzemeleri de katın ve programı başlatın.

## PROGRAMINIZI SEÇİN

1. İsteddiğiniz programın düğmesine basın.
2. Cihazdan bip sesi duyulacak ve düğmenin lambası yanacaktır.

	bekleme	motor kapalı, ısıtıcı kapalı, bekliyor
	düşük hız	2 dakika boyunca karıştırır – genel karıştırma işlemleri için
	yüksek hız	2 dakika boyunca karıştırır – smoothie, milkshake, vb. yapmak için.





	manuel işletim	motoru çalıştırmak için  düğmesine basın, durdurmak için serbest bırakın
	buz kırma	her biri 3 saniye açık / 3 saniye kapalı şekilde olmak kaydıyla 10 defa karıştırır
	topaklı çorba	35 dakika boyunca ısıtır 13 saniye karıştırır, 5 kez bip sesi çıkarır düğmenin lambası söner 40 dakika boyunca 70-80°C'de sıcak tutar bekleme moduna geri döner
	pürüzsüz çorba	25 dakika boyunca ısıtır 60 saniye karıştırır, 5 kez bip sesi çıkarır düğmenin lambası söner 40 dakika boyunca 70-80°C'de sıcak tutar bekleme moduna geri döner
	sos	yaklaşık bir saat ısıtır ve karıştırır bip sesi çıkarır düğmenin lambası söner bekleme moduna geri döner
	haşla/buharda pişir	kaynayana dek 18 dakika boyunca ısıtır düğmenin lambası söner  düğmesinin lambası beyaz renge dönüşür 40 dakika boyunca 70-80°C'de sıcak tutar bekleme moduna geri döner

## MALZEME EKLEME

- Kabı çıkarın, yeni malzemeleri ekleyin ve sonra kabı tekrar yerine yerleştirin.
- İçeriğin MAX/SOUP MAX (MAKSİMUM/ÇORBA MAKSİMUM) işaretlerinin üzerine çıkmadığını kontrol edin.

## BİTTİ Mİ?

1.  düğmesine basın.  lambası yanacaktır.
2. Cihazın fişini prizden çekin.
3. Kapak kilidine bastırın ve kapağı sürahiden kaldırarak çıkarın.
4. Sürahi kilidini sapa iterek yerleştirin ve sürahiye motor ünitesinden kaldırarak çıkarın.
5. İçeriği bir servis tabağına dökün.
6. Sürahiye tekrar motor ünitesine yerleştirin.

## İPUÇLARI

- 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.

## GERİ DÖNÜŞÜM



Tehlikeli maddelerin yol açacağı çevre ve sağlık sorunlarını önlemek için, şu sembollerden biri ile işaretlenmiş cihazlar ve şarj edilebilir ve tek kullanımlık piller genel evsel atıklarla birlikte çöpe atılmamalıdır. Elektrikli ve elektronik ürünleri ve ilgili olabilecek şarj edilebilir ve tek kullanımlık pilleri her zaman resmi, uygun bir geri dönüşüm/toplama noktasına bırakın.

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

- yemek kaşığı (15ml)
- tutam
- çay kaşığı (5ml)
- demet

- g gram
- sebzeler
- ml mililitre
- sarımsak dişi (dişleri)

### MOROCCAN (FAS) SEBZE ÇORBASI (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 (konserve)
- 1 "ras el hanout" baharat karışımı

- 1 pırasa, yıkanmış ve doğranmış
- 1 kereviz sapı, doğranmış
- 1 domates püresi
- 1 et suyu tableti (sebze)
- 250 ml su
- tuz ve biber

PROGRAM

Tüm malzemeleri hazneye koyun. düğmesine basın.

### KREMALİ MANTAR ÇORBASI (4 KIŞILIKTIR)

- 1 soğan, soyulmuş ve ince doğranmış
- 30 ml zeytinyağı
- 2 sarımsak, soyulmuş ve ezilmiş
- 3 kekik (sadece yaprakları)
- 500 g mantar

- tuz ve biber
- 1 et suyu tableti (sebze)
- 100 ml çok yağlı krema
- su

PROGRAM

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.

### KEREVİZ VE ELMA ÇORBASI (4 KIŞILIKTIR)

- 1 kereviz (yakl. 750 g), soyulmuş ve rendelenmiş
- 500 ml süt
- 2 sarımsak, soyulmuş ve doğranmış
- tuz ve biber

- 1 et suyu tableti (sebze)
- 50 g ceviz, dövülmüş
- 2 yeşil elma, soyulmuş, çekirdeği çıkarılmış ve kúp şeklinde doğranmış


PROGRAM

Cevizleri bir kenarda bekletin. Diğer tüm malzemeleri hazneye koyun. düğmesine basın. Üzerine cevizleri ilave ederek servis yapın.






**BEZELYE VE DOMUZ BUDU ÇORBASI (4 KIŞILIKTIR)**PROGRAM 

6	yeşil soğan, doğranmış	100 g	kıyılmış ve pişirilmiş domuz budu
500 g	dondurulmuş bezelye		tuz ve biber
100 g	körpe yapraklı ıspanak	100 ml	çok yağlı krema
1	et suyu tableti (sebze)		su


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 USÜLÜ TAVUK ÇORBASI (4 KIŞILIKTIR)**PROGRAM 

2	arpacık soğanı, soyulmuş ve dilimlenmiş	1	400 ml hindistancevizi sütü (konserve)
1	kırmızı acı biber, dilimlenmiş	600 ml	su
1	limon otunun sapları, ince kıyılmış	1	küçük bir demet maydanoz, kıyılmış
1 	balık sosu		1-2 limonun suyu
200 g	pişirilmiş tavuk, küçük parçalara bölünmüş	1	küçük bir parça zencefil, soyulmuş ve ince dilimlenmiş
1 	hurma şekeri/pudra şekeri		

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, KIRMIZI BIBER VE FESLEĞEN ÇORBASI (4 KIŞILIKTIR)**PROGRAM 




200 g	közlenmiş kırmızı biber (kavanozdan)		tuz ve biber
6	domates, küp şeklinde doğranmış	1	et suyu tableti (sebze)
2 	sarımsak, soyulmuş ve ezilmiş		su
1 	domates püresi	1	küçük bir demet fesleğen (sadece yaprakları)
	şeker		

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.

**ZENGİN DOMATES SOSU (4 KIŞILIKTIR)**PROGRAM 

1	soğan, soyulmuş ve ince doğranmış	1 	güneşte kurutulmuş domates püresi
30 ml	zeytinyağı	2 	şeri sirkesi/kırmızı şarap sirkesi
2 	sarımsak, soyulmuş ve ezilmiş		tuz ve biber
1 	pudra şekeri		fesleğen yaprakları, kabaca kıyılmış (isteğe bağlı)
2	400 gr kiraz domates (konserve)		

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.

**SEBZE HAŞLAMA KILAVUZU**

yiyecek	süre (min)	yiyecek	süre (min)
enginer kalbi	11-16	mısır, koçanı ile	5-8
kuşkonmaz	6-13	patlıcan, küp şeklinde doğranmış	5-10
yeşil fasulye	12-18	yaban havucu	5-10
brokoli	5-6	bezelye	8-12
brüksel lahanası	6-11	patates (büyük), kesilmiş	15-18
lahana, iç kısımları	10-15	patates (küçük), bütün	15-18
havuç, dilimlenmiş	6-10	ıspanak	3-5
karnıbahar	6-8	turp, küp şeklinde doğranmış	5-8



**'SMOOTHIE'LER****KAHVATI İÇİN SMOOTHIE**

2 elma, çekirdeği çıkarılmış ve kabaca doğranmış  
400 ml süt  
2 muz

8 yoğurt  
4 yulaf unu  
4 bal

**CEVİZLİ MUZLU SMOOTHIE**

150 g fındıklı yoğurt  
200 ml süt

1 muz

**MANGO LASSI**

1 mango, soyulmuş, çekirdeği çıkarılmış ve doğranmış  
200 ml süt

200 ml yoğurt  
2 bal

**ÇIKOLATALI PORTAKALI SMOOTHIE**

170 g çikolatalı dondurma

300 ml portakal suyu

**MUZ, VANILYA VE BALLI SMOOTHIE**

400 ml süt  
4 bal

1 muz  
2 vanilya esansı

**ELMA VE MANGOLU SMOOTHIE**

1 mango, soyulmuş, çekirdeği çıkarılmış ve doğranmış

600 ml elma suyu

**KREMALİ YABANMERSİNİ VE VANILYALI SMOOTHIE**

360 ml limonata  
70 g böğürtlen

125 g vanilyalı dondurma

**KIZILCIK, PORTAKAL VE MUZLU SMOOTHIE**

300 ml portakal suyu  
1 muz

300 ml yabanmersini suyu

**ŞEFTALİ VE KAYISILI SMOOTHIE**

4 konserve yarım kayisılar  
2 şeftali, soyulmuş, çekirdeği çıkarılmış ve doğranmış  
200 ml süt

80 ml kayısı suyu (konserveden)  
4 yoğurt  
2 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 folosit de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate/instruite și înțeleg pericolele la care se supun.

Copiii nu trebuie să folosească sau să se joace cu aparatul.

Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor.

Pentru a evita rănirea, fiți precauți atunci când manevrați lamele, goliți vasul și curățați aparatul.

Utilizarea incorectă a aparatului poate produce leziuni.

⚠ Suprafețele aparatului se vor încinge.

Aveți grijă când adăugați lichide fierbinți, acestea s-ar putea să stropescă din cauza aburilor.

2 Scoateți aparatul din priză înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.

Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune.

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 înainte de a scoate vasul.

În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidente.

⊘ Nu folosiți acest aparat lângă cadă, duș, chiuvetă sau alte recipiente ce conțin apă.

- 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                         | 5. Vas           |
| 2. Capac                        | 6. Mâner         |
| 3. Buton de deblocare capac     | 7. Unitate motor |
| 4. Buton de deblocare a vasului |                  |

---

#### **CUM FUNCȚIONEAZĂ**

- Puneți ingredientele în vas.
- Selectați un program.

- Reveniți în jumătate de oră (supă)/o oră (sos), condimentați și serviți.
- Fiind o combinație între un blender și un încălzitor, îl puteți folosi și pentru amestecuri, pentru cocktailuri din fructe și iaurt, pentru a zdrobi gheața și chiar pentru a fierbe cartofi.

---


## ASAMBLARE

IMPORTANT: Dacă capacul ori vasul este montat incorect, unitatea nu va funcționa.

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 încuietoarea capacului se fixează în exterior printr-un clic (Fig. B).
4. Montați cupa în orificiul din capac.


---

## DEZASAMBLARE

1. Ridicați cupa de pe capac.
  2. Cupa are marcaje de 30 ml și 60 ml. Dacă este umplută la maxim, cuprinde 130 ml.
  3. Apăsați butonul de deblocare a capacului și ridicați capacul de pe vas.
  4. Strângeți buton de deblocare a vasului pe mâner și ridicați vasul de pe unitatea motorului.
- 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. Nu porniți motorul fără cupă, riscați ca ingredientele să se verse prin orificiu.


---

## UMPLERE

1. Comutați aparatul pe modul standby () , scoateți vasul de pe unitatea motorului și scoateți capacul de pe vas.
2. 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
3. Pentru a adăuga ingrediente în timp ce aparatul este în funcțiune, scoateți cupa, adăugați ingredientele prin orificiul din capac, apoi puneți cupa la loc.



---

## PORNIRE

1. Băgați întrerupătorul în priză.
2. Aparatul va emite un sunet scurt. Becul  va pâlpâi. Apăsați butonul  până când becul rămâne aprins.

---

## RUMENIRE












1. Dacă doriți să rumeniți carnea sau legumele înainte de a prepara supa:
2. Puneți 30 ml de ulei sau o bucată de unt pe fundul vasului.
3. Adăugați carne/legume.
4. Puneți la loc capacul și cupa.
5. Apăsați  și lăsați să se prepare timp de 1 minut.
6. Apăsați și eliberați butonul , pentru a amesteca ingredientele.
7. Scoateți cupa, verificați, apoi puneți cupa la loc.
8. Repetați până când ingredientele s-au rumenit.
9. Adăugați restul ingredientelor și porniți programul.

---

## SELECTAREA PROGRAMULUI

1. Apăsați butonul pentru programul dorit.
2. Aparatul va emite un sunet scurt, iar becul butonului se va aprinde.





	mod standby	motor oprit, încălzitor oprit, așteptate
	turație mică	amestecare 2 minute - pentru amestecarea obișnuită
	turație mare	amestecate 2 minute - pentru cocktailuri din fructe și iaurt, lapte cu fructe etc.
	operare manuală	apăsați  pentru a porni motorul, eliberați pentru a-l opri
	zdrobire gheață	amestecare 10 sesiuni a câte 3 secunde activat/3 secunde dezactivat
	supă normală	încălzire 35 de minute amestecare timp de 13 secunde, emitere 5 sunete scurte becul butonul se stinge este menținută caldă timp de 40 de minute, la 70-80°C revine la modul standby
	supă cremă	încălzire 25 de minute amestecare timp de 60 secunde, emitere 5 sunete scurte becul butonul se stinge este menținută caldă timp de 40 de minute, la 70-80°C revine la modul standby
	sos	încălzire și amestecare aproximativ o oră emite un sunet scurt becul butonul se stinge revine la modul standby
	fierbere/abur	încălzire timp de 18 minute până la fierbere becul butonul se stinge becul  devine alb este menținută caldă timp de 40 de minute, la 70-80°C revine la modul standby

## ADĂUGAREA INGREDIENTELOR

- Scoateți cupa, adăugați ingredientele, apoi puneți cupa la loc.
- Verificați conținutul și nu depășiți semnele MAX/SOUP MAX.

## GATA?

1. Apăsați butonul . Becul  va pâlpâi.
2. Scoateți aparatul din priză.
3. Apăsați butonul de deblocare a capacului și ridicați capacul de pe vas.
4. Strângeți buton de deblocare a vasului pe mâner și ridicați vasul de pe unitatea motorului.
5. Turnați conținutul într-o farfurie.
6. Așezați iar vasul pe unitatea motorului.

## 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. Opriiți 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. pălați cu mâna capacul și cupa.

## RECICLAREA



Pentru a evita problemele de mediu și de sănătate cauzate de substanțele periculoase, aparatele și bateriile reîncărcabile și cele obișnuite marcate cu unul dintre aceste simboluri, nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile municipale nesortate. Eliminați întotdeauna produsele electrice și electronice și, după caz, bateriile reîncărcabile și cele obișnuite, la un punct de reciclare/colectare corespunzător.

- o lingură (15ml)
- un praful
- o linguriță (5ml)
- o legătură

### SUPĂ MAROCANĂ DE LEGUME (4 PORȚII)

- 1 ceapă roșie, curățată și tocată
- 1 praz, spălat și tocat
- 1 ardei roșu, fără sămburi și tocat
- 1 țelină verde, tocată
- 1 ardei verde, fără sămburi și tocat
- 2 usturoi, curățat și tocat

Puneți toate ingredientele în vas. Apăsăți butonul

### SUPĂ CREAMĂ DE CIUPERCI (4 PORȚII)

- 1 ceapă, curățată și tocată mărunt
- 30 ml ulei de măsline
- 3 cimbru, doar frunze
- 2 usturoi, curățat și pisat
- 500 g ciuperci

Introduceți uleiul, ceapa, usturoiul și cimbrul în vas. Apăsăți butonul . Lăsați să se gătească timp de 2 minute. Apăsăți și eliberați butonul . Adăugați ciupercile și cubul pentru ciorbă. Adăugați apă până la semnul SOUP MAX. Apăsăți butonul . După 20 de minute, adăugați smântână. Așteptați până când programul se termină, apoi serviți.

### SUPĂ DE MAZĂRE ȘI ȘUNCĂ (4 PORȚII)

- 6 ceapă verde, tocată
- 500 g mazăre congelată
- 100 g spanac pentru salată
- 1 cub pentru ciorbă (legume)
- 100 g jambon felii
- sare și piper
- 100 ml frișcă lichidă
- apă

Puneți deoparte frișca și șunca. Puneți toate celelalte ingrediente în vas. Adăugați apă până la semnul SOUP MAX. Apăsăți butonul . După 20 de minute, adăugați smântână. Așteptați până când programul se termină. Adăugați jambonul, amestecați și serviți.

### 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. 750 g), curățată și dată pe răzătoare
- 500 ml lapte
- sare și piper
- 50 g nuci, tocate

Puneți deoparte nucile. Puneți toate celelalte ingrediente în vas. Apăsăți butonul . Serviți alături de nuci.

## REȚETE

- g grame
- crenguță
- ml mililitri
- câțel/căței

PROGRAM

- 1 400 g roșii tocate din conservă
- 1 piure de roșii
- 1 condiment amestec Ras el Hanout
- 1 cub pentru ciorbă (legume)
- 250 ml apă
- sare și piper

PROGRAM



- sare și piper
- 1 cub pentru ciorbă (legume)
- 100 ml smântână dulce
- apă


PROGRAM

PROGRAM








**SUPĂ DE PUI THAILANDEZĂ (4 PORȚII)**PROGRAM 

2	șalot, curățat și feliat	1	400 ml de lapte de cocos din conservă
1	ardei iuți roșii, feliați	600 ml	apă
1	coadă de iarbă de lămâie, tocată mărunt	1	o legătură mică de coriandru, tocat
1 	sos de pește		sucul a 1-2 limete
1 	zahăr de palmier/zahăr pudră	1	o bucățică de ghimbir, curățată și tocată
200 g	pui gătit, feliat	mărunt	

Puneți deoparte puiul, coriandrul și sucul de limetă. Puneți toate celelalte ingrediente în vas. Apăsăți butonul . După 30 de minute, adăugați puiul. Așteptați până când programul se termină. Amestecați coriandrul tocat și sucul de limetă și serviți.

**SUPĂ DE ROȘII, ARDEI ROȘU ȘI BUSUIOC (4 PORȚII)**PROGRAM 




200 g	ardei roșii copti (din borcan)		sare și piper
6	roșii, cuburi	1	cub pentru ciorbă (legume)
2 	usturoi, curățat și pisat		apă
1 	piure de roșii	1	o legătură mică de busuioc, doar frunze
	zahăr		

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)**PROGRAM 

1	ceapă, curățată și tocată mărunt	1 	pastă de tomate uscate la soare
30 ml	ulei de măsline	2 	oțet de Xeres/oțet de vin roșu
2 	usturoi, curățat și pisat		sare și piper
1 	zahăr pudră		frunze de busuioc, tocate mare (opțional)
2	400 g de roșii lunguiețe din conservă		



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**

aliment	timp (min)	aliment	timp (min)
anghinare, felii	11-16	porumb, pe știulete, întreg	5-8
asparagus	6-13	vinete, cubulețe	5-10
fasole, verde	12-18	păstârnac	5-10
broccoli, buchete	5-6	mazăre	8-12
varză de Bruxelles	6-11	cartofi (mari), tăiați	15-18
varză, bucăți	10-15	cartofi (mici), întregi	15-18
morcovi, felii	6-10	spanac	3-5
conopidă, buchete	6-8	napi, cuburi	5-8

**SMOOTHIES**PROGRAM **SMOOTHIE PENTRU MICUL DEJUN**

2	mere, fără cotor și tăiate mare	4 	fulgi de ovăz
8 	iaurt	2	banane
400 ml	lapte	4 	miere

**SMOOTHIE CU BANANE ȘI ALUNE**

150 g	iaurt cu alune	200 ml	lapte
1	banane		

### **BĂUTURĂ DE MANGO**

1 mango, curățat, fără sâmburi și tocat  
200 ml iaurt

200 ml lapte  
2 ✓ miere

### **SMOOTHIE DE PORTOCALĂ ȘI CIOCOLATĂ**

170 g înghețată de ciocolată

300 ml suc de portocale

### **SMOOTHIE DE BANANĂ, VANILIE ȘI MIERE**

400 ml lapte  
1 banane

4 ✓ miere  
2 ✓ extract de vanilie

### **SMOOTHIE DE MERE ȘI MANGO**

1 mango, curățat, fără sâmburi și tocat

600 ml suc de mere

### **SMOOTHIE CREAMOS DE AFINE ȘI VANILIE**

360 ml limonadă  
125 g înghețată de vanilie

70 g coacăze negre

### **SMOOTHIE DE COACĂZE, PORTOCALĂ ȘI BANANE**

300 ml suc de portocale  
300 ml suc de merișor

1 banane

### **SMOOTHIE DE PIERSICI ȘI CAISE**

4 jumătăți de caise din conservă  
80 ml suc de caise (din conservă)  
2 piersici, curățate, fără sâmburi și tocate

4 ✓ iaurt  
200 ml lapte  
2 ✓ 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 може да се ползва от хора с ограничени физически, сетивни или умствени възможности, или без опит и познания, ако са под надзора/инструктирани и осъзнават опасностите.

Децата не трябва да използват или да играят с уреда.

Дръжте уреда и кабела далеч от достъпа на деца.

За да избегнете нараняване, внимавайте при работа с остриетата, изпраждане на каната и почистване.

Неправилната употреба на уреда може да доведе до нараняване.

 Повърхността на уреда ще се нагорещи.

Бъдете внимателни, когато добавяте гореща течност, тъй като това може да доведе до внезапно изпускане на пара.

Изключете уреда от контакта преди сглобяване, разглобяване или почистване.


Не оставяйте уреда без наблюдение, докато е включен в контакта.

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 преди да извадите каната.

Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

 Не використовуйте цей пристрій поблизу ван, душів, басейнів та інших резервуарів із водою.

- 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                | 5. Кана           |
| 2. Капак                | 6. Дръжка         |
| 3. Ключ на капака       | 7. Задвижващ блок |
| 4. Блокировка на каната |                   |



---

## КАК ДЕЙСТВА

- Поставете съставките в каната.
- Изберете програма.
- Времето за приготвяне е половин час (за супи)/ един час (за сосове); след като изчакате, сложете подправки и заповядайте на масата.
- Уредът представлява комбинация от блендер и нагревател, така че можете да го използвате и за блендиране, приготвяне на смути, разбиване на лед, дори варене на картофи.

---

## СГЛОБЯВАНЕ


ВАЖНО: Ако капакът или каната са поставени неправилно, уредът няма да стартира.

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.

---

## РАЗГЛОБЯВАНЕ


1. Извадете чашката от капака чрез повдигане.
2. Чашката има маркировки 30мл и 60мл. Ако бъде напълнена догоре, може да побере 130мл.
3. Натиснете блокировката на каната и свалете капака.
4. Натиснете блокировката на каната към дръжката и извадете каната от задвижващия блок чрез повдигане.

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.

Не включвайте мотора без чашката да е поставена, тъй като е възможно продуктите да се изсипят от отвора.



---

## 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 нагряване
3. За добавяне на съставки докато уредът работи, извадете чашката, добавете съставките през отвора на капака, след което я върнете обратно.



---

## ВКЛЮЧВАНЕ

1. Включете щепсела в захранващия контакт.
2. Уредът ще издаде звуков сигнал. Лампичката  започва да мига. Натиснете бутона  докато лампичката засвети постоянно.

---

## ЗАПЪРЖВАНЕ












1. Ако желаете да запържите месо или зеленчуци преди приготвяне на супа:
2. Поставете 30мл мазнина или голяма бучка масло в дъното на каната.
3. Добавете месото/зеленчуците.
4. Върнете капака и чашката обратно.
5. Натиснете  и гответе в продължение на 1 минута.
6. Натиснете и освободете бутона , за да разбъркате продуктите.
7. Отстранете чашката, прегледайте продуктите и я върнете обратно.



8. Повторете, докато всичко се запържи добре.
9. Добавете останалата част от продуктите и стартирайте програмата.

## ИЗБОР НА ПРОГРАМА



1. Натиснете бутона, за да изберете желаната програма.
2. Уредът издава звуков сигнал и лампичката на бутона светва.

	режим на готовност	изкл. мотор, изкл. нагревател, изчакване
	ниска скорост	блендиране в продължение на 2 минути – за основно блендиране
	висока скорост	блендиране в продължение на 2 минути – за смути, млечни шейкове и др.
	ръчно управление	Натиснете бутон  за включване на мотора, освободете го за спиране
	трошене на лед	блендиране в продължение на 10 фази от вкл. за 3 секунди/изкл. за 3 секунди
	супа с кубчета	нагриване в продължение на 35 минути блендиране в продължение на 13 секунди, изчакайте 5-кратен звуков сигнал лампичката на бутона изгасва затопляне за 40 минути на 70-80°C връщане към режим на готовност
	крем супа	нагриване в продължение на 25 минути блендиране в продължение на 60 секунди, изчакайте 5-кратен звуков сигнал лампичката на бутона изгасва затопляне за 40 минути на 70-80°C връщане към режим на готовност
	сос	нагриване и разбъркване в продължение на около час звуков сигнал лампичката на бутона изгасва връщане към режим на готовност
	варене/пара	нагрейте за 18 минути, докато заври лампичката на бутона изгасва лампичката на бутона  светва в бяло затопляне за 40 минути на 70-80°C връщане към режим на готовност

## ДОБАВЯНЕ НА СЪСТАВКИ

- Извадете чашката, добавете новите продукти и я върнете обратно.
- Уверете се, че съдържанието не прехвърля маркировките MAX/SOUP MAX.

## ГОТОВО?

1. Натиснете бутон . Лампичката  започва да мига.
2. Изключете уреда от захранването.
3. Натиснете блокировката на каната и свалете капака.
4. Натиснете блокировката на каната към дръжката и извадете каната от задвижващия блок чрез повдигане.
5. Изсипете съдържанието в съд за сервиране.
6. Върнете каната върху задвижващия блок.

## 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.
- Нарежете 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 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 трошене на лед.

## ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

1. Изключете уреда (⏻) и го изключете от контакта.
2. Извършете външната част на задвижващия блок с чиста влажна кърпа.
3. Почистете каната отвътре и отвън с мокра кърпа.
4. Почистете ръчно капака и чашката.

## РЕЦИКЛИРАНЕ



За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции, уредите, акумулаторните и неакумулаторните батерии, обозначени с един от тези символи, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци. Винаги изхвърляйте електрически и електронни продукти и, където е приложимо, акумулаторни и неакумулаторни батерии, на подходящо официално място за рециклиране/събиране.

## РЕЦЕПТИ

- супена лъжица (15 мл)
- щипка
- чаена лъжичка (5 мл)
- връзка

- g грамове
- клонче
- ml милилитри
- скилидка(и)

### МАРОКАНСКА ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА (4 ПОРЦИИ)

- 1 глава червен лук, обелен и нарязан
- 1 стрък праз лук, измит и нарязан
- 2 скилидки чесън, обелени и нарязани
- 1 стъбло целина, нарязано
- 1 400 г нарязани домати от консерва
- 1 доматено пюре
- 1 смес от подправки Рас ел ханут

Поставете всички съставки в каната. Натиснете бутон

- 1 кубче бульон (зеленчуков)
- 250 ml вода
- сол и пипер
- 1 червена чушка, с премахнати семена и нарязана
- 1 зелена чушка, с премахнати семена и нарязана

ПРОГРАМА

### КРЕМ СУПА ОТ ГЪБИ (4 ПОРЦИИ)

- 1 глава лук, обелен и ситно нарязан
- 30 ml зехтин
- 2 скилидки чесън, обелени и пресовани
- 3 мащерка, само листата
- 500 g гъби

- сол и пипер
- 1 кубче бульон (зеленчуков)
- 100 ml сметана с висока масленост
- вода

ПРОГРАМА



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.

#### СУПА ОТ ЦЕЛИНА И ЯБЪЛКА (4 ПОРЦИИ)

ПРОГРАМА

2	скилидки чесън, обелени и нарязани	500 ml	мляко
1	кубче бульон (зеленчуков)		сол и пипер
1	глава целина (около 750 г), обелена и настъргана	50 g	лешници, нарязани
2	зелени ябълки, обелени, почистени и нарязани на кубчета		

Оставете лешниците настрана. Поставете всички останали съставки в каната. Натиснете бутон . Сервирайте супата гарнирана с лешниците.

#### СУПА ОТ ГРАХ И ШУНКА (4 ПОРЦИИ)

ПРОГРАМА

6	стръка пресен лук, нарязани	100 g	нарязана сготвена шунка
500 g	Замразен грах		сол и пипер
1	кубче бульон (зеленчуков)	100 ml	двойно маслена сметана
100 g	бейби спанак		вода

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)

ПРОГРАМА

2	глави шалот, обелени и нарязани	1	кутия от 400 мл кокосово мляко
1	червена люта чушка, нарязана	600 ml	вода
1	стрък лимонова трева, нарязана ситно	1	малка връзка кориандър, нарязан
1	рибен сос		сокет от 1-2 лайма
200 g	сварено пилешко, нарязано	1	малко парче джинджифил, обелено и нарязано тънко
1	палмова захар/пудра захар		

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)

ПРОГРАМА

200 g	печени червени чушки (от буркан)		сол и пипер
6	домата, нарязани на кубчета	1	кубче бульон (зеленчуков)
2	скилидки чесън, обелени и пресовани		вода
1	доматено пюре	1	малка връзка босилек, само листата
	захар		

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 ДОМАТЕН СОС (4 ПОРЦИИ)

ПРОГРАМА

1	глава лук, обелен и нарязан ситно	2	оцет от шери / червено вино
30 ml	зехтин	1	сушена на слънце доматиена паста
2	скилидки чесън, обелени и пресовани		сол и пипер
1	пудра захар		листа босилек, нарязани на едро (по избор)
2	400 г домати „Рома“ от консерва		

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.


## РЪКОВОДСТВО ЗА ВАРЕНЕ НА ЗЕЛЕНЧУЦИ



хранителен продукт	време (мин)	хранителен продукт	време (мин)
артишок, сърцевина	11-16	царевица, на кочан, цяла	5-8
аспержи	6-13	патладжан, нарязан на кубчета	5-10
зелен боб	12-18	пащърнак	5-10
броколи, розички	5-6	грах	8-12
брюкселско зеле	6-11	картофи (големи), нарязани	15-18
зеле, парчета	10-15	картофи (малки), цели	15-18
моркови, нарязани	6-10	спанак	3-5
карфиол, розички	6-8	ряпа, нарязана на кубчета	5-8

### ШЕЙКОВЕ

ПРОГРАМА 

#### ШЕЙК ЗА ЗАКУСКА

2 ябълки, почистени и нарязани на едро  
 8  кисело мляко  
 400 ml мляко

4  овесена каша  
 2 банан  
 4  мед


#### ЯДКОВО-БАНАНОВ ШЕЙК

150 g йогурт с лешници  
 1 банан

200 ml мляко

#### МАНГО ЛАСИ

1 манго, обелено, почистено и нарязано  
 200 ml кисело мляко

200 ml мляко  
 2  мед



#### ШОКОЛАДОВО-ПОРТОКАЛОВ ШЕЙК

170 g шоколадов сладолед

300 ml портокалов сок

#### ШЕЙК ОТ БАНАН, ВАНИЛИЯ И МЕД

400 ml мляко  
 1 банан

4  мед  
 2  ванилов екстракт

#### ШЕЙК ОТ ЯБЪЛКА И МАНГО

1 манго, обелено, почистено и нарязано

600 ml ябълков сок

#### СМЕТАНОВ ШЕЙК ОТ БОРОВИНКИ И ВАНИЛИЯ

360 ml лимонада  
 125 g ванилов сладолед


70 g сини боровинки


#### ШЕЙК ОТ ЧЕРВЕНИ БОРОВИНКИ, ПОРТОКАЛ И БАНАН

300 ml портокалов сок  
 300 ml сок от боровинки

1 банан

#### ШЕЙК ОТ ПРАСКОВА И КАЙСИЯ

4 парчета кайсии от консерва  
 80 ml сок от кайсия (от консерва)  
 2 праскови, обелени, почистени и нарязани  
 4  кисело мляко

200 ml мляко  
 2  мед



اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

## اجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان 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 يعبثوا به. اجعل الجهاز والكبل بعيدا عن متناول الأطفال. لتجنب الإصابات، تعامل بحرص مع الشفرات وأثناء تفريغ الإبريق والتنظيف. يمكن أن يسبب إساءة استخدام الجهاز إصابات.

⚠ سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة.

خذ حذرك عند إضافة سائل ساخن (أكثر من 40 درجة مئوية) فقد يتم طرده بسبب التبخير المفاجئ.

لا تغمر الإبريق أو وحدة الموتور في سائل.

افصل الجهاز قبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.

لا تترك الجهاز مهملا خلال اتصاله بالتيار.

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 قبل إخراج الإبريق.

إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهني

محترف، لمنع أي حادث ممكن.

⚠ لا تستخدم هذا الجهاز بالقرب من أحواض الاستحمام أو الحمامات أو أي أحواض أخرى

تحتوي على ماء

- لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقررة في التعليمات.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

## الرسومات

- |    |             |    |              |
|----|-------------|----|--------------|
| 1. | الكوب       | 5. | الإبريق      |
| 2. | الغطاء      | 6. | المقبض       |
| 3. | قفل الغطاء  | 7. | وحدة الموتور |
| 4. | قفل الإبريق |    |              |

## كيف يعمل

- ضع المكونات في الوعاء.
- اختر برنامجاً.
- ارجع بعد حوالي نصف ساعة (الحساء) / ساعة (الصلصة) واضبط التوابل وتناول الطعام.
- لأنه مزيج من خلط وسخان، يمكنك استخدامه أيضا للمزج وعمل العصائر وسحق الثلج وحتى في غلي البطاطس.

## التجميع

- هام: لن تعمل الوحدة إذا تم تركيب الغطاء أو الإبريق بشكل غير صحيح
1. قم بتنزيل الإبريق على وحدة الموتور واضغط لأسفل إلى أن يستقر في مكانه (وسوف يتم تركيبه بطريقة واحدة فقط).
  2. لتركيب الغطاء، اربط مقدمة الغطاء على فوهة الإبريق (الشكل A).
  3. قم بتنزيل الغطاء واضغطه على خلف الغطاء إلى أن يقلل الغطاء للخارج (الشكل B).
  4. ثبت الكوب في الثقب الموجود في الغطاء.

## التفكيك

1. ارفع الكوب من الغطاء.
2. يوجد علامات على الكوب عند 30 مللي لتر و 60 مللي لتر. وهو يستوعب حتى 130 مللي لتر عندما يكون ممتلئاً إلى

## الحافة.


3. اضغط فقل الغطاء وارف الغطاء من الإبريق.
  4. اضغط فقل الإبريق في المقبض وارف الإبريق من وحدة الموتور.
- سوف يؤدي إخراج الإبريق أو الغطاء إلى قطع الكهرباء عن الموتور والسخان وسوف تنطفئ اللبنة (L). وسوف يؤدي إعادته لمكانه لإعادة توصيل الكهرباء ولكن لن يتم إعادة تشغيل البرنامج.
- لا تقم بتشغيل الموتور بدون الكوب، فقد تخرج المكونات من الثقب.

## الملء

1. حول الجهاز إلى وضع الاستعداد (L)، وأخرج الإبريق من وحدة الموتور وأخرج الغطاء من الإبريق.
2. يتم التعليم داخل الإبريق بعلامة MAX عند 1.75 لتر للمكونات الباردة وبعلامة SOUP MAX عند 1.4 لتر للسوائل الساخنة التي سوف تتمدد عند تسخينها
3. لإضافة مكونات أثناء عمل الجهاز، أخرج الكوب وأضف المكونات من خلال الثقب الموجود في الغطاء ثم أعد وضع الكوب.

## تشغيل

- أوصل قايص الجهاز بالتيار الكهربائي.
- سوف يصدر الجهاز صفيرا.
- سوف تومض اللبنة (L). اضغط على زر (L) إلى أن تبقى اللبنة مضاءة.
- التحميص

1. إذا كنت ترغب في تحميص اللحوم أو الخضار قبل عمل الحساء:
2. ضع 30 مللي لتر من الزيت أو كمية كبيرة من الزبد في الجزء السفلي من الإبريق.
3. قم بإضافة اللحم/الخضراوات.
4. أعد وضع الغطاء والكوب.
5. اضغط  وقم بالطهي لمدة دقيقة.
6. اضغط وارك @ لتقليب الأشياء.
7. قم بإخراج الكوب وإلقاء نظرة عليه ثم أعد وضع الكوب.
8. كرر إلى أن يتم التحميص.
9. أضف بقية المكونات وقم بتشغيل البرنامج.

## أختر برنامجك

1. اضغط على الزر للبرنامج الذي تريده.
2. سوف يصدر الجهاز صفيرا وستضيء لمبة الزر.

	وضع الاستعداد	الموتور متوقف، السخان متوقف، انتظار
	سرعة منخفضة	يمزج لمدة دقيقتين (2) - للمزج العام
	سرعة عالية	يمزج لمدة دقيقتين (2) - للعصائر والحليب المخفوق، الخ
	التشغيل اليدوي	اضغط @ لتشغيل الموتور وتركه لإيقافه
	سحق الثلج	يمزج 10 مرات لمدة 3 ثوان في المرة للتشغيل/ولمدة 3 ثوان للإيقاف
	الحساء السميك	يسخن لمدة 35 دقيقة يمزج لمدة 13 ثانية ويقوم بالصفير 5 مرات تنطفئ لمبة الزر يبقيه دافئا لمدة 40 دقيقة في 70-80 درجة مئوية يعود إلى وضع الاستعداد
	الحساء الرقيق	يسخن لمدة 25 دقيقة يمزج لمدة 60 ثانية ويقوم بالصفير 5 مرات تنطفئ لمبة الزر يبقيه دافئا لمدة 40 دقيقة في 70-80 درجة مئوية يعود إلى وضع الاستعداد يسخن ويقلب لمدة ساعة تقريبا
	الصلصة	صفير تنطفئ لمبة الزر يعود إلى وضع الاستعداد



يسخن لمدة 18 دقيقة تنظفي لمبة الزر تتحول لمبة الزر (L) إلى اللون الأبيض يبقيه دافئا لمدة 40 دقيقة في 70-80 درجة مئوية يعود إلى وضع الاستعداد	غليان/بخار	
--	------------	---

### إضافة المكونات

- قم بإخراج الكوب وإضافة المكونات الجديدة ثم أعد وضع الكوب.
- تأكد أن المحتويات لا ترتفع عن علامات MAX/SOUP MAX.

### انتهت؟

اضغط على الزر (L). سوف تومض اللمبة (L).  
افصل الجهاز.

- اضغط قفل الغطاء وارفع الغطاء من الإبريق.
- اضغط قفل الإبريق في المقبض وارفع الإبريق من وحدة الموتور.
- قم بصبب المحتويات في طبق تقديم.
- أعد وضع الإبريق في وحدة الموتور.

### تلميحات ونصائح

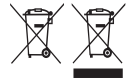
- إذا تطابت وصفة طبخ إضافة جبن أو كريم، قم بذلك في نهاية البرنامج لمنع التخثر. وسوف يكون هناك عادة حرارة كافية باقية في الحساء لإذابة الجبن.
- للطهي المنتظم، اقطع كل شيء إلى مكعبات من 15-25 ملم ما عدا الجبن.
- اقطع الجبن إلى مكعبات أصغر من 15 ملم.
- طعم العصائر يكون أفضل عندما تصنع بمكونات مبردة.
- يمكن 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



- قم بإيقاف الجهاز (L) ثم افصله.
- امسح السطح الخارجي لوحدة الموتور بقطعة قماش مبللة نظيفة.
- امسح داخل وخارج الإبريق بقطعة قماش مبللة.
- اغسل الغطاء والكوب باليد.

### إعادة التدوير


لتجنب المشاكل البيئية والصحية الناجمة عن المواد الخطرة، يجب عدم التخلص من الأجهزة، والبطاريات القابلة لإعادة الشحن والبطاريات غير القابلة لإعادة الشحن التي تحمل علامة واحدة من هذه الرموز مع نفايات البلدية غير المصنفة. يجب دائما التخلص من المنتجات الكهربائية والإلكترونية، وكذلك إذا أمكن، البطاريات القابلة لإعادة الشحن وغير القابلة لإعادة الشحن، في نقطة رسمية مناسبة لإعادة التدوير/تجميع المخلفات.



-  قرصة
-  باقة
-  غصن
-  قرنفل

-  ملعقة طعام (15 مللي لتر)
-  ملعقة صغيرة (5 مللي لتر)
- g غرام
- ml مللي لتر

### شوربية 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
- 1 علبه طماطم مفرومة 400 جرام
- 1 معجون طماطم
- 1 مزيج توابل رأس الحانوت
- 1 مكعب مرق (خضروات)
- 250ml ماء
- ملح وفلفل
- ضع جميع المكونات في الإبريق. اضغط على الزر .

### حساء مشروم دسم (تقدم إلى 4)

- 30ml زيت زيتون
- 1 بصل، مقشر ومفروم فرما ناعما
-  ملح وفلفل
- 1 مكعب مرق (خضروا)



2 ثوم، مقشر ومهروس

3 زعتر، أوراق فقط

500g مشروم

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 مكعب مرق (خضروات)

ملح وفلفل

50g جوز، مفروم

500ml حليب

احفظ الجوز. ضع جميع المكونات الأخرى في الإبريق. اضغط على الزر . قدمه مزخرفاً بالجوز.

#### حساء الدجاج التاييلاندي (تقدم إلى 4)

2 كرات، مقشر ومقطع إلى شرائح

2 فلفل أحمر، مقطع إلى شرائح

1 عشب ليمون هندي، مفروم فرماً ناعماً

1 قطعة زنجبيل صغيرة، مقشرة ومقطعة إلى

شرائح ناعمة

1 صلصة سمك

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

1 معجون طماطم

1 حفنة ريحان صغيرة، أوراق فقط

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

2 ثوم، مقشر ومهروس

2 علب طماطم برفوق 400 جرام

1 معجون طماطم مجفف بالشمس

صلصة طماطم، مثالية للكفتة 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. تبله بالملح والفلفل. اضغط على الزر . انتظر إلى أن ينتهي البرنامج. قلبه في الريحان المفروم (اختياري) وقدمه.

#### دليل غليان الخضار

الوقت (بالدقيقة)	الطعام	الوقت (بالدقيقة)	الطعام
5-8	ذرة، على كوز وكاملة	11-16	خرشوف، قلوب
5-10	بادنجان، مقطع	6-13	هليون
5-10	جزر أبيض	12-18	فاصوليا، خضراء
8-12	بازلاء	5-6	قرنبيط، زهر
15-18	بطاطس (كبيرة)، مقطعة	6-11	براعم بروكسل
15-18	بطاطس (صغيرة)، كاملة	10-15	كرنب، أسافين
3-5	سبانخ	6-10	جزر، مقطع إلى شرائح
5-8	لفت، مقطع	6-8	قرنبيط، زهر

العصائر

AE

	<b>عصير الإفطار</b>
1 موز	4 زبادي
2 عسل	200ml حليب
1 تفاح أخضر، منزوع البذور ومقطع بخشونة	2 دقيق شوفان
	<b>عصير الموز بالجوز</b>
1 موز	150g زبادي بالبندق
	200ml حليب
	عصير مانجو
	200ml زبادي
200ml حليب	1 مانجو، مقشرة منزوعة النواة ومقطعة
2 عسل	<b>عصير البرتقال بالشوكولاته</b>
	300ml عصير برتقال
	170g آيس كريم شوكولاته
	<b>عصير الموز والفانيليا والعسل</b>
4 عسل	400ml حليب
2 خلاصة الفانيليا	1 موز
	<b>عصير التفاح والمانجو</b>
1 مانجو، مقشرة منزوعة النواة ومقطعة	600ml عصير تفاح
	عصير التوت والفانيليا
70g توت	360ml عصير ليمون
	125g آيس كريم فانيليا
	<b>عصير التوت البري البرتقال والموز</b>
1 موز	300ml عصير برتقال
	300ml عصير توت بري
	<b>عصير الخوخ والمشمش</b>
4 زبادي	4 أنصاف مشمش معلب
200ml حليب	80ml عصير مشمش (من العلبة)
2 عسل	2 خوخ، مقشر ومنزوع النواة ومقطع



