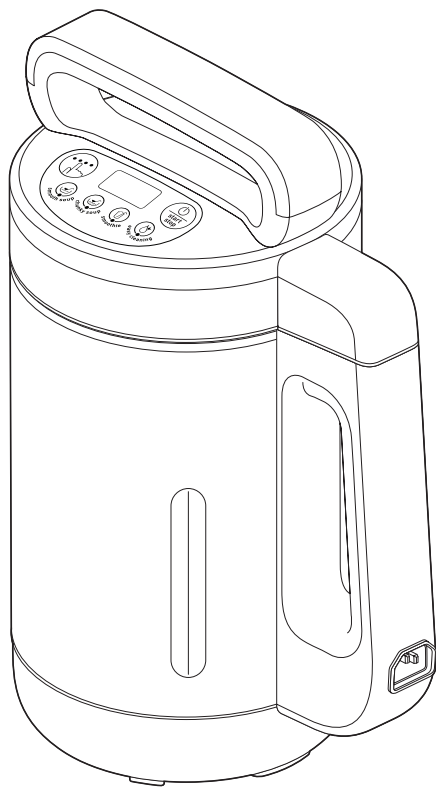
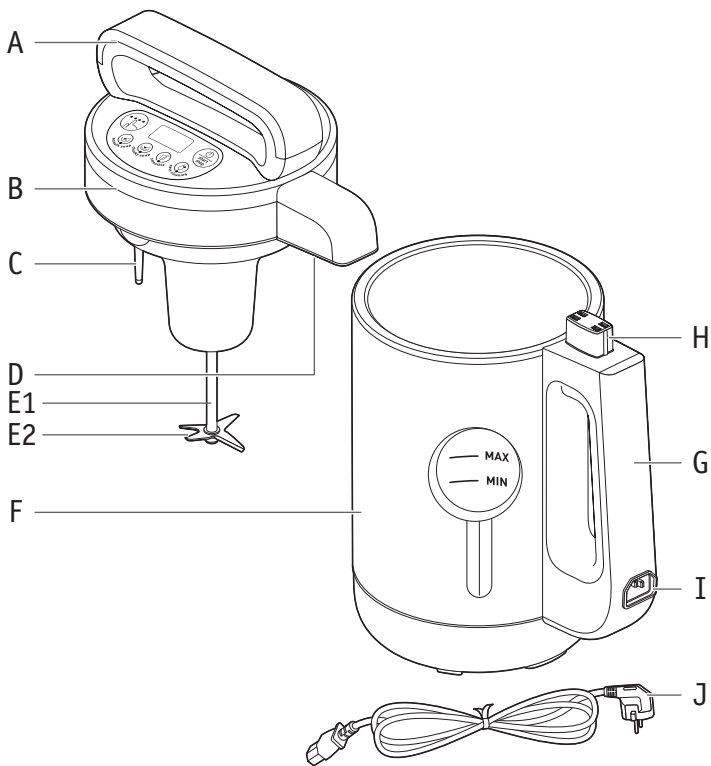
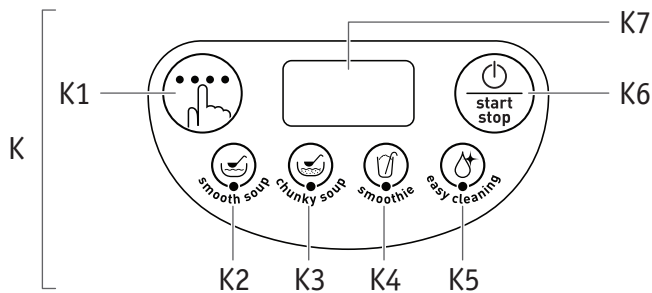


My Daily Soup

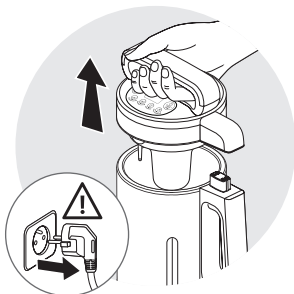
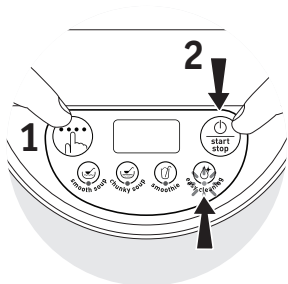
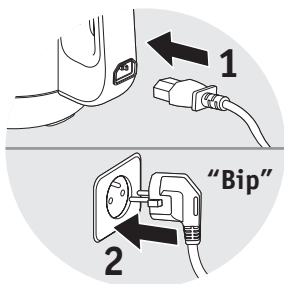
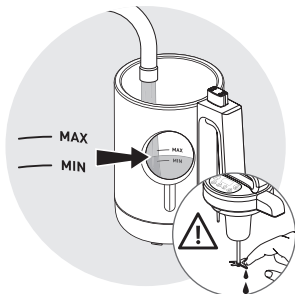
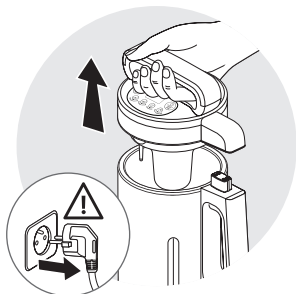
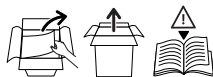


- FR
- EN
- DE
- NL
- ES
- EL
- IT
- PT
- RU
- UK
- KK
- AR
- FA

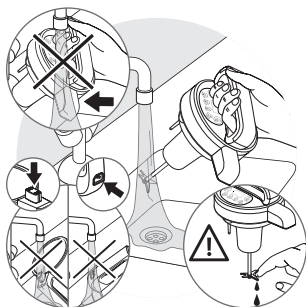
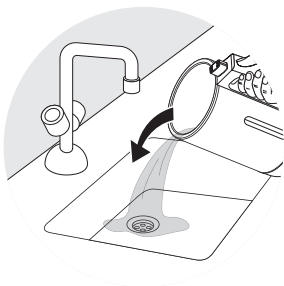


UTILISATION - USE - BENUTZEN - GEBRUIK - USO -
ΧΡΗΣΗ - USO - USAR - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ - ВИКОРИСТАННЯ
- ПАЙДАЛАНУ - استفاده - استعمال

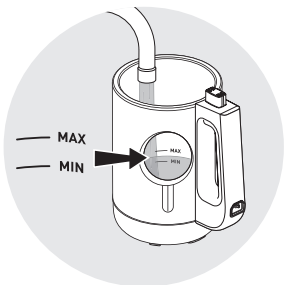
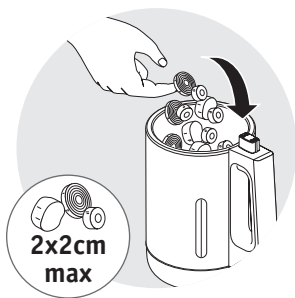
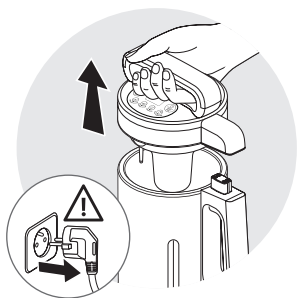
1



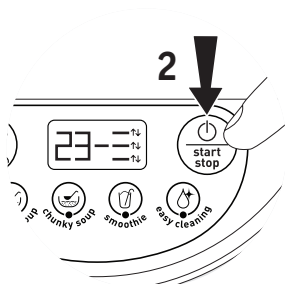
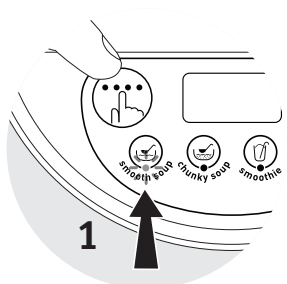
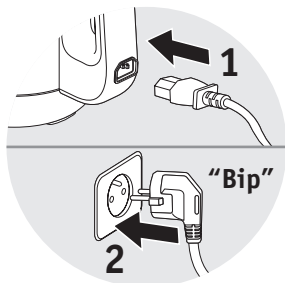
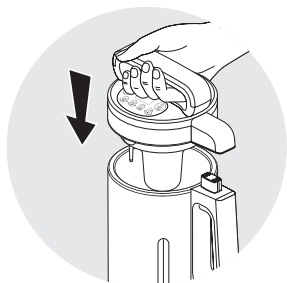
3














2










4

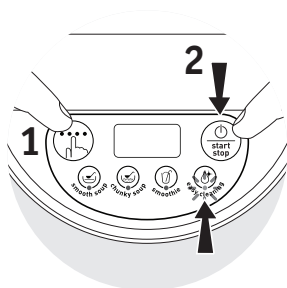
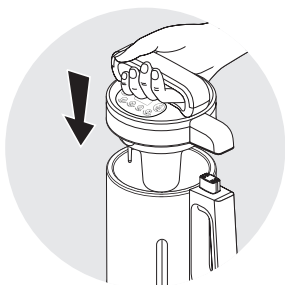
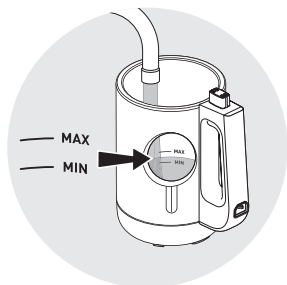



				
 smooth soup	MINI - MAXI	100°	23 min → "bip"	
 chunky soup	MINI - MAXI	100°	25 min → "bip"	
 smoothie	MINI - MAXI	5 - 15°	4 min → "bip"	


3



				
	✓	✗	✓	✗
	✗	✓	✗	✗
	✓	✗	✓	✗



 **ATTENTION :** Votre appareil dégage de la vapeur qui pourrait causer des brûlures. Tenez et manipulez le couvercle avec précaution (si nécessaire, utilisez une manique, un torchon, etc.) Manipulez le couvercle par sa poignée centrale.

 **ATTENTION :** Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.

Un livret de consignes de sécurité est fourni avec votre appareil.

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, lire le livret avec attention et le conserver pour vous y reporter ultérieurement.

DESCRIPTION

A Poignée supérieure

B Bloc moteur

C Capteur de trop plein

D Connecteur du bloc moteur

E Couteau

E1 Entraîneur

E2 Couteau 4 lames

F Bol

G Poignée latérale

H Connecteur du bol

I Fiche du cordon d'alimentation

J Cordon d'alimentation

K Tableau de commande

K1 Touche de sélection des programmes

K2 Voyant programme Smooth soup
(soupe veloutée)

K3 Voyant programme Chunky soup
(soupe avec morceaux)

K4 Voyant programme Smoothie

K5 Voyant programme Easy cleaning (auto nettoyage)

K6 Touche Start/Stop (Lancement ou arrêt des programmes)

K7 Ecran LED

ASTUCES :

- Certains aliments peuvent tâcher la cuve de votre appareil. Ceci ne présente aucun danger pour votre appareil ni pour votre santé. Pour enlever les tâches, mettez de l'eau dans la cuve de l'appareil additionnée d'un peu de produit habituellement utilisé pour votre lave vaisselle (1 pastille, liquide, poudre). Laissez tremper une nuit. Puis, frottez légèrement à l'aide d'une éponge, les tâches disparaissent.
- Si des résidus persistent sur l'entraîneur (E1) et sur le capteur de trop plein (C), utilisez une éponge abrasive pour les faire disparaître.

QUE FAIRE SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS ?

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
L'appareil ne fonctionne pas	La prise n'est pas branchée	Branchez l'appareil sur une prise. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement inséré dans la poignée latérale et prise réseau.
L'appareil ne fonctionne pas	Le bloc moteur (B) n'est pas correctement positionné ou verrouillé	Retirez une partie des ingrédients. Vérifiez que le contenu ne dépasse pas le niveau MAX et assurez-vous que les ingrédients sont répartis uniformément au fond du bol.

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
Vibrations excessives	L'appareil n'est pas posé sur une surface plane, l'appareil n'est pas stable	Placez l'appareil sur une surface plane
	Volume d'ingrédients trop important	Réduisez la quantité d'ingrédients traités
Fuite par le haut du bol	Capteur de trop plein (C) encrassé	Nettoyer le capteur (C)
	Volume d'ingrédients trop important	Réduisez la quantité d'ingrédients traités
Préparations mal mixées	Morceaux d'aliments trop gros ou trop durs	Réduisez la taille ou la quantité d'ingrédients traités
	Arrêt du moteur par la protection surcharge moteur	Laissez refroidir au minimum 20 minutes votre produit et réduisez la taille ou la quantité d'ingrédients traités. Ajoutez du liquide
L'appareil fait disjoncter l'installation électrique	Appareil ayant pris l'humidité	Laisser sécher l'appareil pendant 24H avant de le rebrancher.
Votre appareil bipe en continu, toutes les LED clignotent et affichage cdE1 ou cdE2 sur l'écran	Capteur de trop plein encrassé (C) Votre appareil est équipé d'un détecteur de niveau (C)	Nettoyer le capteur (C) Réduisez la quantité d'ingrédients
Cuisson mal réalisée ou prise au fond du bol	Volume d'ingrédients trop important	Ne dépassez pas le niveau maxi (fig 3) pour les ingrédients
	Vous n'avez pas sélectionné le bon programme	Recommencer la recette avec la bonne sélection du programme
	Pas assez ou trop de liquide	Vérifiez bien que le liquide se trouve entre le niveau MIN et MAX (fig 3).
	Mauvaise homogénéisation des ingrédients	Remuez le liquide et les ingrédients (fig 4)
	Vous avez fait chauffer du lait	L'appareil à soupe n'est pas approprié pour faire chauffer du lait.
	Oubli d'un ingrédient ou modification des quantités prévues par les recettes.	Respectez la liste des ingrédients et les proportions des recettes.

RECYCLAGE

- Elimination des matériaux d'emballage et de l'appareil



L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur.

Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

- **Produits électroniques ou produits électriques en fin de vie :**



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

La directive Européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

RECETTES



Crème de betterave à la Vache-qui-rit®

- 450 g de betterave cuite, taillée en cubes
- 300 g de tomate pelée et coupée en cubes
- 60 g d'oignon ciselé
- 1 gousse d'ail
- 45 cl de bouillon de boeuf
- 4 portions de Vache-qui-rit®
- Sel, poivre

DÉCOR

- Cerfeuil
- Vinaigre balsamique

Placez les légumes et le bouillon de boeuf dans l'appareil à soupe. Ajoutez les portions de fromage. Salez et poivrez. Sélectionnez le programme « smooth soup ».

Servez cette soupe à la belle couleur rouge grenat, agrémentée de cerfeuil et de quelques gouttes de vinaigre balsamique.

La betterave est un légume qui se marie gustativement avec de nombreux autres ingrédients. Ainsi, vous pouvez à loisir l'agrémenter de lardons poêlés pour l'enrichir, et même de cubes de foie gras cuit, pour des repas de fêtes.

Velouté de tomates au basilic

- 700 g de tomates pelées, coupées en quartiers et épépinées
- 60 g d'oignon ciselé
- 1 gousse d'ail pelée
- 1 noix de beurre
- 1 cs rase de fécule de maïs
- 2 cs de mascarpone
- 50 cl de bouillon de légumes
- 10 feuilles de basilic ciselées
- 2 cs de pignons de pin grillés et hachés
- 2 cs de parmesan râpé
- Sel, poivre

Délayez la fécule dans un peu de liquide.

Placez les tomates, l'oignon, l'ail, le beurre, la fécule délayée, le mascarpone et le bouillon de légumes dans l'appareil à soupe. Salez légèrement (le bouillon est un peu salé) et poivrez. Sélectionnez le programme « smooth soup ».

Servez la soupe agrémentée des pignons hachés, de basilic et de parmesan.

Ce velouté soyeux peut être consommé chaud ou froid.

Velouté de poireaux au roquefort

- 400 g de blancs de poireaux émincés
- 60 g d'oignon blanc ciselé
- 100 g de pommes de terre taillées en cubes
- 15 g de fécule
- 60 cl de bouillon de poule
- 60 g de roquefort
- Sel

DÉCOR

- Quelques cerneaux de noix
- Huile de noix
- Poivre aux 5 baies, en moulin

Délayez la fécule dans un peu de bouillon froid.

Placez les légumes, la fécule, le bouillon et le roquefort dans l'appareil à soupe. Salez. Sélectionnez le programme « smooth soup ».

Répartissez le velouté dans les assiettes creuses. Parsemez de noix hachées et de quelques gouttes d'huile de noix. Donnez quelques tours de moulins à poivre.

Ce velouté fera également une délicieuse sauce pour accompagner un pavé de bœuf.

Crème « glacée » de petits pois

- 300 g de petits pois
- 60 g d'oignon doux ciselé fin
- 300 g de concombre coupé en cubes
- 30 cl d'eau
- 20 cl de crème de soja
- 20 feuilles de menthe fraîche
- ½ citron
- 1 cc de sucre
- Sel, poivre

Placez les petits pois, l'oignon, le concombre, l'eau et la crème de soja dans l'appareil à soupe. Assaisonnez. Sélectionnez le programme « smooth soup ».

Placez au réfrigérateur 4 heures pour que la crème soit bien rafraîchie.

Ouvrez l'appareil. Ajoutez le sucre, les feuilles de menthe et le jus du demi citron. Sélectionnez le programme « smoothie ».

Servez bien frappé.

Pour une soupe un peu plus relevée, vous pouvez ajouter 1 cc de pâte de wasabi, du raifort ou de la moutarde à l'ancienne. Vous pouvez également ajouter 50 g de petites pâtes ou de pois chiche pour enrichir cette soupe.



Soupe réconfortante à la volaille

- 200 g de carottes émincées
- 200 g de petits fleurets de chou-fleur
- 60 g d'oignon finement ciselé
- 200 g de filet de volaille coupé en cubes de 2 cm
- 60 cl de bouillon de volaille
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre

DÉCOR

- 1 cs de persil haché
- 1 cs de moutarde à l'ancienne
- 2 cs de crème épaisse

Mêlez les légumes et la volaille. Versez dans l'appareil à soupe. Ajoutez le bouillon et le bouquet garni. Assaisonnez de sel et de poivre. Fermez l'appareil et choisissez le programme « chunky soup ».

Pendant ce temps, mêlez la crème et la moutarde.

À la fin de la cuisson, retirez le bouquet garni. Servez la soupe bien chaude avec la sauce et le persil en accompagnement.

Vous pouvez orienter cette soupe en la parfumant de sauce soja et de vinaigre de riz et en l'agrémentant de coriandre hachée.

Potage de poireaux et de pommes de terre

- 300 g de poireaux émincés
- 200 g de pommes de terre taillées en dés
- 75 g d'oignon ciselé
- 1 gousse d'ail finement hachée
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 63 cl d'eau
- 1 noix de beurre

DÉCOR

- 2 cs de cerfeuil haché

Placez tous les ingrédients dans l'appareil à soupe, sauf le cerfeuil. Sélectionnez le programme « chunky soup ».

À la fin de la cuisson, ajoutez le cerfeuil et servez.

Cette soupe peut également être réalisée avec le programme « smooth soup ». Vous y ajouterez un peu de crème fraîche épaisse et obtiendrez la fameuse vichyssoise, recette traditionnelle de la gastronomie française.

Potage aux légumes

- 150 g de poireaux émincés
- 150 g de carottes taillées en cubes
- 100 g de courgettes taillées en cubes
- 150 g de navet taillé en cubes
- 100 g d'oignon émincé
- 1 gousse d'ail pelée
- 1 branche de céleri émincée
- 70 cl d'eau
- Sel, poivre

DÉCOR

- Un peu d'emmental ou de Comté rapé, des croutons.

Placez tous les ingrédients dans l'appareil à soupe. Sélectionnez le programme « chunky soup ». Servez accompagné d'un peu de fromage râpé et de quelques croutons colorés au beurre.

Si vous souhaitez que cette soupe soit plus nourrissante et compose le plat unique du dîner, remplacez 100 g de carottes et 100 g de poireaux par 250 g de dés de pommes de terre.

Potage de patates douces et lentilles corail

- 300 g de patates douces taillées en dés de 2 cm
- 60 g d'oignon doux ciselé
- 100 g de lentilles corail
- 150 g de pommes de terre taillées en dés de 2 cm
- 60 cl d'eau
- Sel, poivre

DÉCOR

- 2 cs de coriandre hachée

Placez tous les ingrédients dans l'appareil à soupe (sauf la coriandre). Sélectionnez le programme « chunky soup ».

Agrémentez de la coriandre et servez.

Si vous proposez ce potage aux enfants, oubliez la coriandre et décorez d'un sourire dessiné en ketchup.

Chorba marocaine

- 2 tomates moyennes pelées, épépinées et taillées en dés
- 150 g de courgettes coupées en dés
- 150 g de carottes coupées en dés
- 60 g d'oignon ciselé
- 150 g de pommes de terre coupées en dés
- 150 g de pois chiche cuits
- 50 g de boulgour (blé concassé)
- 50 cl d'eau
- 1 grosse noix (20 gr) de concentré de tomate
- Sel, poivre

DÉCOR

- 1 cs de menthe ciselée
- 1 cs de coriandre fraîche ciselée

Préparez et mêlez les légumes au boulgour. Versez dans l'appareil à soupe. Assaisonnez de sel et de poivre. Ajoutez l'eau et le concentré de tomate. Fermez. Sélectionnez le programme « chunky soup ».

Après la cuisson, ajoutez les herbes et dégustez bien chaud.

Pour transformer cette soupe revigorante en une soupe légère plus estivale, oubliez les pois chiches, les pommes de terre et le boulgour pour les remplacer par un complément de tomate, carotte et courgette.

Soupe de crevettes au lait de coco

- 400 g de grosses crevettes crues, décortiquées (16 pièces)
- 100 g de maïs en boîte égoutté
- 40 g de céleri branche émincé
- 100 g de carottes émincées
- 60 g d'oignon blanc ciselé
- 200 g de lait de coco
- 40 cl d'eau
- Sel, poivre

DÉCOR

- Noix de coco râpée et piment d'Espelette

Mêlez les crevettes aux légumes. Placez dans l'appareil à soupe. Ajoutez le lait de coco et l'eau. Assaisonnez de sel et de poivre. Fermez et sélectionnez le programme « chunky soup ».

Répartissez la soupe dans les bols et agrémentez de noix de coco râpée et d'un peu de piment d'Espelette.

Cette soupe à l'accent exotique, peut l'être encore plus en lui ajoutant du curry et/ou de la coriandre fraîche. Vous pouvez également l'agrémenter (après cuisson) de nouilles de riz chinoises cuites ou de pâtes japonaises udon.



Smoothie bananes et glace à la vanille

- 4 bananes taillées en tronçons
- 200/210 g de glace à la vanille (environ 5 boules)
- 25 cl de lait entier

DÉCOR

- Quelques bonbons banane

Placez les bananes et la glace dans l'appareil à soupes. Versez dessus le lait. Fermez et sélectionnez le programme « smoothie ».

Servez, décorez de bananes bonbon et savourez sa fraîcheur sans attendre.


Variez les fruits et les glaces pour créer vos propres smoothies. Mangue, poire, pêche, abricot s'y prêteront avec délice de même que des glaces au caramel ou encore à la cannelle.


Smoothie fraises cannelle

- 4 yaourts au soja
- 350 g de fraises coupées en 2 ou 4
- 2 cs de sucre
- 1 cc rase de cannelle en poudre

Placez tous les ingrédients dans l'appareil à soupe. Sélectionnez le programme « smoothie ». Servez sans attendre.

Si les yaourts et les fraises ne sont pas bien froids alors vous pouvez ajouter 4 glaçons pour rafraîchir votre smoothie. La cannelle apporte une impression de gâteau très gourmande mais vous pouvez l'oublier ou la remplacer par un peu de sucre vanillé ou du gingembre.

 **WARNING :** Your appliance releases steam that could cause burns. Handle the lid and measuring with care (if necessary, use a glove, hotpad, etc.) Handle the measuring by its central part.

 **WARNING :** Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

A safety instructions booklet is included with your appliance.

Before using this appliance for the first time, read the booklet carefully and keep it for future reference.

DESCRIPTION

A Top handle

B Motor unit

C Overflow sensor

D Motor unit connector

E Blade

E1 Shaft

E2 Four-point blade

F Jug

G Side handle

H Jug connector

I Socket for power cord

J Power cord

K Control panel

K1 Program selection button

K2 Smooth soup program button

K3 Chunky soup program button

K4 Smoothie program button

K5 Easy cleaning program button

K6 Start/Stop button

K7 LED screen

TIPS :

- Some foods may stain your appliance's container. This will in no way affect your appliance or your health. To remove stains, soak your appliance's container in water and add a little dishwasher detergent (1 tablet, liquid, powder). Leave to soak overnight. Then scrub gently using a sponge: the stains should disappear.

- If residue still remains in the shaft (E1) and on the overflow sensor (C), use an abrasive sponge to remove it.

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOESN'T WORK?

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The appliance does not work.	The plug is not connected or switched on at the mains power socket.	Plug your appliance into a power socket. Ensure that the power cord is correctly inserted into the socket on the side handle and mains socket.
	The motor unit (B) is not correctly positioned or locked in.	Remove some of the ingredients. Check that the contents do not exceed the MAX level and ensure that the ingredients are spread evenly over the base of the jug.

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Excessive vibrations	The appliance has not been placed on a flat surface; the appliance is not stable.	Place your appliance on a stable, flat heat-resistant, clean, and dry surface.
	Volume of ingredients is too high.	Reduce the quantity of ingredients processed.
Leak at the top of the jug.	Overflow sensor (C) is clogged up.	Clean sensor (C) .
	Volume of ingredients is too high.	Reduce the quantity of ingredients processed.
Poorly-mixed preparations.	Pieces of food are too large or too hard.	Reduce the size or quantity of ingredients processed.
	Stop the motor using the motor overload protector.	Leave your product to cool down for at least 20 minutes and reduce the size or quantity of ingredients processed. Add liquid.
The appliance has cut the electricity supply.	Appliance is damp.	Leave the appliance to dry for 24 hrs before trying to connect again.
Your appliance beeps continuously, all the LEDs flash and cdE1 or cdE2 is displayed on the screen	Fouled up overflow sensor (C) Your appliance is equipped with a level sensor (C) .	Clean the sensor (C) Reduce the quantity of ingredients.
The food is not properly cooked or something is caught at the base of the jug.	Volume of ingredients is too great.	Do not exceed the maximum level (fig 3) of ingredients.
	You have not selected the right programme.	Start again, choosing the right programme.
	Not enough or too much liquid.	Check that the liquid is between the MIN and MAX levels for settings P1 and P2 (fig 3) . For P3, ensure there is between 150ml and 300ml of liquid.
	Ingredients not blended properly.	Stir the liquid and ingredients together manually (fig 4) .
	You have used the appliance to heat up milk.	The soup-maker is not appropriately-designed to do this.

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The food is not properly cooked or something is caught at the base of the jug.	Forgetting an ingredient or modifying the quantities recommended by recipes.	Follow the list of ingredients and recipe proportions.

RECYCLING

- Disposal of the appliance and its packaging materials



The packaging exclusively contains materials that are not dangerous to the environment, which can be disposed of in accordance with the recycling regulations in force in your area.

- **Expired electronic or electric products:**



Think of the environment!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local waste collection point for it to be processed.

Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE) stipulates that used household appliances must not be disposed of in normal unsorted municipal waste. Used appliances must be collected separately to increase the re-use and recycling rate of the materials they are made from and to reduce the impact on the environment and human health.

RECIPES



Courgette, tarragon & cream cheese soup

- 400 ml water
- 60 g chopped onion
- 600 g trimmed courgettes, cut in 1.5 cm slices
- 100 g full fat cream cheese (Philadelphia® or something similar)
- 3 sprigs fresh tarragon (about 4 cm long)
- Salt and freshly ground black pepper

TO SERVE

- Freshly ground black pepper
- A pinch of chilli powder (optional)
- Chopped fresh tarragon leaves

Remove the leaves from the tarragon and set aside. Pour half of the water into the soup-maker. Then add the ingredients in the following order: chopped onion, sliced courgettes, cream cheese, tarragon leaves, salt, freshly ground black pepper and the remaining water. Fit the lid (gently wiggle the blade shaft through the courgettes and then firmly push the top down fully). Select the “smooth soup” setting.

When it has finished cooking, remove the top and pour into bowls. Serve with ground black pepper, a light sprinkling of chilli powder and chopped tarragon.

Serves 4

Fresh dill or basil can be substituted for tarragon in this recipe.

Creamed carrot & scallop soup

- 500 ml water
- 65 g shallots, peeled and chopped
- 550 g peeled carrots, cut in 1 cm slices
- 4 g root ginger, peeled and finely chopped
- 30 g butter (optional)
- Salt and freshly ground white pepper

TO SERVE

- 1–2 tablespoons oil
- 160 g – 180 g raw scallops
- Chopped fresh flat-leaf parsley
- Croutons

Pour half the water into the soup-maker. Then add the ingredients in the following order: chopped shallots, sliced carrots, chopped ginger, butter, remaining water, salt and pepper. Fit the top. Choose the **“smooth soup”** setting.

When it's finished cooking and the soup is on the **“keep warm”** setting, heat the oil in a frying pan over a medium heat. Gently fry the scallops for 3 to 4 minutes, turning halfway through cooking. Cut the cooked scallops in half. Taste the soup and adjust seasoning, if necessary. Serve the soup with a pile of cooked scallops in the centre and garnished with chopped flat-leaf parsley.

Serves 4

Creamed carrot soup

- 500 ml water
- 65 g shallots, chopped
- 550 g peeled and trimmed carrots, cut in 1 cm slices
- 4 g root ginger, peeled and finely chopped
- 30 g butter (optional)
- Salt and freshly ground white pepper

TO SERVE

- Chopped fresh flat leaf parsley
- Croutons

Pour half the water into the soup-maker. Then add the ingredients in the following order: chopped shallots, sliced carrots, chopped ginger, butter, remaining water, salt and pepper.

Fit the top. Choose the **“smooth soup”** setting.

Remove the top. Taste and adjust seasoning, if necessary. Serve garnished with chopped flat-leaf parsley and croutons.

Serves 4

Creamed leek & stilton soup

- 600 ml vegetable stock
- 400 g sliced leeks (the white part), cut in 1 cm slices
- 60 g chopped onion
- 100 g floury potato (Maris Piper, King Edward), cut in 1.5 cm cubes
- 75 g Stilton cheese, rind cut off and crumbled
- Salt and freshly ground black pepper

TO SERVE

- 35 g Stilton cheese, rind cut off and crumbled
- Freshly ground black pepper

Pour half the vegetable stock into the soup-maker. Then add the ingredients in the following order: sliced leeks, chopped onion, diced potato, crumbled Stilton, salt (remember the stock and Stilton will be a bit salty), black pepper, and finally the remaining stock. Fit the top. Select the **“smooth soup”** setting.

Remove the top. Taste and adjust seasoning if necessary. Serve garnished with freshly ground black pepper and the crumbled Stilton.

Serves 4

For Creamed leek and Roquefort soup, substitute 60 g crumbled Roquefort cheese for the 75 g Stilton. Serve the soup with some additional crumbled Roquefort cheese

Tomato & basil soup

- 500 ml vegetable stock (made using stock cubes)
- 230 g can chopped tomatoes
- 1 medium size onion, chopped
- 1 medium size carrots, peeled and cut in 1.5 cm cubes
- 1 garlic clove, peeled and crushed
- 1½ tablespoons tomato purée
- 2 pinches smoked paprika (optional)
- 10 large basil leaves
- 150 ml passata
- salt and freshly ground black pepper
- ½ teaspoon granulated sugar (optional)

Pour half the vegetable stock into the soup-maker. Then add the ingredients in the following order: chopped tomatoes (including the juice), chopped onion, diced carrots, crushed garlic, tomato purée, paprika, whole basil leaves, passata, salt (remember the stock will be a bit salty), black pepper, and finally the remaining stock. Fit the top. Select the **“smooth soup”** setting.

Remove the top and stir in the sugar using a wooden spoon. Taste and adjust seasoning, if necessary. Serve.

Serves 4

Adding the smoked paprika gives the soup a slightly smoked flavour and peppery taste. You can omit the smoked paprika if preferred.

Chilled pea soup

- 300g peas
- 60g finely chopped sweet onion
- 300g cucumber, chopped into cubes
- 300 ml water
- 200 ml soya cream
- 20 fresh mint leaves
- 1/2 a lemon
- 1 tsp sugar
- Salt, pepper

20

Place the peas, onion, cucumber, water and soya cream in the soup-maker. Season to taste.

Choose the "smooth soup" setting.

Place in the fridge for 4 hours until the soup has cooled.

Open the soup-maker. Add the sugar, mint leaves and the juice of a half of lemon.

Choose the "smoothie" setting.

Serve chilled.

For a more spicy soup, add 1 tsp of wasabi paste, horseradish paste, or coarse grain mustard.

You can also add 50g of mini pasta or chickpeas to give the soup more texture.



Chunky leek & potato soup

- 625 ml vegetable stock or vegetable bouillon
- 75 g chopped onion
- 1 garlic clove, crushed
- 300 g sliced leeks, cut in 1.5 cm slices
- 200 g floury potatoes (Maris Piper, King Edward), cut in 1.5 cm cubes
- Salt and freshly ground black pepper

TO SERVE

- Chopped flat-leaf parsley

Pour half the vegetable stock into the soup-maker. Then add the ingredients in the following order: chopped onion, crushed garlic, sliced leeks, cubed potato, salt (remember the stock will be a bit salty), black pepper, and finally the remaining stock. Fit the top. Select the remaining "chunky soup" setting.

When it has finished cooking remove the top. Taste and adjust seasoning, if necessary. Serve garnished with chopped parsley.

Serves 4

Comforting chicken soup

- 600 ml chicken stock (made using a stock cube)
- 60 g finely chopped onion
- 200 g small bite size cauliflower florets
- 200 g carrots, cut into 1 cm slices
- 200 g raw boneless chicken breast fillets, skinned and cut into 1.5 cm cubes
- 1 bunch of fresh herbs (i.e. sprigs of parsley, thyme and bay leaf tied together with string)
- Salt and freshly ground black pepper

TO SERVE

- 2 tablespoons double cream (optional)
- 1 tablespoon coarse grain mustard (optional)
- 1 tablespoon chopped fresh parsley

Pour half of the stock into the soup-maker. Then add the ingredients in the following order: chopped onion, cauliflower florets, sliced carrots, diced chicken, fresh herbs, salt (remember the stock will be salty), black pepper and remaining stock. Fit the top. Select the “**chunky soup**” setting. Meanwhile mix the cream and mustard together. Pour the sauce into a small bowl; set aside.

When it has finished cooking, remove the top and discard the bunch of herbs. Serve the hot soup garnished with the chopped parsley and a swirl of sauce.

Serves 4

You can give the soup an oriental flavour by adding soy sauce, rice vinegar and chopped fresh coriander instead of the mustard cream sauce.

5-vegetable soup

- 150g thinly sliced leeks
- 150g carrots, chopped into cubes
- 100g courgettes, chopped into cubes
- 150g turnip, chopped into cubes
- 100g chopped onion
- 1 garlic clove, peeled
- 1 stick of celery, thinly sliced
- 700 ml water
- Salt, pepper

TO SERVE

- A bit of emmental or grated French comté cheese, croutons.

Place all the ingredients in the soup-maker. Choose the « soup with pieces » setting.

Serve with some grated cheese and croutons, browned in butter.

If you want to make this soup more filling and serve it as a main meal, substitute 100g carrots and 100g leeks for 250g potatoes.

Sweet potato and red lentil soup

- 300g sweet potato, chopped into 2cm cubes
- 60g chopped sweet onion
- 100g red lentils
- 150g potato, chopped into 2cm cubes
- 600 ml water
- Salt, pepper

TO SERVE

- 2 tbsp chopped coriander

Place all the ingredients in the soup-maker, (except the coriander). Choose the « soup with pieces » setting.

Add the coriander, and serve.

If you're making this soup for children, leave out the coriander and decorate with a tomato ketchup smile!



Banana and vanilla ice cream smoothie

- 4 bananas, cut into slices
- 200/210g vanilla ice cream (around 5 scoops)
- 250 ml full fat milk

TO SERVE

- A few banana sweets

Put the bananas and ice cream in the soup-maker. Pour in the milk. Put the top on and choose the « smoothie » setting.

Serve chilled, without leaving it out to stand, with the banana sweets on the side.


Change the fruits and ice cream flavours, to create your own smoothies. Mango, pear, peach, apricot would work well, as well as caramel or cinnamon ice cream.


Strawberry and cinnamon smoothie

- 4 soya yoghurts
- 350g strawberries, cut in halves or quarters
- 2 tbsp sugar
- 1 heaped tsp ground cinnamon

Place all the ingredients in the soup-maker. Choose the « smoothie » setting. Serve immediately.

If the yoghurts and strawberries are not chilled, you can add 4 ice cubes to bring the smoothie to the right temperature. The cinnamon brings a deliciously sweet flavour to the smoothie, but if you prefer you can leave it out and substitute it for vanilla sugar or ground ginger.

 **WARNUNG:** Ihr Gerät erzeugt Dampf, der Verbrennungen verursachen kann. Halten und handhaben Sie den Deckel mit Vorsicht (benutzen Sie gegebenenfalls einen Handschuh, Topflappen usw.). Halten Sie den Deckel an seinem mittleren Griff.

 **WARNUNG :** Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein.
Ein Heft mit Sicherheitshinweisen ist im Lieferumfang Ihres Gerätes enthalten.
Lesen Sie das Heft aufmerksam, bevor Sie dieses Gerät zum ersten Mal benutzen, und bewahren Sie das Heft zum Nachlesen auf.

BESCHREIBUNG

- A Oberer Griff
- B Motorblock
- C Überlaufsensor
- D Anschluss Motorblock
- E Messer
 - E1 Mitnehmer
 - E2 Messer mit 4 Klingen
- F Behälter
- G Seitlicher Griff
- H Anschluss Behälter
- I Stecker des Netzkabels
- J Netzkabel
- K Bedienfeld
 - K1 Programmauswahl-Taste
 - K2 Programmanzeige „Smooth soup“ (sämige Suppe)
 - K3 Programmanzeige „Chunky soup“ (grobe Suppe)
 - K4 Programmanzeige „Smoothie“
 - K5 Programmanzeige „Easy cleaning“ (automatische Reinigung)
 - K6 Start/Stop-Taste (Starten oder Abbrechen der Programme)
 - K7 LED-Anzeige

TIPPS:

- Manche Lebensmittel können den Behälter Ihres Gerätes verfärben. Dies ist weder für das Gerät noch Ihre Gesundheit schädlich. Zum Entfernen der Verfärbungen oder Flecken geben Sie Wasser mit etwas von dem Produkt, das Sie gewöhnlich in Ihrer Geschirrspülmaschine verwenden (1 Tab, Flüssigkeit, Pulver), in den Behälter des Gerätes. Lassen Sie die Mischung über Nacht einwirken. Reiben Sie dann vorsichtig mit einem Schwamm; die Flecken verschwinden daraufhin.
- Wenn sich am Mitnehmer (E1) und auf dem Überlaufsensor (C) hartnäckige Ablagerungen gebildet haben, entfernen Sie diese mithilfe eines scheuernden Schwamms.

WAS TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht	Der Netzstecker ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel korrekt am seitlichen Griff und an der Steckdose eingesteckt ist.
	Der Motorblock (B) ist nicht korrekt positioniert oder verriegelt.	Entnehmen Sie einen Teil der Zutaten. Stellen Sie sicher, dass der Inhalt nicht den Bereich MAX übersteigt und vergewissern Sie sich, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden des Behälters verteilt sind.

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Extrem starke Vibrationen	Das Gerät steht nicht auf einer ebenen Fläche; das Gerät ist nicht stabil.	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
	Eine zu große Menge an Zutaten.	Verringern Sie die Menge der verarbeiteten Zutaten.
Es tritt Flüssigkeit aus dem Oberteil des Behälters aus	Überlaufsensor (C) verschmutzt.	Reinigen Sie den Sensor (C).
	Eine zu große Menge an Zutaten.	Verringern Sie die Menge der verarbeiteten Zutaten.
Schlecht gemixte Zutaten	Die Lebensmittelstücke sind zu groß oder zu hart.	Verringern Sie die Menge der verarbeiteten Zutaten.
	Der Motor stoppt aufgrund des Motor-Überlastschutzes.	Lassen Sie das Gerät mindestens 20 Minuten abkühlen und verringern Sie die Größe oder Menge der verarbeiteten Zutaten. Flüssigkeit hinzufügen.
Das Gerät unterbricht die Netzspannung	Das Gerät wurde feucht.	Lassen Sie das Gerät 24 Stunden trocknen, bevor Sie es wieder an das Netz anschließen.
Ihr Gerät erzeugt einen kontinuierlichen Piepton, alle LEDs blinken und cdE1 oder cdE2 wird auf dem Display angezeigt.	Verschmutzter Überlaufsensor (C) Ihr Gerät ist mit einem Überlastungssensor (C) ausgestattet.	Sensor reinigen (C) Verringern Sie die Menge der Zutaten.
Schlechtes Gar-Resultat oder Haften am Boden des Behälters	Eine zu große Menge an Zutaten.	Übersteigen Sie nicht den Bereich MAX (Abb. 3) für die Zutaten.
	Sie haben nicht das richtige Programm ausgewählt.	Beginnen Sie die Zubereitung nach Rezept mit der richtigen Programmauswahl neu.
	Nicht genug oder zu wenig Flüssigkeit.	Stellen Sie sicher, dass sich die Flüssigkeit im Bereich MIN und MAX für P1 und P2 befindet (Abb 3). Für P3 ist eine Flüssigkeitsmenge zwischen 150 ml und 300 ml vorgesehen.

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Schlechtes Gar- Resultat oder Haften am Boden des Behälters	Ungleichmäßige Verteilung der Zutaten.	Rühren Sie die Flüssigkeit und die Zutaten gut um (Abb 4).
	Sie haben Milch erhitzt.	Der Behälter für Suppen ist nicht für das Aufwärmen von Milch geeignet.
	Vergessen einer Zutat oder Abänderung der in den Rezepten angegebenen Mengen	Folgen Sie der Zutatenliste und den Mengenangaben in den Rezepten.

RECYCLING

- Entsorgung des Gerätes und der Verpackungsmaterialien



Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die nach den gültigen Recycling-Bestimmungen entsorgt werden können. Für die Entsorgung des Gerätes selbst informieren Sie sich bitte bei den zuständigen Stellen Ihrer Gemeinde.

- Entsorgung elektrischer und elektronischer Geräte:



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet oder recycelt werden können.
- ➡ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Die Europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte sieht vor, dass gebrauchte Haushaltsgeräte nicht in den normalen kommunalen Abfallkreislauf entsorgt werden dürfen. Gebrauchte Geräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertungsquote und das Recycling der darin enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren.

REZEPTE



Rote Bete-Cremesuppe mit Die Lachende Kuh[®]-Käse

- 450 ml Rinderbrühe
- 450 g gekochte Rote Bete, gewürfelt
- 300 g geschälte Tomaten, gewürfelt

- 60 g gehackte Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Die Lachende Kuh®-Käsecken
- Salz, Pfeffer

ZUM ANRICHTEN

- Gehackter, frischer Kerbel
- Balsamico-Essig

Rinderbrühe, Gemüse und Knoblauch in den Suppenzubereiter geben.

Käsecken hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Wählen Sie die Einstellung für „sämige Suppe“.

Servieren Sie diese herrliche rote Suppe garniert mit gehacktem Kerbel und einigen Tropfen Balsamico-Essig.

Rote Bete ist ein Gemüse, das auch sehr gut mit anderen Zutaten schmeckt. Sie können gebratene Speckstreifen hinzufügen, um der Suppe einen kräftigeren Geschmack zu geben, und zu einem besonderen Anlass sogar gegarte Gänseleberwürfel.

Cremige Tomaten-Basilikum-Suppe

- 1 gestrichener EL Maisstärke
- 700 g geschälte Tomaten, in Würfel geschnitten und entkernt
- 60 g gehackte Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- Etwas Butter
- 2 EL Mascarpone
- 500 ml Gemüsebrühe
- 10 gehackte Basilikumblätter
- 2 EL geröstete Pinienkerne, gemahlen
- 2 EL geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer

Maisstärke mit etwas Flüssigkeit verrühren.

Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Butter, Maisstärkemischung, Mascarpone und Gemüsebrühe in den Suppenzubereiter geben. Leicht salzen (die Brühe wird selbst etwas salzig sein) und mit Pfeffer würzen. Wählen Sie die Einstellung für „sämige Suppe“.

Suppe mit den gemahlenden Pinienkernen, Basilikum und Parmesan anrichten und servieren.

Diese cremige Suppe kann heiß oder kalt serviert werden.

Roquefort und Lauchcremesuppe

- 400 g fein geschnittene Lauchstangen (die weißen Abschnitte)
- 60 g gehackte weiße Zwiebel
- 100 g Kartoffeln, gewürfelt
- 15 g Maisstärke
- 600 ml Hühnerbrühe
- 60 g Roquefort
- Salz

ZUM ANRICHTEN

- Einige Walnüsse, gemahlen
- Walnussöl
- 5 Pfefferkörner, gemahlen

Maisstärke mit einer kleinen Menge abgekühlter Brühe verrühren. Gemüse, Maisstärkemischung, Brühe und Roquefort in den Suppenzubereiter geben. Salzen. Wählen Sie die Einstellung für „sämige Suppe“.

Suppe in flache Suppenteller füllen. Mit den gemahlenden Walnüssen bestreuen und mit einigen Tropfen Walnussöl beträufeln. Etwas gemahlenden Pfeffer zugeben.

Diese Suppe ergibt auch eine leckere Soße zum Steak.

Kalte Erbsensuppe

- 300 g Erbsen
- 60 g fein gehackte süße Zwiebel
- 300 g Gurke, gewürfelt
- 300 ml Wasser
- 200 ml Sojasahne
- 20 frische Minzeblätter
- 1/2 Zitrone
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Erbsen, Zwiebel, Gurke, Wasser und Sojasahne in den Suppenzubereiter geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wählen Sie die Einstellung für „sämige Suppe“.

Suppe für 4 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis sie kalt ist.

Suppenzubereiter öffnen. Zucker, Minzeblätter und den Saft einer halben Zitrone zugeben. Wählen Sie die Einstellung „Mischen“.

Kalt servieren.

Geben Sie 1 TL Wasabipaste, Meerrettichpaste oder grobkörnigen Senf dazu, um eine schärfere Suppe zu erhalten. Sie können auch 50 g Mini-Pasta oder Kichererbsen zugeben, um der Suppe mehr Substanz zu geben.



Wohltuende Hühnersuppe

- 200 g fein geschnittene Karotten
- 200 g kleine Blumenkohlrischen
- 60 g fein gehackte Zwiebel
- 200 g Hühnerbrustfilet, in 2 cm große Würfel geschnitten
- 600 ml Hühnerbrühe
- 1 Bund Gewürzkräuter (d.h., frische ganze Petersilie, Lorbeerblatt und Thymian mit einer Schnur zusammengebunden)
- Salz, Pfeffer

ZUM ANRICHTEN

- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 EL grobkörniger Senf
- 2 EL Doppelrahm

Gemüse und Hühnerfleisch vermischen. In den Suppenzubereiter geben. Brühe und Kräuterbündel zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Setzen Sie den Deckel auf den Suppenzubereiter und wählen Sie die Einstellung „grobe Suppe“.

Während Sie warten, mischen Sie den Rahm mit dem Senf.

Kräuterbund entfernen, wenn der Kochvorgang beendet ist.
Suppe heiß servieren und dazu die Soße und die Petersilie reichen.

Sie können der Suppe eine orientalische Note geben, indem Sie Sojasoße, Reisessig und Koriander hinzufügen.

Lauch- und Kartoffelsuppe

- 300 g fein geschnittene Lauchstangen
- 200g Kartoffeln, gewürfelt
- 75 g gehackte Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Würfel Rinderbrühe
- 630 ml Wasser
- Etwas Butter

ZUM ANRICHTEN

- 2 EL gehackter Kerbel

Alle Zutaten in den Suppenzubereiter geben, mit Ausnahme des Kerbels. Wählen Sie die Einstellung „grobe Suppe“.

Wenn der Kochvorgang beendet ist, Kerbel zugeben und servieren.

Dieser Suppe kann auch mit der Einstellung „sämige Suppe“ zubereitet werden. Geben Sie etwas Doppelrahm dazu, um eine klassische französische Vichyssoise zu erhalten.

Gemüsesuppe

- 150 g fein geschnittene Lauchstangen
- 150 g Karotten, gewürfelt
- 100 g Zucchini, gewürfelt
- 150 g Rüben, gewürfelt
- 100 g gehackte Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 1 Stange Sellerie, fein geschnitten
- 700 ml Wasser
- Salz, Pfeffer

ZUM ANRICHTEN

- Etwas Emmentaler oder geriebenen französischen Comté-Käse, Croutons

Alle Zutaten in den Suppenzubereiter geben. Wählen Sie die Einstellung „grobe Suppe“.

Mit etwas geriebenem Käse und in Butter gebräunten Croutons servieren.

Wenn diese Suppe etwas sättigender sein und als Hauptgericht serviert werden soll, ersetzen Sie 100 g Karotten und 100 g Lauch durch 250 g Kartoffeln.

Rote Linsensuppe mit Süßkartoffeln

- 300 g Süßkartoffeln, in 2 cm große Würfel geschnitten
- 60 g gehackte süße Zwiebel
- 100 g rote Linsen
- 150 g Kartoffeln, in 2 cm große Würfel geschnitten
- 600 ml Wasser
- Salz, Pfeffer

ZUM ANRICHTEN

- 2 EL gehackter Koriander

Alle Zutaten in den Suppenzubereiter geben (mit Ausnahme des Korianders). Wählen Sie die Einstellung „grobe Suppe“. Koriander zugeben und servieren.

Wenn Sie diese Suppe für Kinder zubereiten, lassen Sie den Koriander weg und garnieren Sie die Suppe mit einem lächelnden Mund aus Tomaten-Ketchup!

Marokkanische Gemüsesuppe (Chorba)

- 2 mittelgroße Tomaten, geschält, entkernt und gewürfelt
- 150 g Zucchini, gewürfelt
- 150 Karotten, gewürfelt
- 60 g gehackte Zwiebel
- 150 g Kartoffeln, gewürfelt
- 150 g gekochte Kichererbsen
- 50 g Bulgurweizen
- 500 ml Wasser
- 1 großer Esslöffel (20 g) Tomatenmark
- Salz, Pfeffer

• ZUM ANRICHTEN

- 1 EL gehackte Minze
- 1 EL frischer Koriander, gehackt

Gemüse vorbereiten und dann mit dem Bulgurweizen mischen. In den Suppenzubereiter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wasser und Tomatenmark dazugeben.

Schließen Sie den Deckel. Wählen Sie die Einstellung „grobe Suppe“.

Wenn der Kochvorgang beendet ist, Kräuter zugeben und abschmecken, während die Suppe heiß ist.

Wenn Sie diese erfrischende Suppe in eine leichtere Sommersuppe verwandeln möchten, lassen Sie die Kichererbsen, die Kartoffeln und den Bulgurweizen weg. Ersetzen Sie diese Zutaten durch Tomaten, Karotten und Zucchini.

Zuckermaissuppe mit Garnelen und Kokosnussmilch

- 400 g rohe Riesengarnelen ohne Schale (16 Stück)
- 100 g Dose abgetropfter Zuckermais
- 40 g Sellerie, fein geschnitten
- 100g fein geschnittene Karotten
- 60 g gehackte weiße Zwiebel
- 200 g Kokosnussmilch
- 400 ml Wasser
- Salz, Pfeffer

• ZUM ANRICHTEN

- Kokosraspeln und Chilipulver

Garnelen und Gemüse vermischen. In den Suppenzubereiter geben. Kokosnussmilch und Wasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie die Einstellung „grobe Suppe“.

Suppe in Schalen füllen und mit Kokosraspeln und einer Prise Chilipulver anrichten.

Diese Suppe zeichnet sich durch einen exotischen Geschmack aus. Wenn Sie ein intensiveres exotisches Aroma wünschen, geben Sie Currypulver und/oder frischen Koriander dazu.

Nach dem Garen können Sie außerdem chinesische Reismudeln oder japanische Udon-Nudeln hinzufügen.



Bananen- und Vanilleeiscreme-Smoothie

- 4 Bananen, in Scheiben geschnitten
- 200/210 g Vanilleeiscreme (etwa 5 Kugeln)
- 250 ml Vollmilch
- **ZUM ANRICHTEN**
- Einige Bananenbonbons

Bananen und Eiscreme in den Suppenzubereiter geben. Milch hinzufügen. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie die Einstellung „Mixer“.

Kalt servieren und sofort konsumieren, dazu die Bananenbonbons reichen.

Verwenden Sie andere Früchte und Eiscremesorten, um Ihre eigenen Smoothies zu kreieren. Mango, Birne, Pfirsich, Aprikose eignen sich gut ebenso wie Karamell- oder Zimteis.


Erdbeer- und Zimt-Smoothie


- 4 Sojajoghurt
- 350 g Erdbeeren, halbiert oder geviertelt
- 2 EL Zucker
- 1 gehäufter TL gemahlener Zimt

Alle Zutaten in den Suppenzubereiter geben.

Wählen Sie die Einstellung „Mixer“. Sofort servieren.

Wenn die Joghurts und Erdbeeren nicht gekühlt sind, können Sie 4 Eiswürfel zugeben, damit der Smoothie die richtige Temperatur hat. Zimt verleiht dem Smoothie ein köstliches süßes Aroma, Sie können ihn allerdings auch weglassen und stattdessen Vanillezucker oder gemahlene Ingwer verwenden.

 **WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik van het apparaat komt er stoom vrij die brandwonden kan veroorzaken. Houd het deksel met de nodige voorzichtigheid vast (indien nodig gebruik een ovenwant, doek, etc.). Houd het deksel via het handvat in het midden vast.

 **WAARSCHUWING :** Dompel het apparaat niet onder in water.
Een handleiding met veiligheidsvoorschriften is met uw apparaat meegeleverd.
Voordat u dit apparaat in gebruik neemt, lees deze handleiding grondig door en bewaar het voor toekomstige raadpleging.

BESCHRIJVING

- A Bovenste handvat
- B Motorblok
- C Overloopsensor
- D Connector van het motorblok
- E Mes
 - E1 Aandrijving
 - E2 Mes met 4 lemmeten
- F Kan
- G Zijhandvat
- H Connector van de kan
- I Stekkeraansluiting
- J Netsnoer
- K Bedieningspaneel
 - K1 Programmakeuzetoets
 - K2 Controlelampje voor Programma Smooth soup (gladde soep)
 - K3 Controlelampje voor Programma Chunky soup (dikke soep)
 - K4 Controlelampje voor Programma Smoothie
 - K5 Controlelampje voor Programma Easy cleaning (automatische reiniging)
 - K6 Toets Start/Stop (Start of stop van programma's)
 - K7 LED-scherm

TIPS:

- Bepaalde levensmiddelen kunnen de pan van uw apparaat bevleken. Dit levert geen gevaar op voor uw apparaat of uw gezondheid. Om eventuele vlekken te verwijderen, doe water met een beetje van het middel dat u gewoonlijk voor uw vaatwerk gebruikt (1 pastille, vloeistof, poeder) in de pan van het apparaat. Laat gedurende een nacht weken. Wrijf vervolgens lichtjes met een spons totdat alle vlekken weg zijn.
- Als er resten op de aandrijving (E1) en de sensor voor te vol (C) achterblijven, verwijder ze met behulp van een schuursponsje.

UW APPARAAT WERKT NIET. WAT NU?

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet	De stekker zit niet in het stopcontact.	Doe de stekker van het apparaat in het stopcontact. Zorg dat het netsnoer goed in het zijhandvat zit en de stekker goed in het stopcontact.
	Het motorblok (B) is niet goed aangebracht of is geblokkeerd.	Haal een deel van de ingrediënten uit de kan. Zorg ervoor dat de inhoud het MAX-niveau niet overschrijdt en dat de ingrediënten gelijkmatig zijn verdeeld op de bodem van de kan.

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Overmatige trillingen	Het apparaat staat niet op een vlakke ondergrond, het apparaat staat niet stabiel.	Zet het apparaat op een vlakke ondergrond stabiel neer.
	Te veel ingrediënten in de kan.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten.
De kan loopt over	De overloopsensor (C) is vuil.	Reinig de sensor (C) .
	Te veel ingrediënten in de kan.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten.
De bereiding is niet goed gemixt	Er zijn te grove of te harde ingrediënten gebruikt.	Maak de ingrediënten kleiner of verminder de hoeveelheid ingrediënten.
	Aandrijving stopt door overbelastingsbeveiliging.	Laat uw apparaat ten minste 20 minuten afkoelen en maak de ingrediënten kleiner of verminder de hoeveelheid ingrediënten. Voeg vloeistof toe.
Het apparaat veroorzaakt kortsluiting	Er is vocht in het apparaat gekomen.	Laat het apparaat gedurende 24 uur drogen voordat u de stekker van het apparaat weer in het stopcontact steekt.
Uw apparaat piept continu, alle LED's knipperen en de melding cdE1 of cdE2 verschijnt op het scherm	Vuile overloopsensor (C) Uw apparaat is uitgerust met een overloopsensor (C) .	Reinig de sensor (C) Verminder de hoeveelheid ingrediënten.
De bereiding is niet goed gelukt of vastgekoekt op bodem van de kan	Te veel ingrediënten in de kan.	De inhoud van de kan mag niet boven het MAX-niveau (fig 3) uitkomen.
	U heeft niet het juiste programma gekozen.	Begin opnieuw en kies het juiste programma.
	Niet genoeg of te veel vloeistof.	Controleer of het vloeistofniveau zich tussen het MIN- en MAX-niveau voor P1 en P2 bevindt (fig 3) . Zorg dat u voor P3 150 ml tot 300 ml vocht gebruikt.

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De bereiding is niet goed gelukt of vastgekoekt op bodem van de kan	De inhoud is niet homogeen genoeg.	Roer het vocht en de ingrediënten door elkaar (fig 4).
	U hebt melk in de kan warmgemaakt.	Het soepparaat is niet geschikt om melk in warm te maken.
	Een ingrediënt vergeten of een aanpassing gemaakt aan de hoeveelheden die in het recept zijn vermeld.	Respecteer de lijst met ingrediënten en de proporties zoals vermeld in het recept.

RECYCLING

- Verwijdering van verpakkingsmateriaal en van het apparaat.



De verpakking bestaat uitsluitend uit materialen die geen gevaar vormen voor het milieu en kunnen worden verwijderd overeenkomstig de geldende bepalingen voor recycling.

Vraag voor het wegwerpen van het apparaat om inlichtingen bij de bevoegde dienst in uw gemeente.

- **Elektronische of elektrische producten aan het einde van hun levensduur:**



Wees vriendelijk voor het milieu!

- ① Uw apparaat bevat veel materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.
- ➡ Breng het naar een verzamelpunt voor verwerking.

De Europese Richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) bepaalt dat elektrische apparaten niet met het gewone huisvuil mogen worden meegegeven. Afgedankte apparaten moeten gescheiden worden ingezameld om het recyclen en herwinnen van de daarin gebruikte materialen te optimaliseren en potentiële schade voor de menselijke gezondheid en het milieu te voorkomen.

RECEPTEN



Rode bietencrème met La Vache-qui-rit[©]

- 450 g gekookte biet, in kleine blokjes gesneden
- 300 g gepelde tomaten, in blokjes gesneden
- 60 g fijngehakte ui

- 1 teentje knoflook
- 45 cl runderbouillon
- 4 porties La Vache-qui-rit®
- Zout, peper

DECORATIE

- Kervel
- Balsamicoazijn

Doe de groenten en de runderbouillon in de soepmaker. Voeg de kaas toe. Breng op smaak met zout en peper. Kies het programma « smooth soup ».

Dien deze granaatappelkleurige soep op met blaadjes kervel en enkele druppels balsamicoazijn.

Biet is een groente die goed te combineren is met talloze andere ingrediënten. Zo kunt u naar wens met gebakken spekjes afwerken of zelfs met blokjes gebakken foie gras, voor een feestelijk gerecht.

Velouté van tomaten met basilicum

- 700 g gepelde tomaten, ontpit en in kwartjes gesneden
- 60 g fijngehakte ui
- 1 teentje knoflook, gepeld
- 1 klontje boter
- 1 afgestreken el maïszetmeel
- 2 el mascarpone
- 50 cl groentebouillon
- 10 fijngehakte blaadjes basilicum
- 2 el geroosterde en fijngehakte pijnboompitten
- 2 el geraspte parmezaan
- Zout, peper

Los het zetmeel op in wat water.

Doe de tomaten, de ui, de knoflook, de boter, het opgeloste zetmeel, de mascarpone, de groentebouillon in de soepmaker. Breng op smaak met wat zout (de bouillon is al licht gezouten) en peper. Kies het programma « smooth soup ».

Dien de soep op met de fijngehakte pijnboompitten, basilicum en parmezaan.

Deze zijdeachtige velouté kan warm of koud worden gegeten.

Velouté van prei met roquefort

- 400 g preiwit, in ringen gesneden
- 60 g fijngehakte witte ui
- 100 g aardappelen, in kleine blokjes gesneden
- 15 g zetmeel
- 60 cl kippenbouillon
- 60 g roquefort
- Zout

DECORATIE

- Enkele gepelde walnoten
- Walnotenolie
- 5-bessenpeper uit de molen

Los het zetmeel op in wat koude bouillon.

Doe de groenten, het zetmeel, de bouillon en de roquefort in de soepmaker. Breng op smaak met zout. Kies het programma « smooth soup ».

Schep de velouté in diepe borden. Bestrooi met de gehakte walnoten en voeg enkele druppels walnotenolie toe. Werk af met enkele draaien van de pepermolen.

Deze velouté is ook heerlijk als saus bij rundersteak.

IJskoude erwtencrème

- 300 g erwten
- 60 g fijngehakte zoete ui
- 300 g komkommer, in blokjes gesneden
- 30 cl water
- 20 cl sojaroam
- 20 blaadjes verse munt
- 1/2 citroen
- 1 tl suiker
- Zout, peper

Doe de erwten, de ui, de komkommer, het water en de sojaroam in de soepmaker. Breng op smaak. Kies het programma « smooth soup ».

Zet de soep 4 uur in de koelkast zodat de crème goed afkoelt.

Open het apparaat. Voeg de suiker, de muntblaadjes en het sap van de halve citroen toe. Kies het programma « smoothie ».

Dien ijskoud op.

Voor een pittigere soep kunt u 1 tl wasabipasta, mierikswortel of mosterd op grootmoeders wijze toevoegen. U kunt ook 50 g pasta of kikkererwten toevoegen om deze soep nog rijker te maken.



Comfortsoep van gevogelte

- 200 g wortelen, in schijfjes gesneden
- 200 g bloemkoolroosjes
- 60 g fijngehakte ui
- 200 g gevogeltefilet, in blokjes van 2 cm gesneden
- 60 cl kippenbouillon
- 1 kruidentuiltje
- Zout, peper

DECORATIE

- 1 el fijngehakte peterselie
- 1 el mosterd op grootmoeders wijze
- 2 el zure room

Meng de groenten en het gevogelte. Doe dit in de soepmaker. Voeg de bouillon en het kruidentuiltje toe. Kruid met zout en peper. Plaats het deksel op het apparaat en kies het programma « chunky soup ».

Meng intussen de room met de mosterd.

Haal het kruidentuiltje aan het einde van de bereiding uit de soep. Dien de soep heet op met de saus en werk af met peterselie.

U kunt de soep een oosterse touch geven door deze te parfumeren met sojasaus en rijstazijn en af te werken met fijngehakte koriander.

Prei- en aardappelsoep

- 300 g preiringen
- 200 g aardappelen, in kleine blokjes gesneden
- 75 g fijngehakte ui
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 runderbouillonblokje
- 63 cl water
- 1 klontje boter

DECORATIE

- 2 el fijngehakte kervel

Doe alle ingrediënten in de soepmaker, behalve de kervel. Kies het programma « chunky soup ». Voeg aan het einde van de bereiding de kervel toe en dien op.

Deze soep kan ook met het programma « smooth soup » worden bereid. Voeg een beetje zure room toe en zo krijgt u de beroemde vichyssoise, een traditioneel recept uit de Franse keuken.

Soep met groenten

- 150 g preiringen
- 150 g wortelen, in kleine blokjes gesneden
- 100 g courgette, in stukjes gesneden
- 150 g raapjes, in kleine blokjes gesneden
- 100 g fijngehakte ui
- 1 teentje knoflook, gepeld
- 1 tak bleekselderij, in dunne plakjes gesneden
- 70 cl water
- Zout, peper

DECORATIE

- Een beetje geraspte emmentaler of Comté, croutons

Doe alle ingrediënten in de soepmaker. Kies het programma « chunky soup ». Dien op met wat geraspte kaas en enkele in boter gebakken croutons.

Als u een maaltijdsoep wil maken die beter vult, vervang dan 100 g wortelen en 100 g prei door 250 g aardappelblokjes.

Soep van zoete aardappelen koraallinzen

- 300 g zoete aardappel, in blokjes van 2 cm gesneden
- 60 g fijngehakte zoete ui
- 100 g koraallinzen
- 150 g aardappelen, in blokjes van 2 cm gesneden
- 60 cl water
- Zout, peper

DECORATIE

- 2 el fijngehakte koriander

Doe alle ingrediënten in de soepmaker, behalve de koriander. Kies het programma « chunky soup ».

Werk af met de koriander en dien op.

Als u deze soep voor kinderen maakt, laat de koriander dan achterwege en werk af met een glimlach van ketchup.

Marokkaanse chorba

- 2 middelgrote gepelde tomaten, ontpit en in blokjes gesneden
- 150 g courgettes, in blokjes gesneden
- 150 g wortelen, in blokjes gesneden
- 60 g fijngehakte ui
- 150 g aardappelen, in blokjes gesneden
- 150 g gekookte kikkererwten
- 50 g bulgur (tarwekorrels)
- 50 cl water
- 20 g tomatenpuree
- Zout, peper

DECORATIE

- 1 el fijngehakte munt
- 1 el verse koriander, fijngehakt

Snijd de groenten en meng ze met de bulgur. Giet dit mengsel in de soepmaker. Kruid met zout en peper. Voeg het water en de tomatenpuree toe. Plaats het deksel op het apparaat. Kies het programma « chunky soup ».

Voeg de kruiden toe na de bereiding en dien de soep heel warm op.

Om van deze erg voedzame soep een meer zomerse, lichte variant te maken, laat u de kikkererwten, de aardappelen en de bulgur achterwege en vervangt u deze door tomaat, wortel en courgette.

Garnalensoep en kokosmelk

- 400 g gepelde tijgergarnalen, rauw (16 stuks)
- 100 g uitgelekte maïskorrels uit blik
- 40 g bleekselderij, in dunne plakjes gesneden
- 100 g wortelen, in schijfjes gesneden
- 60 g fijngehakte witte ui
- 200 g kokosmelk
- 40 cl water
- Zout, peper

DECORATIE

- Geraspte kokosnoot en espelettepeper

Meng de garnalen met de groenten. Doe het mengsel in de soepmaker. Voeg de kokosmelk en het water toe. Kruid met zout en peper. Plaats het deksel op het apparaat en kies het programma « chunky soup ».

Schep de soep in de kommen en werk af met geraspte kokosnoot en een beetje espelettepeper.

Deze exotische soep kan nog exotischer worden door er curry en/of verse koriander aan toe te voegen. U kunt de soep (na bereiding) ook afwerken met gekookte Chinese rijstnoedels of Japanse udonpasta.



Smoothie met bananen en vanille-ijs

- 4 bananen, in schijfjes gesneden
- 200/210 g vanille-ijs (ong. 5 bollen)
- 25 cl volle melk

DECORATIE

- Enkele bananensnoepjes

Doe de bananen en het ijs in de soepmaker. Giet er de melk bij. Plaats het deksel op het apparaat en kies het programma « smoothie ».

Dien op, werk af met de bananensnoepjes en drink de smoothie meteen op.


Gebruik andere fruit- of ijssoorten en maak nog meer persoonlijke smoothies. Mango, peer, perzik en abrikoos lenen zich hier perfect voor, evenals karamel- of kaneelijs.


Smoothie met aardbeien en kaneel

- 4 potjes sojayoghurt
- 350 g aardbeien, gehalveerd of in kwartjes
- 2 el suiker
- 1 afgestroken tl kaneelpoeder

Doe alle ingrediënten in de soepmaker. Kies het programma « smoothie ». Dien meteen op.

Als de yoghurt of de aardbeien niet voldoende gekoeld zijn, kunt u 4 ijsblokjes toevoegen om uw smoothie frisser te maken. Kaneel geeft een erg specifieke desserttoets aan de smoothie. U kunt deze vervangen door wat vanillesuiker of gember.

 **ADVERTENCIA:** Su aparato libera vapor que podría causar quemaduras. Manipule el asa y la tapa con cuidado (si fuera necesario, use guantes, agarraollas, etc.) Sujete la tapa por su agarre central.

 **ATENCIÓN :** No sumerja el aparato en agua.

Se incluye un folleto de medidas de seguridad con su aparato.

Antes de utilizar este aparato por primera vez, lea el folleto detenidamente y guárdelo para consultas posteriores.

DESCRIPCIÓN

A Empuñadura superior

B Bloque motor

C Sensor de rebosadero

D Conector del bloque motor

E Cuchilla

E1 Eje de transmisión

E2 Cuchilla de 4 hojas

F Vaso

G Empuñadura lateral

H Conector del vaso

I Clavija del cable de alimentación

J Cable de alimentación

K Cuadro de mandos

K1 Botón de selección de programas

K2 Luz indicadora del programa Smooth soup (sopa suave)

K3 Luz indicadora del programa Chunky soup (sopa grumosa)

K4 Luz indicadora del programa Smoothie (batido)

K5 Luz indicadora del programa Easy cleaning (limpieza automática)

K6 Botón Start/Stop (inicia o detiene los programas)

K7 Pantalla LED

CONSEJOS:

- Algunos alimentos pueden manchar la cubeta de su aparato. Esto no representa ningún peligro para el aparato ni para su salud. Para quitar las manchas, añada agua en la cubeta del aparato con un poco del producto que utiliza habitualmente para lavar su vajilla (1 pastilla, líquido, polvo). Deje en remojo una noche. Una vez hecho esto, limpie cuidadosamente con la ayuda de una esponja para hacer desaparecer las manchas.
- Si quedan restos en el eje de transmisión (E1) o sobre el sensor de sobrellenado (C), utilice un estropajo para limpiarlos.

¿QUÉ HACER SI EL APARATO NO FUNCIONA?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El aparato no funciona:	El cable no está conectado	Conecte el aparato a un enchufe. Compruebe que el cable de alimentación está correctamente introducido en el asa lateral y la toma de alimentación.
	El bloque motor (B) no está correctamente posicionado o bloqueado	Retire una parte de los ingredientes. Compruebe que el contenido no supera el nivel MÁX. y asegúrese de que los ingredientes están repartidos de manera uniforme en el fondo del vaso.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Vibraciones excesivas	El aparato no está apoyado en una superficie plana o no se mantiene estable.	Ponga el aparato sobre una superficie plana
	Volumen de ingredientes demasiado grande	Reduzca la cantidad de ingredientes
Fugas por la parte superior del vaso.	Sensor de rebosadero (C) atascado	Limpie el sensor (C)
	Volumen de ingredientes demasiado elevado	Reduzca la cantidad de ingredientes
Preparaciones mal mezcladas	Los alimentos son demasiado grandes o demasiado duros.	Reduzca el tamaño o la cantidad de los ingredientes
	Parada del motor por la protección de sobrecarga del motor	Deje enfriar al menos 20 minutos su producto y reduce el tamaño o la cantidad de ingredientes tratados. Añada líquido
Al enchufar el aparato salta la instalación eléctrica	El aparato tiene humedad	Deje secar el aparato durante 24 horas antes de enchufarlo de nuevo.
Su aparato pita ininterrumpidamente, todos los ledes parpadean y se muestra "cdE1" o "cdE2" en la pantalla	Incrustaciones en el sensor de rebose (C) El aparato incluye un sensor de nivel (C)	Limpie el sensor (C) Reduzca la cantidad de ingredientes
Cocción mal realizada o compacta en el fondo del vaso	Volumen de ingredientes demasiado grande	No supere el nivel máx. (fig 3) de los ingredientes
	No ha seleccionado el programa adecuado	Reinicie la receta seleccionando el programa correcto.
	Falta o sobra líquido	Compruebe que el líquido se encuentra entre el nivel MÍN. y MÁX. para P1 y P2 (fig 3) . Para P3, añada líquido entre 150 ml y 300 ml.
	Mala homogeneización de los ingredientes	Remueva el líquido y los ingredientes (fig 4) .

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Cocción mal realizada o compacta en el fondo del vaso	Ha calentado leche	El aparato para sopa no se adecua para calentar leche.
	Olvido de un ingrediente o modificación de las cantidades especificadas en las recetas.	Respete la lista de los ingredientes y las proporciones en las recetas.

RECICLAJE

- Eliminación de materiales de embalaje y del aparato.



El embalaje incluye únicamente materiales sin riesgo para el medio ambiente, que se pueden desechar de conformidad con las disposiciones de reciclaje vigentes.

Para deshacerse del aparato, contacte con el servicio correspondiente de su municipio

- **Productos electrónicos o eléctricos al final de su vida útil:**



¡Piense en el medio ambiente!

- ① Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.
- ➔ Llévelo a un centro de recogida de residuos para su procesamiento.

La directiva europea 2012/19/UE sobre los Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos (DEEE) exige la eliminación de los electrodomésticos usados por un cauce diverso del flujo normal de los residuos municipales. Los aparatos usados deben recogerse por separado a fin de optimizar el índice de recuperación y el reciclaje de los materiales que los componentes, además de reducir el impacto sobre la salud humana y el medio ambiente.

RECETAS



Crema de remolacha con queso La Vaca que ríe[®]

- 450 g de remolacha cocida, cortada en dados
- 300 g de tomate pelado y cortado en dados
- 60 g de cebolla picada
- 1 diente de ajo
- 45 cl de caldo de buey
- 4 porciones de la Vaca que ríe[®]
- Sal y pimienta

DECORACIÓN

- Perifollo
- Vinagre balsámico

Ponga las verduras y el caldo de buey en el aparato de preparar sopa. Añada las porciones de queso. Salpimente. Seleccione el programa « smooth soup ».

Sirva esta sopa de un bonito color rojo granate decorada con perifollo y unas gotas de vinagre balsámico.

La remolacha es una verdura que combina especialmente bien en lo que a sabor se refiere con otros muchos ingredientes. De esta manera, puede combinarla a su gusto con taquitos de panceta salteados para darle sabor, y también con cubos de foie gras cocido, para las comidas de fiesta.

Crema de tomates con albahaca

- 700 g de tomates pelados, cortados en cuartos y sin pepitas
- 60 g de cebolla picada
- 1 diente de ajo pelado
- 1 nuez de mantequilla
- 1 cucharada rasa de fécula de maíz
- 2 cucharadas de mascarpone
- 50 cl de caldo de verduras
- 10 hojas de albahaca picadas
- 2 cucharadas de piñones tostados y picados
- 2 cucharadas de parmesano rallado
- Sal y pimienta

Diluya la fécula en un poco de líquido.

Ponga los tomates, la cebolla, el ajo, la mantequilla, la fécula diluida, el mascarpone y el caldo de verduras en el aparato de preparar sopa. Sale ligeramente (el caldo es algo salado) y añada pimienta. Seleccione el programa « smooth soup ».

Sirva la sopa decorada con piñones picados, albahaca y parmesano.

Esta crema sedosa puede consumirse caliente o fría.

Crema de puerros con roquefort

- 400 g de puerros troceados
- 60 g de cebolla blanca picada
- 100 g de patatas cortadas en cubos
- 15 g de fécula
- 60 cl de caldo de pollo
- 60 g de roquefort
- Sal

DECORACIÓN

- Algunas nueces
- Aceite de nuez
- Pimienta de 5 bayas, en molino

Diluya la fécula en un poco de caldo frío.

Ponga las verduras, la fécula y el roquefort en el aparato de preparar sopa. Añada sal. Seleccione el programa « smooth soup ».

Reparta la crema en platos hondos. Salpique nueces picadas y unas gotas de aceite de nuez. Dé unos toques de molino de pimienta.

Esta crema también puede servir de salsa deliciosa para acompañar un medallón de buey.

Crema «helada» de guisantes

- 300 g de guisantes
- 60 g de cebolla dulce picadita
- 300 g de pepino cortado en cubos
- 30 cl de agua
- 20 cl de crema de soja
- 20 hojas de menta fresca
- 1/2 limón
- 1 cucharadita rasa de azúcar
- Sal y pimienta

Ponga los guisantes, la cebolla, el pepino, el agua y la crema de soja en el aparato para preparar sopa. Sazone. Seleccione el programa « smooth soup ».

Déjelo en el frigorífico durante 4 horas para que la crema esté bien fría.

Abra el aparato. Añada el azúcar, las hojas de menta y el zumo de medio limón. Seleccione el programa « smoothie ».

Sírvalo bien frío.

Si desea una sopa algo más fuerte, puede añadir 1 cucharadita de pasta de wasabi, pasta de rábano o mostaza. También puede añadir 50 g de pasta para sopa o garbanzos para enriquecer esta sopa.



Sopa reconfortante de ave

- 200 g de zanahorias cortadas
- 200 g de coliflor
- 60 g de cebolla picadita
- 200 g de filete de ave cortado en cubos de 2 cm
- 60 cl de caldo de ave
- 1 manojo de hierbas aromáticas
- Sal y pimienta

DECORACIÓN

- 1 cucharada sopera de perejil picado
- 1 cucharada sopera de mostaza
- 2 cucharadas soperas de nata espesa

Mezcle las verduras y el ave. Viértalo en el aparato para preparar sopa. Añada el caldo y el manojo de hierbas aromáticas. Aliñe con sal y pimienta. Cierre el aparato y seleccione el programa « chunky soup ».

Mientras tanto, mezcle la nata y la mostaza.

Al finalizar la cocción, retire el manojo de hierbas aromáticas. Sirva la sopa bien caliente con la salsa y el perejil como acompañamiento.

Puede darle un toque oriental a esta sopa aromatizándola con salsa de soja y vinagre de arroz, y decorándola con cilantro picado.

Potaje de puerros y patatas

- 300 g de puerros troceados
- 200 g de patatas cortadas en dados
- 75 g de cebolla picada
- 1 diente de ajo picadito
- 1 cubo de caldo de buey
- 63 cl de agua
- 1 nuez de mantequilla

DECORACIÓN

- 2 cucharadas soperas de perifollo picado

Ponga todos los ingredientes en el aparato de preparar sopa, excepto el perifollo. Seleccione el programa « chunky soup ».

Al finalizar la cocción, añada el perifollo y sírvalo.

Esta sopa también puede prepararse con el programa « smooth soup ». Añada un poco de nata espesa y obtendrá la famosa vichyssoise, receta tradicional de la gastronomía francesa.

Potaje de verduras

- 150 g de puerros troceados
- 150 g de zanahorias cortadas en cubos
- 100 g de calabacines troceados en cubos
- 150 g de nabo cortado en cubos
- 100 g de cebolla picada
- 1 diente de ajo pelado
- 1 rama de apio troceado
- 70 cl de agua
- Sal y pimienta

DECORACIÓN

- Un poco de queso Emmental o Conté rallado, picatostes.

Ponga todos los ingredientes en el aparato de preparar sopa. Seleccione el programa « chunky soup ».

Sírvala acompañada de un poco de queso rallado y algunos picatostes de colores con mantequilla.

Si desea que esta sopa sea más nutritiva y sirva de plato único para cenar, sustituya 100 g de zanahorias y 100 g de puerros por 250 g de patata.

Potaje de patatas dulces y lentejas rojas

- 300 g de patatas dulces cortadas en dados de 2 cm
- 60 g de cebolla dulce picada
- 100 g de lentejas rojas
- 150 g de patatas cortadas en dados de 2 cm
- 60 cl de agua
- Sal y pimienta

DECORACIÓN

- 2 cucharadas soperas de cilantro picado

Ponga todos los ingredientes en el aparato de preparar sopa, excepto el cilantro. Seleccione el programa « chunky soup ».

Condimente con el cilantro y sirva.

Si va a servir este potaje a los niños, olvide el cilantro y decórelo con una sonrisa dibujada con ketchup.

Chorba marroquí

- 2 tomates medianos pelados, sin semillas y cortados en dados
- 150 g de calabacín cortado en dados
- 150 g de zanahoria cortada en dados
- 60 g de cebolla picada
- 150 g de patatas cortadas en dados
- 150 g de garbanzos cocidos
- 50 g de bulgur (trigo partido)
- 50 cl de agua
- 1 porción grande (20 gr) tomate concentrado
- Sal y pimienta

DECORACIÓN

- 1 cucharada sopera de menta picada
- 1 cucharada sopera de cilantro fresco picado

Prepare y mezcle las verduras con el bulgur. Viértalo en el aparato para preparar sopa. Aliñe con sal y pimienta. Añada el agua y el tomate concentrado. Cierre. Seleccione el programa « chunky soup ».

Tras la cocción, añada las hierbas y degústelo bien caliente.

Para transformar esta sopa vigorizante en una sopa ligera más estival, olvide los garbanzos, las patatas y el bulgur para sustituirlos por un complemento de tomate, zanahorias y calabacín.

Sopa de langostinos, maíz y leche de coco

- 400 g de langostinos crudos pelados (16 unidades)
- 100 g de maíz enlatado escurrido
- 40 g de apio en rama picado
- 100 g de zanahorias cortadas
- 60 g de cebolla blanca picada
- 200 g de leche de coco
- 40 cl de agua
- Sal y pimienta

DECORACIÓN

- Coco rallado y pimiento de Espelette

Mezcle los langostinos con las verduras. Póngalo en el aparato para preparar sopa. Añada la leche de coco y el agua. Aliñe con sal y pimienta. Cierre y seleccione el programa « chunky soup ».

Reparta la sopa en los cuencos y decore con coco rallado y un poco de pimiento de Espelette.

Esta sopa de carácter exótico puede tenerlo todavía más añadiendo curry y/o cilantro fresco. También puede acompañarla (después de la cocción) con tallarines de arroz chinos cocidos o con pasta japonesa udon.



Batido de plátano y helado de vainilla

- 4 plátanos troceados
- 200/210 g de helado de vainilla (unas 5 bolas)
- 25 cl de leche entera

DECORACIÓN

- Bombones de plátano

Ponga los plátanos y helados en el aparato para preparar sopas. Vierte leche por encima. Cierre y seleccione el programa « smoothie ».

Sirva, decore con los bombones de plátano y saboree su frescor de inmediato.


Varíe las frutas y los helados para crear sus propios batidos. Mango, pera, melocotón, albaricoque son ideales, igual que los helados de caramelo o canela.


Batido de fresas y canela

- 4 yogures de soja
- 350 g de fresas cortadas en 2 o 4
- 2 cucharadas soperas de azúcar
- 1 cucharadita rasa de canela en polvo

Ponga todos los ingredientes en el aparato de preparar sopa. Seleccione el programa « smoothie ». Sirva sin esperar.

Si los yogures y las fresas no están bien fríos, entonces puede añadir 4 cubitos de hielo para refrescar el batido. La canela le da un toque de postre goloso, pero puede prescindir de ella o sustituirla por un poco de azúcar avainillado o jengibre.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή απελευθερώνει ατμό που μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Προσέχετε όταν πιάνετε και όταν χειρίζεστε το κάλυμμα (αν χρειάζεται, χρησιμοποιήστε ένα πανί ή γάντια). Πιάνετε το κάλυμμα από την κεντρική λαβή.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μη βυθίζετε τη συσκευή στο νερό.
Η συσκευή σας συνοδεύεται από ένα φυλλάδιο οδηγιών ασφαλείας.
Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες ασφαλείας και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A** Άνω λαβή
B Βάση-μοτέρ (κεντρική μονάδα)
C Αισθητήρας υπερπλήρωσης
D Σύνδεσμος της κεντρικής μονάδας
E Μαχαίρι
E1 Προσαρμοστής
E2 Μαχαίρι 4 λεπίδων
F Μπολ
G Πλευρική λαβή
H Σύνδεσμος του μπολ
I Βύσμα του καλωδίου ρεύματος
J Καλώδιο ρεύματος
K Πίνακας ελέγχου
K1 Πλήκτρο επιλογής προγράμματος
K2 Ενδεικτική λυχνία προγράμματος Smooth soup (σούπα βελουτέ)
K3 Ενδεικτική λυχνία προγράμματος Chunky soup (σούπα με κομματάκια)
K4 Ενδεικτική λυχνία προγράμματος Smoothie (σμουθι)
K5 Ενδεικτική λυχνία προγράμματος Easy cleaning (αυτόματος καθαρισμός)
K6 Πλήκτρο Start/Stop (έναρξη ή λήξης λειτουργίας προγράμματος)
K7 Οθόνη LED

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ :

- Κάποιες τροφές ενδέχεται να λεκιάσουν το δοχείο της συσκευής σας. Αυτό δεν είναι καθόλου επικίνδυνο για τη συσκευή σας, ούτε για την υγεία σας. Για να αφαιρέσετε τους λεκέδες, γεμίστε το δοχείο με νερό και λίγο από το προϊόν πλυσίματος πιάτων που χρησιμοποιείτε συνήθως (1 ταμπλέτα, υγρό, σκόνη). Αφήστε το για μία νύχτα. Στη συνέχεια, καθαρίστε ελαφρά με ένα σφουγγάρι για να φύγουν τα σημάδια.
- Αν παραμένουν υπολείμματα στον προσαρμοστή (E1) και στο εξάρτημα υπερχειλίσσης (C), χρησιμοποιήστε ένα συρμάτινο σφουγγάρι για να τα αφαιρέσετε.

ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΔΕΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΕΙΣ
Η συσκευή δεν λειτουργεί	Δεν έχει συνδεθεί το καλώδιο στην πρίζα	Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος έχει συνδεθεί σωστά στην πλευρική λαβή και στην πρίζα δικτύου.
	Δεν έχει συνδεθεί το καλώδιο στην πρίζα	Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος έχει συνδεθεί σωστά στην πλευρική λαβή και στην πρίζα δικτύου.

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΕΙΣ
Υπερβολικοί κραδασμοί	Η συσκευή δεν είναι τοποθετημένη πάνω σε επίπεδη επιφάνεια, η συσκευή δεν είναι σταθερή	Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη επιφάνεια
	Η ποσότητα των συστατικών είναι υπερβολικά μεγάλη	Μειώστε την ποσότητα των συστατικών που θα επεξεργαστείτε
Διαρροή από το επάνω μέρος του μπολ	Ο αισθητήρας υπερπλήρωσης (C) είναι ακάθατος	Καθαρίστε τον αισθητήρα (C)
	Η ποσότητα των συστατικών είναι υπερβολικά μεγάλη	Μειώστε την ποσότητα των συστατικών που θα επεξεργαστείτε
Κακή ανάμειξη των παρασκευασμάτων	Τα κομμάτια των τροφίμων είναι υπερβολικά μεγάλα ή σκληρά	Μειώστε το μέγεθος ή την ποσότητα των συστατικών προς επεξεργασία
	Διακοπή του μοτέρ μέσω του μηχανισμού προστασίας του μοτέρ από υπερφόρτωση	Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για τουλάχιστον 20 λεπτά και μειώστε το μέγεθος ή την ποσότητα των συστατικών προς επεξεργασία. Προσθέστε υγρό
Η συσκευή «ρίχνει το ρεύμα»	Η συσκευή έχει συγκεντρώσει υγρασία	Αφήστε τη συσκευή να στεγνώσει για 24 ώρες πριν την επανασυνδέσετε με το ρεύμα.
Η συσκευή σας παράγει παρατεταμένα έναν ήχο «μπιπ», όλες οι ενδεικτικές λυχνίες LED αναβοσβήνουν και στην οθόνη προβάλλεται η ένδειξη cdE1 ή cdE2	Βρώμικος αισθητήρας υπερχειλίσσης (C) Η συσκευή σας διαθέτει ανιχνευτή στάθμης (C)	Βρώμικος αισθητήρας υπερχειλίσσης (C) Μειώστε την ποσότητα συστατικών
Το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί σωστά ή έχει κολλήσει στον πάτο του μπολ	Η ποσότητα των συστατικών είναι υπερβολικά μεγάλη	Μην υπερβαινείτε τη μέγιστη στάθμη (σχ. 3) για τα συστατικά
	Δεν έχετε επιλέξει το σωστό πρόγραμμα	Ξεκινήστε από την αρχή τη συνταγή με την σωστή επιλογή προγράμματος

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΕΙΣ
Το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί σωστά ή έχει κολλήσει στον πάτο του μπλντ	Δεν υπάρχει αρκετό ή υπάρχει υπερβολικό υγρό	Ελέγξτε εάν το υγρό βρίσκεται μεταξύ της στάθμης MIN και MAX για τα προγράμματα P1 και P2 (σχ. 3) . Για το πρόγραμμα P3 προβλέψτε ποσότητα υγρού μεταξύ 150 ml και 300ml.
	Κακή ομογενοποίηση των συστατικών	Ανακατέψτε το υγρό και τα συστατικά (σχ. 4)
	Χρησιμοποιήσατε τη συσκευή για να ζεστάνετε γάλα	Η συσκευή παρασκευής σούπας δεν είναι κατάλληλη για το ζέσταμα γάλακτος.
	Λανθασμένο συστατικό ή τροποποίηση των προβλεπόμενων ποσοτήτων μιας συνταγής.	Σεβαστείτε τη λίστα των συστατικών και τις αναλογίες των συνταγών.

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

- Απόρριψη των υλικών συσκευασίας και της συσκευής



Η συσκευασία αποτελείται αποκλειστικά από υλικά που είναι ακίνδυνα προς το περιβάλλον και μπορούν να απορριφθούν σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις ανακύκλωσης.

Για την απόρριψη της συσκευής, ζητήστε πληροφορίες από την αρμόδια υπηρεσία του δήμου σας.

- **Διάθεση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων στο τέλος της διάρκειας ζωής τους:**



Ας συμβάλουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!

- ① Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
- ➔ Παραδώστε την παλιά σας συσκευή σε κέντρο συλλογής για την επεξεργασία της.

Η ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ), απαγορεύει την απόρριψη των μεταχειρισμένων οικιακών συσκευών στην κανονική ροή αστικών αποβλήτων. Οι μεταχειρισμένες συσκευές πρέπει να συλλέγονται ξεχωριστά προκειμένου να μεγιστοποιηθεί ο στόχος ανάκτησης και η ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελούνται και να μειωθούν οι επιπτώσεις στην υγεία του ανθρώπου και το περιβάλλον.



Σούπα με La Vache-qui-rit© και κρέμα παντζαριού

- 450 ml ζωμός βοδινού
- 450 g μαγειρεμένος παντζάρι σε κύβους
- 300 g αποφλοιωμένες ντομάτες σε κύβους
- 60 g ψιλοκομμένο κρεμμύδι
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 4 τρίγωνα τυριού La Vache-qui-rit©
- Αλάτι, πιπέρι

ΓΙΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

- Ψιλοκομμένος φρέσκος βασιλικός
- Ξύδι μπαλσάμικο

Τοποθετήστε τον ζωμό βοδινού, τα λαχανικά και το σκόρδο μέσα στον παρασκευαστή σούπας. Προσθέστε τα τρίγωνα τυριού. Αλατοπιπερώστε.

Επιλέξτε τη ρύθμιση για σούπα βελουτέ.

Σερβίρετε αυτήν την υπέροχη κόκκινη σούπα γαρνίροντας με ψιλοκομμένα μυρώνια και λίγες σταγόνες ξύδι μπαλσάμικο.

Το παντζάρι είναι ένα λαχανικό με υπέροχη γεύση που ταιριάζει με πολλά άλλα συστατικά. Μπορείτε να προσθέσετε τηγανητό μπέικον για πιο πλούσια γεύση, ακόμα και κύβους μαγειρεμένου φουά γκρα, για ιδιαίτερες περιστάσεις.

Πατατόσουπα βελουτέ και σούπα βασιλικού

- 1 κοφτή κουταλιά σούπας κορν φλάουρ
- 700 g αποφλοιωμένες ντομάτες, κομμένες σε τέταρτα και χωρίς τα σπόρια
- 60 g ψιλοκομμένο κρεμμύδι
- 1 σκελίδα σκόρδο, αποφλοιωμένη
- Περίπου 1 γεμάτη κουταλιά της σούπας βούτυρο
- 2 κουταλιές σούπας μασκαρπόνε
- 500 ml ζωμός λαχανικών
- 10 φύλλα βασιλικού ψιλοκομμένα
- 2 κουταλιές σούπας κουκουναίρι καβουρντισμένο, τριμμένο
- 2 κουταλιές σούπα τριμμένη παρμεζάνα
- Αλάτι, πιπέρι

Ανακατέψτε το κορν φλάουρ με λίγο υγρό.

Τοποθετήστε τις ντομάτες, το κρεμμύδι, το σκόρδο, το βούτυρο, το αναλυμένο κορν φλάουρ, το μασκαρπόνε και τον ζωμό λαχανικών στον παρασκευαστή σούπας. Αλατίστε ελαφρά (ο ζωμός βοδινού θα είναι από μόνος του κάπως αλμυρός) και προσθέστε πιπέρι. Επιλέξτε τη ρύθμιση για σούπα βελουτέ.

Σερβίρετε τη σούπα προσθέτοντας τριμμένο κουκουναίρι, βασιλικό και παρμεζάνα.

Αυτή η σούπα βελουτέ μπορεί να σερβιριστεί ζεστή ή κρύα.

Σούπα με κρέμα πράσου και τυρί στίλτον

- 400 g λεπτοκομμένα πράσα (τα λευκά μέρη)
- 60 g ψιλοκομμένο λευκό κρεμμύδι
- 100 g πατάτες σε κύβους
- 15 g κορν φλάουρ
- 600 ml ζωμός κοτόπουλο
- 60 g τυρί στίλτον
- Αλάτι

ΓΙΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

- Λίγα καρύδια, τριμμένα
- Λάδι καρυδιού
- 5 κόκκοι πιπεριού, τριμμένοι

Αναμείξτε το κορν φλάουρ με λίγο ζωμό, αφού κρυώσει.

Τοποθετήστε τα λαχανικά, το μείγμα του κορν φλάουρ, τον ζωμό και το στίλτον στον παρασκευαστή σούπας. Προσθέστε αλάτι. Επιλέξτε τη ρύθμιση για σούπα βελουτέ.

Σερβίρετε τη σούπα σε ρηχά πιάτα σούπας. Γαρνίρετε με τα τριμμένα καρύδια και λίγες σταγόνες λάδι καρυδιού. Προσθέστε λίγο τριμμένο πιπέρι.

Αυτή η σούπα μετατρέπεται και σε μια πολύ γευστική συνοδευτική σως για μπριζόλα.

Παγωμένη σούπα αρακά

- 300 g αρακάς
- 60 g ψιλοκομμένα γλυκά κρεμμύδια
- 300 g αγγούρι, κομμένα σε κύβους
- 300 ml νερό
- 200 ml κρέμα σόγιας
- 20 φρέσκα φύλλα μέντας
- Μισό λεμόνι
- 1 κουταλιά του γλυκού ζάχαρη
- Αλάτι, πιπέρι

Τοποθετήστε τον αρακά, το κρεμμύδι, το αγγούρι, το νερό και την κρέμα σόγιας στον παρασκευαστή σούπας. Αλατοπιπερώστε όσο θέλετε. Επιλέξτε τη ρύθμιση για σούπα βελουτέ. Τοποθετήστε το ψυγείο για 4 ώρες μέχρι η σούπα να κρυώσει.

Ανοίξτε τον παρασκευαστή σούπας. Προσθέστε τη ζάχαρη, τα φύλλα μέντας και τον χυμό μισού λεμονιού. Επιλέξτε τη ρύθμιση «ανάμειξη».

Σερβίρετέ την παγωμένη.

Για να γίνει πιο πικάντικη η σούπα, προσθέστε 1 κουταλιά σούπας πάστα γουασάμπι, πάστα χρένου ή μουστάρδα με χοντρούς κόκκους. Μπορείτε επίσης να προσθέσετε 50 g ψιλού ζυμαρικού ή αρακά για να αποκτήσει η σούπα περισσότερη υφή.



Σπιτική κοτόσουπα

- 200 g ψιλοκομμένα καρότα
- 200 g μικρά μπουκετάκια κουνουπίδι

- 60 g ψιλοκομμένα κρεμμύδια
- 200 g φιλέτο στήθος κοτόπουλο, κομμένο σε κύβους 2 εκατοστών
- 600 ml ζωμός κοτόπουλο
- 1 ματσάκι αρωματικά βότανα (π.χ. Φρέσκο ολόκληρος μαϊντανός, δάφνη και θυμάρι δεμένα με σπάγκο)
- Αλάτι, πιπέρι

ΓΙΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

- 1 κουταλιά σούπας ψιλοκομμένος μαϊντανός
- 1 κουταλιά σούπας χοντρόκοκκη μουστάρδα
- 1 κουταλιά σούπας παχιά κρέμα γάλακτος

Ανακατέψτε τα λαχανικά και το κοτόπουλο. Τοποθετήστε τα μέσα στον παρασκευαστή σούπας. Προσθέστε τον ζωμό και το ματσάκι με τα μυρωδικά. Αλατοπιπερώστε. Τοποθετήστε το πάνω μέρος στον παρασκευαστή σούπας και επιλέξτε τη ρύθμιση για σούπα με κομμάτια. Όσο περιμένετε, ανακατέψτε την κρέμα με τη μουστάρδα.

Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, αφαιρέστε το ματσάκι μυρωδικών.

Σερβίρετε τη σούπα ζεστή, με τη σως και τον μαϊντανό ως συνοδευτικά.

Μπορείτε να δώσετε πιο ανατολίτικη γεύση στη σούπα, προσθέτοντας σόγια σως, ξύδι ρυζιού και κόλιανδρο.

Σούπα με πράσα και πατάτες

- 300 g λεπτοκομμένα πράσα
- 200 g πατάτες σε κύβους
- 75 g ψιλοκομμένο κρεμμύδι
- 1 σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένη
- 1 κύβος ζωμός βοδινού
- 630 ml νερό
- Περίπου 1 γεμάτη κουταλιά της σούπας βούτυρο

ΓΙΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

- 2 κουταλιές σούπας ψιλοκομμένα μυρωνια

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον παρασκευαστή σούπας, εκτός από τα μυρωνια. Επιλέξτε τη ρύθμιση για σούπα με κομμάτια.

Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, προσθέστε τα μυρωνια και σερβίρετε.

Αυτή η σούπα μπορεί επίσης να μαγειρευτεί και στη λειτουργία για σούπα βελουτέ. Προσθέστε λίγη κρέμα γάλακτος και θα πάρετε μια παραδοσιακή γαλλική σούπα βισσουάζ.

Σούπα λαχανικών

- 150 g λεπτοκομμένα πράσα
- 150 g καρότα σε κύβους
- 100 g κολοκυθάκια σε κύβους
- 150 g ρέβες σε κύβους
- 100 g ψιλοκομμένο κρεμμύδι
- 1 σκελίδα σκόρδο, αποφλοιωμένη
- 1 μπαστούνακι σέλερι, ψιλοκομμένο
- 700 ml νερό
- Αλάτι, πιπέρι

ΓΙΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

• Λίγο τυρί έμενταλ ή τριμμένο γαλλικό τυρί κοντέ, κρουτόν.

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον παρασκευαστή σούπας. Επιλέξτε τη ρύθμιση για σούπα με κομμάτια.

Σερβίρετε με λίγο τριμμένο τυρί και κρουτόν σοταρισμένα σε βούτυρο.

Αν θέλετε αυτή η σούπα να γίνει πιο χορταστική και να τη σερβίρετε ως κύριο πιάτο, αντικαταστήστε 100 g καρότα και 100 g πράσα με 250 g πατάτες.

Σούπα με γλυκοπατάτες και φακές

- 300 g γλυκοπατάτα, σε κύβους 2 εκατοστών
- 60 g τεμαχισμένα γλυκά κρεμμύδια
- 100 g κόκκινες φακές
- 150 g πατάτες, σε κύβους 2 εκατοστών
- 600 ml νερό
- Αλάτι, πιπέρι

ΓΙΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

• 2 κουταλιές σούπας κομμένο κόλιανδρο

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον παρασκευαστή σούπας (εκτός από τον κόλιανδρο).

Επιλέξτε τη ρύθμιση για σούπα με κομμάτια. Προσθέστε τον κόλιανδρο και σερβίρετε.

Αν φτιάχνετε τη σούπα για παιδιά, παραλείψτε τον κόλιανδρο και διακοσμήστε τη με ένα χαμόγελο από κέτσαπ!

Μαροκινή σούπα λαχανικών (τσόρμπα)

- 2 ντομάτες μεσαίου μεγέθους, αποφλοιωμένες, χωρίς τους σπόρους και κομμένες σε κύβους.
- 150 g κολοκυθάκια σε κύβους
- 150 g καρότα σε κύβους
- 60 g ψιλοκομμένο κρεμμύδι
- 150 g πατάτες σε κύβους
- 150 g μαγειρεμένα ρεβίθια
- 50 g πλιγούρι σιταριού
- 500 ml νερό
- 1 μεγάλη κουταλιά σούπας (20 g) πελτές ντομάτας
- Αλάτι, πιπέρι

ΓΙΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

• 1 κουταλιά σούπας ψιλοκομμένη μέντα

• 1 κουταλιά σούπας φρέσκο κόλιανδρο, ψιλοκομμένο

Ετοιμάστε τα λαχανικά και ανακατέψτε τα με το πλιγούρι. Τοποθετήστε τα μέσα στον παρασκευαστή σούπας. Αλατοπιπερώστε. Προσθέστε το νερό και τον πελτέ ντομάτας.

Κλείστε το καπάκι. Επιλέξτε τη ρύθμιση για σούπα με κομμάτια.

Αφού μαγειρευτεί, προσθέστε τα μυρωδικά και δοκιμάστε όσο είναι ζεστή.

Για να μεταμορφώσετε αυτήν την αναζωογονητική σούπα σε μια πιο ελαφριά, καλοκαιρινή σούπα, παραλείψτε τα ρεβίθια, τις πατάτες και το πλιγούρι και αντικαταστήστε με ντομάτες, καρότα και κολοκυθάκια.

Σούπα με γαρίδες, καλαμπόκι και γάλα καρύδας

- 400 g ωμές μεγάλες γαρίδες, χωρίς κέλυφος (16 τεμάχια)
- 100 g στραγγισμένο καλαμπόκι κονσέρβας
- 40 g σέλερι, ψιλοκομμένο

- 100 g ψιλοκομμένα καρότα
- 60 g ψιλοκομμένο λευκό κρεμμύδι
- 200 g γάλα καρύδας
- 400 ml νερό
- Αλάτι, πιπέρι

ΓΙΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

- Τριμμένη καρύδα και σκόνη τοίλι

Ανακατέψτε τις γαρίδες και τα λαχανικά. Τοποθετήστε τα μέσα στον παρασκευαστή σούπας. Προσθέστε το γάλα καρύδας και το νερό. Αλατοπιπερώστε. Κλείστε το καπάκι και επιλέξτε τη ρύθμιση για σούπα με κομμάτια.

Σερβίρετε τη σούπα σε μπολ και προσθέστε τριμμένη καρύδα και λίγη σκόνη τοίλι.

Αυτή η σούπα έχει εξωτική γεύση. Αν θέλετε να την τονίσετε περισσότερο, προσθέστε σκόνη κάρυ ή και φρέσκο κόλιανδρο.

Μετά το μαγείρεμα, μπορείτε επίσης να προσθέσετε νουντλς από ρύζι ή νουντλς σιταριού (ούντον).



Σμούθι με παγωτό μπανάνα και βανίλια

- 4 μπανάνες, κομμένες σε φέτες
- 200/210 g παγωτό βανίλια (γύρω στις 5 μπάλες)
- 250 g πλήρες γάλα

ΓΙΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Λίγα ζαχαρωτά μπανάνας

Τοποθετήστε τις μπανάνες και το παγωτό στον παρασκευαστή σούπας. Προσθέστε το γάλα. Τοποθετήστε το πάνω μέρος και επιλέξτε τη ρύθμιση για ανάμειξη.

Σερβίρετε παγωμένο, χωρίς να το αφήσετε να παραμείνει έξω, συνοδεύοντας το με τα ζαχαρωτά μπανάνας.

Επιλέξτε διαφορετικά φρούτα και γεύσεις παγωτού για να δημιουργήσετε τις δικές σας γεύσεις σμούθι. Μάνγκο, αχλάδια, ροδάκινα, βερίκοκα ταιριάζουν ωραία, καθώς και το παγωτό καραμέλα ή κανέλα.


Σμούθι φράουλα και κανέλα


- 4 γιαούρτια σόγιας
- 350 g φράουλες, κομμένες σε μισά ή τέταρτα
- 2 κουταλιές σούπας ζάχαρη
- 1 γεμάτη κουταλιά του γλυκού τριμμένη κανέλα

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον παρασκευαστή σούπας.

Επιλέξτε τη ρύθμιση για ανάμειξη. Σερβίρετε αμέσως.

Αν τα γιαούρτια και οι φράουλες δεν είναι παγωμένα, μπορείτε να προσθέσετε 4 παγάκια για να φέρετε τα παγάκια στη σωστή θερμοκρασία. Η κανέλα προσθέτει μια νόστιμη γλυκιά γεύση στο σμούθι, αλλά αν προτιμάτε μπορείτε να την παραλείψετε και να την αντικαταστήσετε με ζάχαρη βανίλια ή τριμμένη κανέλα.

 **AVVERTENZA!** L'apparecchio rilascia del vapore che potrebbe causare ustioni. Manipolare il coperchio con attenzione (se necessario, utilizzare un guanto da forno, una presina, ecc.). Toccare esclusivamente l'impugnatura centrale del coperchio.

 **AVVERTENZA :** Non immergere l'apparecchio nell'acqua.
A questo apparecchio è allegato un libretto di avvertenze di sicurezza.
Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente il libretto e conservarlo con cura per futuro riferimento.

DESCRIZIONE

- A Impugnatura superiore
- B Blocco motore
- C Sensore di livello
- D Connettore del blocco motore
- E Lama
 - E1 Perno
 - E2 Gruppo lama 4 lame
- F Recipiente
- G Impugnatura laterale
- H Connettore della campana
- I Spina del cavo di alimentazione
- J Cavo di alimentazione
- K Pannello comandi
 - K1 Pulsante di selezione dei programmi
 - K2 Spia del programma Smooth soup (vellutata)
 - K3 Spia del programma Chunky soup (minestra)
 - K4 Spia del programma Smoothie (frappé)
 - K5 Spia del programma Easy cleaning (pulizia automatica)
 - K6 Pulsante Start/Stop (avvio/arresto dei programmi)
 - K7 Display LED

SUGGERIMENTI:

- Alcuni alimenti possono macchiare il recipiente dell'apparecchio. Ciò non presenta alcun pericolo per l'apparecchio né per la vostra salute. Per rimuovere queste macchie, versare dell'acqua all'interno del recipiente aggiungendo un poco di detergente per i piatti o per la lavastoviglie (1 pastiglia, liquido, polvere). Lasciare in ammollo per una notte. Poi, strofinare delicatamente con una spugna. Le macchie scompariranno.
- Se i residui persistono nel condotto (E1) e sul sensore del troppopieno (C), utilizzare una spugna abrasiva per rimuoverli.

SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
L'apparecchio non funziona.	Il cavo non è collegato correttamente.	Collegare l'apparecchio a una presa di corrente. Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia inserito correttamente nell'impugnatura laterale e alla presa di corrente.
	Il blocco motore non è (B) posizionato o avvitato correttamente	Diminuire la quantità di ingredienti. Verificare che il contenuto non superi il livello MAX e assicurarsi che gli ingredienti siano distribuiti in modo uniforme sul fondo della campana.

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
Vibrazioni eccessive	L'apparecchio non è posizionato su una superficie piana, l'apparecchio non è stabile.	Collocare l'apparecchio su una superficie piana
	Volume eccessivo di ingredienti.	Ridurre la quantità di ingredienti.
Fuoriuscite dalla parte superiore del recipiente	Sensore di livello (C) ostruito	Pulire il sensore di livello (C)
	Volume eccessivo di ingredienti.	Ridurre la quantità di ingredienti.
Preparati fruttati male	Gli alimenti sono troppo grossi o troppo duri.	Ridurre le dimensioni o la quantità degli alimenti.
	Arresto del motore da parte del sistema di protezione da sovraccarico motore	Lasciare raffreddare per almeno 20 minuti il preparato e ridurre le dimensioni o la quantità degli alimenti. Aggiungere del liquido.
L'apparecchio fa saltare l'impianto elettrico	L'apparecchio è stato esposto a umidità.	Lasciare asciugare per 24 ore prima di accenderlo nuovamente.
L'apparecchio continua a emettere segnali acustici, tutte le spie lampeggiano e sul display appare cdE1 o cdE2.	Sensore di sovraccarico sporco (C) L'apparecchio è dotato di un sensore di livello (C)	Pulire il sensore (C) Ridurre la quantità degli ingredienti
Cottura non eseguita correttamente o bruciatura degli ingredienti sul fondo del recipiente	Volume eccessivo di ingredienti.	Non superare il livello MAX (fig. 3) indicato per gli ingredienti
	Non è stato selezionato il programma più adatto alla preparazione della ricetta	Iniziare nuovamente la ricetta selezionando il programma più adatto alla sua preparazione
	Quantità di liquido insufficiente/eccessiva	Verificare che la quantità di liquido sia compresa tra il livello MIN e MAX per i programmi P1 e P2 (fig. 3). Per il programma P3 la quantità di liquido deve essere compresa tra 150 ml e 300 ml.

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
Cottura non eseguita correttamente o bruciatura degli ingredienti sul fondo del recipiente	Errata omogenizzazione degli ingredienti	Mescolare il liquido e gli ingredienti (fig. 4).
	È stato utilizzato l'apparecchio per scaldare del latte	L'apparecchio non è indicato per scaldare il latte.
	È stato dimenticato un ingrediente o sono state modificate le quantità indicate dalle ricette.	Rispettare le istruzioni delle ricette e le proporzioni indicate.

RICICLAGGIO

- Smaltimento dei materiali d'imballaggio e dell'apparecchio



L'imballaggio comprende esclusivamente materiali non nocivi per l'ambiente che possono essere smaltiti conformemente alle vigenti norme in materia di riciclaggio.

Per lo smaltimento dell'apparecchio, rivolgersi al proprio centro assistenza autorizzato di zona.

- **Prodotti elettronici o elettrici non più utilizzabili:**



Partecipiamo alla tutela dell'ambiente!

- ① Questo apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere smaltiti o riciclati.
- ➡ Per il suo smaltimento, depositarlo presso un centro per la raccolta differenziata.

La direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), vieta lo smaltimento degli elettrodomestici nei normali rifiuti urbani. Gli apparecchi usati devono essere raccolti separatamente al fine di ottimizzare il tasso di recupero dei materiali che li compongono e ridurre l'impatto sulla salute e sull'ambiente.

RICETTE



Crema di barbabietole al formaggio ©

- 450 g di barbabietole cotte e tagliate a cubetti
- 300 g di pomodori pelati e tagliati a cubetti
- 60 g di cipolle sminuzzate
- 1 spicchio d'aglio

- 45 cl di brodo di manzo
- 4 porzioni di formaggio a pasta molle ©
- Sale, pepe

DECORAZIONE

- Cerfoglio
- Aceto balsamico

Mettere i legumi e il brodo di manzo nel frullatore. Aggiungere le porzioni di formaggio. Salare e pepare. Selezionare il programma « smooth soup ».

Servire questa zuppa dal bel colore rosso granata, arricchendola con cerfoglio e qualche goccia di aceto balsamico.

La barbabietola è una radice che si unisce gustativamente con numerosi altri ingredienti. La si può dunque arricchire a volontà con pancetta in padella, e addirittura con cubetti di foie gras cotto per i pranzi di festa.

Vellutata di pomodori al basilico

- 700 g di pomodori pelati, tagliati a spicchi e senza semi
- 60 g di cipolle sminuzzate
- 1 spicchio d'aglio pelato
- 1 noce di burro
- 1 cm raso di fecola di mais
- 2 cm di mascarpone
- 50 cl di brodo vegetale
- 10 foglie di basilico sminuzzato
- 2 cm di pinoli di pino abbrustoliti e tritati
- 2 cm di parmigiano grattugiato
- Sale, pepe

Diluire la fecola in un po' di liquido.

Mettere nel frullatore i pomodori, la cipolla, l'aglio, il burro, la fecola diluita, il mascarpone e il brodo di legumi. Salare leggermente (il brodo è un po' salato) e pepare. Selezionare il programma « smooth soup ».

Servire la zuppa arricchita con pinoli tritati, basilico e parmigiano.

Questa vellutata setosa si può consumare calda o fredda.

Vellutata di porri al roquefort

- 400 g di bianchi di porro affettati sottilmente
- 60 g di cipolle bianche sminuzzate
- 100 g di patate tagliate a cubetti
- 15 g di fecola
- 60 cl di brodo di pollame
- 60 g di roquefort
- Sale

DECORAZIONE

- Qualche gheriglio di noce
- Olio di noce
- Pepe alle 5 bacche, in mulino

Diluire la fecola in un po' di brodo freddo.

Mettere i legumi, la fecola, il brodo e il roquefort nel frullatore. Salare. Selezionare il programma « smooth soup ».

Suddividere la vellutata nei piatti fondi. Cospargere con noci tritate e qualche goccia d'olio di noce. Pepare con qualche giro di mulino di pepe.

Questa vellutata potrà essere servita anche come salsa di accompagnamento ad una bistecca di manzo.

Crema "ghiacciata" di piselli

- 300 g di piselli
- 60 g di cipolle dolci sminuzzate
- 300 g di cetrioli tagliati a cubetti
- 30 cl d'acqua
- 20 cl di crema di soia
- 20 foglie di menta fresca
- 1/2 limone
- 1 cc di zucchero
- Sale, pepe

Mettere nel frullatore i piselli, la cipolla, il cetriolo, l'acqua e la crema di soia. Condire. Selezionare il programma "smooth soup".

Mettere nel frigorifero per 4 ore affinché la crema sia ben fredda.

Aprire l'apparecchio. Aggiungere lo zucchero, le foglie di menta e il succo del mezzo limone. Selezionare il programma « smoothie ».

Servire ben ghiacciato.

Per una zuppa più piccante, aggiungere 1 cucchiaino di pasta di wasabi/rafano o della senape a grani grossi. È anche possibile aggiungere 50 g di pastina o ceci per dare alla zuppa una maggiore consistenza.



Zuppa fortificante di pollo

- 200 g di carote affettate sottilmente
- 200 g di piccoli fiori di cavolfiore
- 60 g di cipolle sminuzzate fini
- 200 g di filetto di pollo tagliato a cubetti di 2 cm
- 60 cl di brodo di pollo
- 1 mazzetto di erbe aromatiche
- Sale, pepe

DECORAZIONE

- 1 cm di prezzemolo tritato
- 1 cm di senape all'antica
- 2 cm di panna acida

Mischiare i legumi e il pollo. Versare nel frullatore. Aggiungere il brodo e il mazzetto di erbe aromatiche. Condire con il sale e il pepe. Chiudere l'apparecchio e selezionare il programma « chunky soup ».

Nel frattempo mischiare la panna acida e la mostarda.

Al termine della cottura, togliere il mazzetto di erbe aromatiche. Servire la zuppa ben calda, accompagnata da salsa e prezzemolo.

Si può dare un tocco orientale a questa zuppa aromatizzandola con salsa di soia e aceto di riso e arricchendola con coriandolo tritato.

Zuppa di porri e di patate

- 300 g di porri affettati sottilmente
- 200 g di patate tagliate a dadini
- 75 g di cipolle sminuzzate
- 1 spicchio d'aglio finemente tritato
- 1 dado da brodo di manzo
- 63 cl d'acqua
- 1 noce di burro

DECORAZIONE

- 2 cm di cerfoglio tritato

Mettere tutti gli ingredienti nel frullatore, tranne il cerfoglio. Selezionare il programma « chunky soup ».

Al termine della cottura, aggiungere il cerfoglio e servire.

Questa zuppa può anche essere realizzata con il programma "smooth soup". Aggiungendoci un po' di panna acida, si otterrà la famosa vichyssoise, ricetta tradizionale della gastronomia francese.

Zuppa di 4 legumi

- 150 g di porri affettati sottilmente
- 150 g di carote tagliate a cubetti
- 100 g di zucchine tagliate a cubetti
- 150 g di rape tagliate a cubetti
- 100 g di cipolle affettate sottilmente
- 1 spicchio d'aglio pelato
- 1 gambo di sedano affettato sottilmente
- 70 cl d'acqua
- Sale, pepe

DECORAZIONE

- Un po' di emmental o di Comté grattugiato, dei crostini.

Mettere tutti gli ingredienti nel frullatore. Selezionare il programma « chunky soup »

Servire accompagnata da un po' di formaggio grattugiato e da qualche crostino al burro.

Se si desidera che questa zuppa sia più nutriente e costituisca il piatto unico della cena, sostituire i 100 g di carote e i 100 g di porri con 250 g di dadini di patate.

Zuppa di patate dolci e lenticchie corallo

- 300 g di patate dolci tagliate a dadini di 2 cm
- 60 g di cipolle dolci sminuzzate
- 100 g di lenticchie corallo
- 150 g di patate tagliate a dadini di 2 cm
- 60 cl d'acqua
- Sale, pepe

DECORAZIONE

- 2 cm di coriandolo tritato

Mettere tutti gli ingredienti nel frullatore (tranne il coriandolo). Selezionare il programma « chunky soup ».

Arricchire con il coriandolo e servire.

Se questa zuppa è proposta ai bambini, omettere il coriandolo e decorare con un sorriso disegnato con il ketchup.

Chorba marocchina

- 2 pomodori medi pelati, senza semi e tagliati a dadini
- 150 g di zucchine tagliate a dadini
- 150 g di carote tagliate a dadini
- 60 g di cipolle sminuzzate
- 150 g di patate tagliate a dadini
- 150 g di ceci cotti
- 50 g di bulgur (grano macinato)
- 50 cl d'acqua
- 1 grande noce (20 g) di concentrato di pomodoro
- Sale, pepe

DECORAZIONE

- 1 cm di menta sminuzzata
- 1 cm di coriandolo fresco tritato

Preparare e mischiare i legumi con il bulgur. Versare nel frullatore. Condire con il sale e il pepe. Aggiungere l'acqua e il concentrato di pomodoro. Chiudere. Selezionare il programma « chunky soup ».

Dopo la cottura aggiungere le erbe e degustare ben caldo.

Per trasformare questa zuppa rinvigorente in una zuppa leggera, più estiva, omettere i ceci, le patate e il bulgur e sostituirli aumentando la dose di pomodori, carote e zucchini.

Zuppa di gamberetti e latte di cocco

- 400 g di grossi gamberetti crudi, sgusciati (16 pezzi)
- 100 g di mais sgocciolato in conserva
- 40 g di gambo di sedano affettato sottilmente
- 100 g di carote affettate sottilmente
- 60 g di cipolle bianche sminuzzate
- 200 g di latte di cocco
- 40 cl d'acqua
- Sale, pepe

DECORAZIONE

- Noce di cocco grattugiata e peperoncino di Espelette

Mischiare i gamberetti e i legumi. Mettere nel frullatore. Aggiungere il latte di cocco e l'acqua. Condire con il sale e il pepe. Chiudere l'apparecchio e selezionare il programma « chunky soup ».

Suddividere la zuppa nelle scodelle e arricchire con noce di cocco grattugiata e con un po' di peperoncino di Espelette.

Questa zuppa dall'accento esotico può esserlo ancora di più aggiungendo del curry e/o del coriandolo fresco. Lo si può anche arricchire (dopo cottura) con pasta di riso cinese cotta o pasta giapponese udon.



Smoothie alla banana e gelato alla vaniglia

- 4 banane tagliate a rondelle
- 200/210 g di gelato alla vaniglia (circa 5 palline)
- 25 cl di latte intero

DECORAZIONE

- Qualche caramella alla banana

Mettere le banane e il gelato nel frullatore. Versarci sopra il latte. Chiudere e selezionare il programma « smoothie ».


Servire, ornare con caramelle alla banana e gustarne la freschezza senza indugiare.


Smoothie fragole cannella

- 4 yogurt alla soia
- 350 g di fragole tagliate in 2 o 4
- 2 cm di zucchero
- 1 cc raso di cannella in polvere

Mettere tutti gli ingredienti nel frullatore. Selezionare il programma « smoothie ». Servire immediatamente.

Se gli yogurt e le fragole non sono abbastanza freddi, aggiungere 4 cubetti di ghiaccio per raffreddare il vostro smoothie. La cannella dà un'impressione di dolce molto golosa, ma la si può omettere o sostituire con un po' di zucchero vanigliato o di zenzero.

 **ATENÇÃO:** O seu aparelho liberta vapor que pode causar queimaduras. Manuseie a tampa com cuidado (se for necessário, use luvas, um pano, etc.). Manuseie a tampa pela pega central.

 **AVISO :** Não coloque o aparelho dentro de água.
É fornecido um manual com instruções de segurança com o seu aparelho.
Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, leia o manual com atenção e guarde-o para futuras utilizações.

DESCRIÇÃO

- A Pega superior
- B Bloco do motor
- C Sensor de limite de capacidade
- D Conector do bloco do motor
- E Lâmina
 - E1 Eixo
 - E2 4 lâminas
- F Copo
- G Pega lateral
- H Conector da taça
- I Ficha do cabo de alimentação
- J Cabo de alimentação
- K Painel de controlo
 - K1 Botão de seleção de programas
 - K2 Indicador luminoso do programa de sopa aveludada (Smooth soup)
 - K3 Indicador luminoso do programa de sopa com pedaços (Chunky soup)
 - K4 Indicador luminoso do programa de batidos (Smoothie)
 - K5 Indicador luminoso do programa Easy cleaning (limpeza automática)
 - K6 Botão Start/Stop (iniciar/parar os programas)
 - K7 Ecrã LED

DICA:

- Alguns alimentos podem manchar a cuba do seu aparelho. Isto não constitui qualquer perigo para o seu aparelho nem para a sua saúde. Para eliminar as manchas, deite água na cuba do aparelho com um pouco de produto habitualmente utilizado para a sua máquina de lavar loiça (1 pastilha, líquido, pó). Deixe embeber de um dia para o outro. A seguir, esfregue ligeiramente com uma esponja. As manchas desaparecem.
- Se os resíduos forem difíceis de retirar do eixo (E1) e do sensor de excesso de ingredientes (C), utilize uma esponja abrasiva para os eliminar.

O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O aparelho não funciona	O aparelho não está ligado à corrente	Ligue o aparelho a uma tomada. Certifique-se de que o cabo de alimentação está corretamente inserido na pega lateral e na tomada.
	O bloco do motor (B) não está corretamente posicionado ou encaixado	Retire uma parte dos ingredientes. Verifique que o conteúdo não ultrapassa o nível MÁX. e certifique-se de que os ingredientes estão repartidos uniformemente no fundo do copo.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Vibrações excessivas	O aparelho não está colocado sobre uma superfície plana, o aparelho não está estável	Coloque o aparelho sobre uma superfície plana
	Volume excessivo de ingredientes	Reduza a quantidade de ingredientes da preparação
Fuga pela parte de cima do copo	Sensor de limite de capacidade (C) está sujo	Limpar o sensor (C)
	Volume excessivo de ingredientes	Reduza a quantidade de ingredientes da preparação
Preparações mal misturadas	Pedaços de alimentos demasiado grandes ou duros	Reduza o tamanho ou a quantidade de ingredientes da preparação
	Paragem do motor pela proteção de sobrecarga do motor	Deixe o seu produto arrefecer no mínimo 20 minutos e reduza o tamanho ou a quantidade de ingredientes da preparação. Acrescente líquido
O aparelho corta a corrente da instalação elétrica	Aparelho com humidade	Deixe secar o aparelho durante 24 h antes de voltar a ligá-lo à corrente.
O seu aparelho emite um som contínuo, todos os LEDS piscam e aparece a mensagem cdE1 ou cdE2 no ecrã	Sensor (C) sujo O seu aparelho está equipado com um detetor de nível (C)	Limpe o sensor (C) Reduza a quantidade dos ingredientes
Cozedura mal realizada ou presa no fundo do copo	Do copo volume excessivo de ingredientes	Não ultrapasse o nível máximo (fig. 3) para os ingredientes
	Não selecionou o programa correto	Recomeçar a receita com a seleção correta do programa
	Líquido em quantidade insuficiente ou em excesso	Verifique que o líquido se encontra entre o nível MÍN. e MÁX. para P1 e P2 (fig. 3) . Para P3, calcular entre 150 ml e 300 ml de líquido.
	Os ingredientes ficam mal homogeneizados	Mexa o líquido e os ingredientes (fig. 4)

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Cozedura mal realizada ou presa no fundo da taça	Aqueceu leite	O aparelho para sopa não é adequado para aquecer leite.
	Esquecimento de um ingrediente ou modificação das quantidades previstas pelas receitas.	Respeite a lista de ingredientes e as proporções das receitas.

RECICLAGEM

- Eliminação do aparelho e dos materiais da embalagem



A embalagem é composta exclusivamente por materiais não nocivos para o ambiente e que, por conseguinte, podem ser eliminados em conformidade com as regras de reciclagem em vigor.

Relativamente à eliminação do aparelho, contacte o serviço apropriado das autoridades da sua região.

- **Produtos eletrónicos ou elétricos em fim de vida:**



Proteção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➡ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

A Diretiva europeia 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE) exige que os aparelhos eletrodomésticos usados não sejam eliminados no fluxo normal dos resíduos municipais. Os aparelhos usados devem ser recolhidos separadamente a fim de otimizar a taxa de recuperação e a reciclagem dos materiais que os compõem e reduzir o impacto na saúde humana e no ambiente.

RECEITAS



Creme de beterraba com queijo A vaca que ri[®]

- 450 g de beterraba cozida, cortada em cubos
- 300 g de tomate pelado e cortado em cubos
- 60 g de cebola picada
- 1 dente de alho
- 45 cl de caldo de carne
- 4 triângulos de queijo A vaca que ri[®]
- Sal, pimenta

DECORAÇÃO

- Salsa
- Vinagre balsâmico

Coloque os legumes e o caldo de carne no aparelho. Acrescente os triângulos de queijo. Tempere com sal e pimenta. Selecione o programa « smooth soup ».

Sirva esta sopa de uma bela cor vermelho-granada decorada com salsa e algumas gotas de vinagre balsâmico.

A beterraba é um legume cujo sabor casa bem com inúmeros outros ingredientes. Pode, por isso, decorá-la como preferir com tiras de bacon frito para a enriquecer, ou até com cubos de foie gras para refeições de festa.

Aveludado de tomate com manjeriço

- 700 g de tomates pelados, cortados em quartos e limpos de sementes
- 60 g de cebola picada
- 1 dente de alho descascado
- 1 noz de manteiga
- 1 cs rasa de amido de milho
- 2 cs de queijo mascarpone
- 50 cl de caldo de legumes
- 10 folhas de manjeriço picadas
- 2 cs de pinhões tostados e picados
- 2 cs de parmesão ralado
- Sal, pimenta

Dilua o amido de milho num pouco de líquido.

No aparelho, coloque o tomate, a cebola, o alho, a manteiga, o preparado de amido de milho, o queijo mascarpone e o caldo de legumes. Tempere ligeiramente com sal (o caldo é um pouco salgado) e pimenta. Selecione o programa « smooth soup » (sopa aveludada).

Sirva a sopa decorada com os pinhões picados, o manjeriço e o parmesão.

Este aveludado suave pode ser consumido quente ou frio.

Aveludado de alho francês com roquefort

- 400 g de alho francês às rodelas (só a parte branca)
- 60 g de cebola branca picada
- 100 g de batatas cortadas em cubos
- 15 g de fécula de batata
- 60 cl de caldo de galinha
- 60 g de roquefort
- Sal

DECORAÇÃO

- Alguns miolos de noz
- Óleo de noz
- Mistura de 5 grãos de pimenta, moída na altura

Dissolva a fécula num pouco de caldo frio.

No aparelho, coloque os legumes, a fécula, o caldo e o roquefort. Tempere com sal. Selecione o programa « smooth soup » (sopa aveludada).

Distribua o aveludado por pratos fundos. Polvilhe com nozes picadas e regue com algumas gotas de óleo de noz. Polvilhe com a pimenta moída na altura.

Este aveludado também pode ser um delicioso molho para acompanhar um naco de carne.

Creme gelado de ervilhas

- 300 g de ervilhas
- 60 g de cebola finamente picada
- 300 g de pepino cortado em cubos
- 30 cl de água
- 20 cl de natas de soja
- 20 folhas de hortelã fresca
- 1/2 limão
- 1 cc de açúcar
- Sal, pimenta

No aparelho, coloque as ervilhas, o pepino, a água e as natas de soja. Tempere. Selecione o programa « smooth soup » (sopa aveludada).

Coloque no frigorífico durante 4 horas para que o creme fique bem frio.

Abra o aparelho. Acrescente o açúcar, as folhas de hortelã e o sumo de meio limão. Selecione o programa « smoothie ».

Sirva bem gelado.

Para uma sopa com um sabor um pouco mais intenso, acrescentar 1 cc de pasta de wasabi, rábano ou mostarda à antiga. Pode igualmente acrescentar 50 g de massinha ou grão para enriquecer esta sopa.



Sopa de aves

- 200 g de cenouras às rodelas
- 200 g de couve-flor
- 60 g de cebola finamente picada
- 200 g de peito de frango cortado em cubos de 2 cm
- 60 cl de caldo de galinha
- 1 ramo de cheiros
- Sal, pimenta

DECORAÇÃO

- 1 cs de salsa picada
- 1 cs de mostarda à antiga
- 2 cs de natas espessas

Misture os legumes e o peito de frango. Deite no aparelho. Acrescente o caldo e o ramo de cheiros. Tempere com sal e pimenta. Feche o aparelho e selecione o programa « chunky soup » (sopa com pedaços).

Entretanto, misture as natas com a mostarda.

No fim da cozedura, retire o ramo de cheiros. Sirva a sopa bem quente acompanhada com o molho e a salsa.

Pode dar um toque oriental a esta sopa, perfumando-a com molho de soja e vinagre de arroz e decorando-a com coentros picados.

Sopa de alho francês e batata

- 300 g de alho francês às rodelas

- 200 g de batatas cortadas em cubos
- 75 g de cebola picada
- 1 dente de alho finamente picado
- 1 cubo de caldo de carne
- 63 cl de água
- 1 noz de manteiga

• DECORAÇÃO

- 2 cs de salsa picada

No aparelho, coloque todos os ingredientes exceto a salsa. Selecione o programa « chunky soup » (sopa com pedaços).

No final da cozedura, acrescente a salsa e sirva.

Esta sopa pode também ser confeccionada no programa « smooth soup » (sopa com pedaços). Acrescentando um pouco de natas espessas obterá a famosa “vichyssoise”, receita tradicional da gastronomia francesa.

Sopa de legumes

- 150 g de alho francês às rodelas
- 150 g de cenouras cortadas em cubos
- 100 g de curgetes cortadas aos cubos
- 150 g de nabo cortado em cubos
- 100 g de cebola às rodelas
- 1 dente de alho descascado
- 1 ramo de aipo cortado às rodelas
- 70 cl de água
- Sal, pimenta

DECORAÇÃO

- Um pouco de queijo emmental ralado, croutons.

Coloque todos os ingredientes no aparelho. Selecione o programa « chunky soup » (sopa com pedaços).

Sirva a sopa acompanhada de um pouco de queijo ralado e alguns croutons dourados em manteiga.

Se desejar uma sopa mais nutritiva que constitua o prato único do jantar, substitua 100 g de cenouras e 100 g de alho francês por 250 g de batatas em cubos.

Sopa de batata doce e lentilhas

- 300 g de batata doce cortada em cubos de 2 cm
- 60 g de cebola picada
- 100 g de lentilhas
- 150 g de batata cortada em cubos de 2 cm
- 60 cl de água
- Sal, pimenta

DECORAÇÃO

- 2 cs de coentros picados

No aparelho, coloque todos os ingredientes (exceto os coentros). Selecione o programa « chunky soup » (sopa com pedaços).

Decore com os coentros e sirva.

Se servir esta sopa a crianças, esqueça os coentros e decore com um sorriso desenhado com ketchup.

Chorba marroquina

- 2 tomates médios pelados, sem sementes e cortados em cubos
- 150 g de curgetes cortadas em cubos
- 150 g de cenouras cortadas em cubos
- 60 g de cebola picada
- 150 g de batata cortada em cubos
- 150 g de grão cozido
- 50 g de bulgur (triguilho)
- 50 cl de água
- 1 colherada (20 gr) de concentrado de tomate
- Sal, pimenta

DECORAÇÃO

- 1 cs de hortelã picada
- 1 cs de coentros frescos picados

Prepare e misture os legumes com o bulgur. Deite no aparelho. Tempere com sal e pimenta. Acrescente a água e o concentrado de tomate. Feche. Selecione o programa « chunky soup » (sopa com pedaços).

Após a cozedura, acrescente as ervas e saboreie bem quente.

Para transformar esta sopa revigorante numa sopa leve mais estival, elimine o grão, as batatas e o bulgur, substituindo-os por tomate, cenoura e curgete.

Sopa de camarão, milho e leite de coco

- 400 g de camarões grandes crus, descascados (16 unidades)
- 100 g de milho de lata escorrido
- 40 g de aipo cortado às rodelas
- 100 g de cenouras às rodelas
- 60 g de cebola picada
- 200 g de leite de coco
- 40 cl de água
- Sal, pimenta

DECORAÇÃO

- Coco ralado e malagueta

Misture os camarões com os legumes. Coloque no aparelho. Acrescente o leite de coco e a água. Tempere com sal e pimenta. Feche e selecione o programa « chunky soup » (sopa com pedaços). Distribua a sopa por taças e decore com coco ralado e um pouco de malagueta.

Esta sopa poderá adquirir um sabor ainda mais exótico juntando-lhe caril e/ou coentros frescos. Poderá igualmente guarnecê-la (após a cozedura) com massa de arroz chinesa cozida ou massa japonesa udon.



Smoothie de banana e gelado de baunilha

- 4 bananas cortadas em pedaços
- 200/210 g de gelado de baunilha (aprox. 5 bolas)
- 25 cl de leite gordo

DECORAÇÃO

- Algumas gomas de banana

Coloque o gelado e as bananas no aparelho. Deite por cima o leite. Feche e seleccione o programa « smoothie ».

Sirva, decore com gomas de banana e saboreie a sua frescura sem demora.

Crie os seus próprios smoothies variando a fruta e os gelados. A manga, a pera, o pêsego, o alperce prestar-se-ão deliciosamente para este fim, o mesmo se podendo dizer dos gelados de caramelo ou de canela.


Smoothie de morangos com canela


- 4 iogurtes de soja
- 350 g de morangos cortados ao meio ou em quartos
- 2 cs de açúcar
- 1 cc rasa de canela em pó

Coloque todos os ingredientes no aparelho.

Selecione o programa « smoothie ». Servir sem esperar.

Se os iogurtes e os morangos não estiverem bem frios, poderá juntar 4 cubos de gelo para refrescar o smoothie. A canela transmite a sensação de um bolo muito guloso mas pode não a utilizar ou substituí-la por um pouco de açúcar baunilhado ou gengibre.

 **ВНИМАНИЕ!** Прибор выделяет пар, который может вызвать ожоги. Будьте осторожны с крышкой (при необходимости используйте перчатки или прихватку). Крышку держите только за центральную ручку.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не погружайте прибор в воду.
Руководство с правилами техники безопасности прилагается к вашему устройству. Перед первым использованием данного устройства внимательно прочтите руководство и сохраняйте его для дальнейшего использования.

ОПИСАНИЕ

- A** Верхняя ручка
- B** Блок мотора
- C** Датчик переполнения
- D** Соединение с блоком мотора
- E** Нож
 - E1** Вал
 - E2** Нож с 4 лезвиями
- F** Чаша
- G** Боковая ручка
- H** Разъем чаши
- I** Разъем для шнура электропитания
- J** Шнур электропитания
- K** Панель управления
 - K1** Кнопка выбора программ
 - K2** Индикатор программы Smooth soup (суп-пюре)
 - K3** Индикатор программы Chunky soup (обычный суп)
 - K4** Индикатор программы Smoothie (смузи)
 - K5** Индикатор программы Easy cleaning (автоматическая очистка)
 - K6** Клавиша Start/Stop (запуск или выключение программ)
 - K7** Светодиодный дисплей

СОВЕТЫ:

- Некоторые пищевые продукты могут загрязнять чашу устройства. Это не представляет опасности ни для устройства, ни для вашего здоровья. Для удаления загрязнения налейте в чашу воду с небольшим количеством средства для посудомоечной машины (1 таблетка, гель/жидкость или порошок). Оставьте на ночь. Затем слегка потрите губкой, и пятна исчезнут.
- Если продукты остаются на валу (E1) и датчике переполнения (C), используйте абразивную губку для их очистки.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ?

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
Прибор не работает	Прибор не подключен к электросети	Подключите прибор к розетке электропитания. Убедитесь, что шнур электропитания правильно вставлен в разъем на боковой ручке и в сетевую розетку.
	Блок мотора (B) неправильно установлен или закреплен	Извлеките часть ингредиентов. Проверьте, чтобы содержимое чаши суповарки не превышало уровень MAX и убедитесь, что ингредиенты равномерно распределены на дне чаши.

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
Сильная вибрация	Прибор установлен на неровной поверхности, неустойчиво стоит	Поставьте прибор на ровную поверхность
	Слишком большое количество ингредиентов	Уменьшите количество обрабатываемых ингредиентов
Наблюдается утечка жидкости через верхнюю часть чаши	Датчик переполнения (С) загрязнен	Очистите датчик (С)
	Слишком большое количество ингредиентов	Уменьшите количество обрабатываемых ингредиентов
Ингредиенты плохо смешиваются	Кусочки продуктов слишком большие или слишком твердые	Уменьшите размер или количество обрабатываемых ингредиентов
	Остановка мотора, вызванная его перегрузкой	Дайте мотору остыть в течение не менее 20 минут, а также уменьшите количество или размер обрабатываемых ингредиентов. Добавьте немного жидкости
Работа прибора приводит к аварийному отключению электросети	Во внутренние части прибора попала влага	Просушите прибор в течение 24 ч перед повторным подключением.
Устройство непрерывно подает звуковой сигнал, все светодиоды мигают, на дисплее отображается cdE1 или cdE2.	Датчик переполнения загрязнен (С) Ваш прибор оснащен датчиком переполнения (С)	Очистите датчик (С) Уменьшите количество ингредиентов
Блюдо плохо приготовилось или пристает ко дну чаши	Слишком большое количество ингредиентов	Не превышайте максимальный уровень заполнения чаши (рис. 3) ингредиентами
	Вы неправильно выбрали программу для приготовления блюда	Перезапустите суповарку, выбрав правильную программу для приготовления блюда

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
Блюдо плохо приготовилось или пристает ко дну чаши	Недостаточно или слишком много жидкости	Убедитесь, что уровень жидкости находится между уровнем MIN и MAX при использовании режимов P1 и P2 (рис. 3). Для режима P3 необходимо предусмотреть количество жидкости в объеме от 150 мл до 300 мл.
	Недостаточная однородность ингредиентов	Перемешайте ингредиенты вместе с жидкостью (рис. 4)
	Вы разогревали молоко	Суповарка не предназначена для разогревания молока.
	Вы забыли один из ингредиентов или изменили пропорции, предусмотренные в рецепте.	Используйте предусмотренные продукты и соблюдайте пропорции, указанные в рецепте.

ПЕРЕРАБОТКА

- Утилизация упаковочных материалов и прибора



Упаковка состоит исключительно из безопасных для окружающей среды материалов и может быть утилизирована в соответствии с действующими правилами.

Для утилизации самого прибора следует обратиться за информацией в соответствующую службу в вашем районе.

- **Окончание срока службы электрического и электронного оборудования:**



Защитим окружающую среду!

- ① Ваш прибор содержит большое количество материалов, пригодных к многократному использованию или переработке.
- ➡ Передайте его в специализированный пункт приема отходов для последующей переработки.

Европейская директива 2012/19/EU по утилизации электрического и электронного оборудования (DEEE) требует, чтобы старые бытовые электроприборы не утилизировались вместе с обычным бытовым мусором. Использованные приборы необходимо собирать отдельно для оптимизации процесса утилизации и повторной переработки составляющих их материалов и компонентов, а также для уменьшения их вредного воздействия на здоровье человека и окружающую среду.



Суп-пюре из свеклы с плавленым сыром©

- 450 г вареной или порезанной кубиками свеклы
- 300 г очищенных, порезанных кубиками помидоров
- 60 г измельченного лука
- 1 зубчик чеснока
- 450 мл говяжьего бульона
- 4 порции плавленого сыра©
- Соль, перец

УКРАШЕНИЕ

- Кервель
- Бальзамический уксус

Поместите овощи и говяжий бульон в аппарат для приготовления супа. Добавьте порции сыра. Посолите, поперчите. Выберите программу «smooth soup».

подавайте суп гранатово-красного цвета, украшенный кервелем, с добавлением нескольких капель бальзамического уксуса.

Свекла прекрасно сочетается со многими ингредиентами. Вы также можете украсить суп жареным беконом для придания ему более насыщенного вкуса, а блюдо для праздника украсить кубиками приготовленной фуа-гра.

Суп-пюре из помидоров и базилика

- 700 г помидоров, очищенных от кожуры и семян и нарезанных четвертинками
- 60 г измельченного лука
- 1 очищенный зубчик чеснока
- 1 ложка сливочного масла
- 1 ст л кукурузного крахмала
- 2 ст л маскарпоне
- 500 мл овощного бульона
- 10 измельченных листьев базилика
- 2 сл жаренных и измельченных зерен кедровых орешков
- 2 сл тертого сыра пармезан
- Соль, перец

Растворите крахмал в небольшом количестве жидкости.

Поместите помидоры, лук, сливочное масло, маскарпоне в аппарат для приготовления супа и налейте туда растворенный крахмал и овощной бульон. Слегка посолите (бульон немного соленый) и поперчите. Выберите программу «smooth soup».

подавайте суп, украшенный измельченными кедровыми орешками, базиликом и сыром пармезан.

Этот суп-пюре можно подавать как горячим, так и холодным.

Суп-пюре из лука-пороя с сыром рокфор

- 400 г порезанных тонкими ломтиками белых ножек лука-пороя

- 60 г измельченного белого лука
- 100 г нарезанного кубиками картофеля
- 15 г кукурузного крахмала
- 600 мл куриного бульона
- 60 г сыра рокфор
- Соль

УКРАШЕНИЕ

- Ядра нескольких грецких орехов
- Ореховое масло
- Смесь из 5 видов молотого перца

Растворите крахмал в небольшом количестве холодного бульона.

Поместите овощи и сыр рокфор в аппарат для приготовления супа и налейте в него растворенный крахмал и бульон. Посолите. Выберите программу «smooth soup».

Разлейте суп-пюре по суповым тарелкам. Посыпьте измельченными орехами и капните несколько капель орехового масла. Посыпьте перцем из мельницы.

Этот суп-пюре можно также использовать как прекрасный соус для говяжьего стейка.

охлажденный гороховый суп

- 300 г горошка
- 60 г мелко нарезанного сладкого лука
- 300 г нарезанных кубиками огурцов
- 300 мл воды
- 200 мл соевых сливок
- 20 листьев свежей мяты
- 1/2 лимона
- 1 ст ложка сахара
- Соль, перец

Поместите горошек, лук, огурцы в аппарат для приготовления супа и налейте туда воды и соевых сливок. Приправьте. Выберите программу «smooth soup».

Поставьте в холодильник на 4 часа, чтобы охладить.

Откройте аппарат. Добавьте сахар, листья мяты и сок половинки лимона. Выберите программу «smoothie».

подавайте охлажденным.

Чтобы вкус супа был более пикантным, можно добавить 1 ч пасты васаби, хрена или горчицы по старинному рецепту. Для придания супу более выраженного вкуса можно добавить в него 50 г мини-пасты или турского гороха.



Согревающий суп из мяса птицы

- 200 г порезанной тонкими ломтиками моркови
- 200 г маленьких вилок цветной капусты
- 60 г измельченного лука
- 200 г филе птицы, нарезанного кубиками по 2 см
- 600 мл бульона из мяса птицы

- 1 пучок ароматных трав (например, свежая петрушка, лавровый лист, тимьян)
- Соль, перец

УКРАШЕНИЕ

- 1 ст л измельченной петрушки
- 1 ст л горчицы по старинному рецепту
- 2 ст л жирной сметаны

Перемешайте овощи и мясо птицы. Поместите смесь в аппарат для приготовления супа. Добавьте бульон и травы. Добавьте соли и перца. Закройте аппарат и выберите программу « chunky soup ».

Пока суп готовится, смешайте сметану и горчицу.

Когда суп будет готов, выньте пучок трав. Подавайте суп горячим вместе с соусом и петрушкой.

Вы можете придать этому супу восточный вкус, используя соевый соус и рисовый уксус и украсив его измельченным кориандром.

Протертый суп с луком-пореем и картофелем

- 300 г измельченного лука-порея
- 200 г нарезанного кубиками картофеля
- 75 г измельченного лука
- 1 мелко порезанный зубчик чеснока
- 1 кубик говяжьего бульона
- 630 мл воды
- 1 ст л сливочного масла

УКРАШЕНИЕ

- 2 ст л измельченного кервеля

Поместите все ингредиенты в аппарат для приготовления супа (кроме кервеля). Выберите программу « chunky soup ».

Когда суп будет готов, добавьте кервель и подавайте на стол.

Этот суп также можно приготовить, используя программу « smooth soup ». Добавьте немного жирной сметаны и вы получите знаменитый суп Виши - традиционный суп французской кухни.

Овощной суп

- 150 г измельченного лука-порея
- 150 г нарезанной кубиками моркови
- 100 г кабачка, нарезанного кубиками
- 150 г нарезанной кубиками репы
- 100 г измельченного лука
- 1 очищенный зубчик чеснока
- 1 измельченный стебель сельдерея
- 700 мл воды
- Соль, перец

УКРАШЕНИЕ

- Немного тертого сыра эмменталь или, сухарики.

Поместите все ингредиенты в аппарат для приготовления супа. Выберите программу « chunky soup ».

Подавайте, добавив немного тертого сыра и несколько цветных сухариков со сливочным маслом.

Если вы хотите сделать суп более питательным и подавать его как единственное блюдо за ужином, замените 100 г моркови и 100 г лука-порея на 250 г кубиков картофеля.

крем-суп из сладкого картофеля и красной чечевицы

- 300 г сладкого картофеля, нарезанного кубиками по 2 см
- 60 г измельченного сладкого лука
- 100 г красной чечевицы
- 150 г картофеля, нарезанного кубиками по 2 см
- 600 мл воды
- Соль, перец

УКРАШЕНИЕ

- 2 ст л измельченного кориандра

Поместите все ингредиенты в аппарат для приготовления супа (кроме кориандра). Выберите программу « chunky soup ».

Добавьте кориандра и подавайте на стол.

Если вы готовите этот суп для детей, не добавляйте кориандра и украсьте суп нарисованной кетчупом улыбкой☺.

Марокканская шурпа

- 2 средних помидора, очищенных от кожуры и семян и нарезанных дольками
- 150 г нарезанных дольками кабачков
- 150 г нарезанной дольками моркови
- 60 г измельченного лука
- 150 г нарезанного дольками картофеля
- 150 г вареного турецкого гороха
- 50 г булгура (дробленой пшеницы)
- 50 сл воды
- 1 большая ложка (20 г) томатной пасты
- Соль, перец
- УКРАШЕНИЕ

- 1 ст л измельченной мяты
- 1 ст л измельченного свежего кориандра

Подготовьте овощи и перемешайте их с булгуром. Поместите смесь в аппарат для приготовления супа. Добавьте соли и перца. Добавьте воды и томатной пасты. Закройте аппарат. Выберите программу « chunky soup ».

Когда суп будет готов, добавьте пряности и подавайте горячим.

Чтобы сделать этот питательный суп более легким и подходящим для летнего сезона, замените турецкий горох, картофель и булгур дополнительной порцией помидоров, морковь и кабачком.

Суп из креветок, кукурузы и кокосового молока

- 400 г больших сырых, очищенных креветок (16 штук)
- 100 г отжатой кукурузы
- 40 г порезанного тонкими ломтиками стебля сельдерея
- 100 г измельченной моркови
- 60 г измельченного белого лука

- 200 г кокосового молока
- 400 мл воды
- Соль, перец

УКРАШЕНИЕ

- Тертая мякоть кокоса и сладкий перец

Перемешайте креветки и овощи. Поместите смесь в аппарат для приготовления супа. Добавьте кокосового молока и воды. Добавьте соли и перца. Закройте аппарат и выберите программу « chunky soup ».

Разлейте суп по тарелкам и украсьте его тертой мякотью кокоса и небольшим количеством сладкого перца.

Этот суп с экзотическим привкусом можно сделать еще более необычным, добавив в него карри и/или свежего кориандра. Вы также можете украсить его (после приготовления) вареной китайской рисовой лапшой или японскими макаронами удон.



Смузи из бананов и ванильного мороженого

- 4 нарезанных ломтиками банана
- 200/210 г ванильного мороженого (прибл. 5 шариков)
- 250 мл цельного молока

УКРАШЕНИЕ

- Несколько банановых конфет

Поместите бананы и мороженое в аппарат для приготовления супа. Налейте сверху молока. Закройте и выберите программу « smoothie ».

подавайте на стол, украсив банановыми конфетами, и наслаждайтесь прохладным блюдом.


Меняйте фрукты и виды мороженого для создания своих смузи. Можно использовать манго, грушу, персик или абрикос, а также карамельное мороженое или мороженое с корицей.


Смузи из клубники и корицы

- 4 соевых йогурта
- 350 г клубники, разрезанной на 2 или 4 части
- 2 ст л сахара
- 1 полную ч л порошка корицы

Поместите все ингредиенты в аппарат для приготовления супа. Выберите программу « smoothie ». Сразу после приготовления подавайте на стол.

Если йогурт или клубника недостаточно холодные, можно добавить 4 кубика льда, чтобы охладить смузи. Корица придает напитку изысканный вкус, но добавлять ее не обязательно, можно заменить ее небольшим количеством ванильного сахара или имбирем.

 **УВАГА!** Прилад випускає пар, який може спричинити опіки. Обережно поведіться з кришкою (за необхідності використовуйте рукавичку, прихватку тощо). Тримайте кришку за центральну ручку.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не занурюйте прилад у воду.
Інструкція з правилами техніки безпеки постачається разом з приладом.
Перед першим використанням цього приладу уважно прочитайте інструкцію та зберігайте її для подальшого використання.

ОПИС

- A** Верхня ручка
- B** Блок мотора
- C** Датчик переповнення
- D** Роз'єм блоку керування мотором
- E** Лезо
 - E1** Вал
 - E2** Лезо з 4 пелюстками
- F** Чаша
- G** Бокова ручка
- H** Роз'єм чаші
- I** Роз'єм для шнура живлення
- J** Шнур живлення
- K** Панель керування
 - K1** Кнопка вибору програм
 - K2** Індикатор програми Smooth soup (суп-пюре)
 - K3** Індикатор програми Chunky soup (звичайний суп)
 - K4** Індикатор програми Smoothie (смузі)
 - K5** Індикатор програми Easy cleaning (автоматичне очищення)
 - K6** Клавіша Start/Stop (запуск або вимкнення програм)
 - K7** Світлодіодний дисплей

ПОРАДИ:

- Деякі харчові продукти можуть забруднювати чашу пристрою. Це не представляє небезпеки ані для пристрою, ані для вашого здоров'я. Для видалення забруднення налейте в чашу воду з невеликою кількістю засобу для посудомийної машини (1 таблетка, гель/рідина або порошок). Залиште на ніч. Потім злегка потріть губкою, і плями зникнуть.
- Якщо продукти залишаються на валі (E1) та на датчику перевантаження (C), використовуйте абразивну губку для їх очищення.

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮЄ?

НЕСПРАВНОСТІ	ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
Прилад не працює	Прилад не під'єднаний до розетки	Увімкніть прилад у розетку. Переконайтеся, що шнур живлення правильно підключений до роз'єму, розміщеного на боковій ручці приладу, та до розетки.
	Блок мотора (B) неправильно встановлений або закріплений	Заберіть частину зайвих інгредієнтів. Переконайтеся, що кількість інгредієнтів не перевищує позначки максимального рівня наповнення і що вони рівномірно розташовані всередині чаші.

НЕСПРАВНОСТІ	ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
Надмірні вібрації	Прилад установлений на нерівній поверхні, прилад не закріплений	Поставте прилад на рівну поверхню
	Забагато інгредієнтів	Зменшіть кількість інгредієнтів
Витікання рідини через край чаші	Датчик переповнення (C) забруднений	Очистіть датчик (C)
	Забагато інгредієнтів	Зменшіть кількість інгредієнтів
Погано перемішуються інгредієнти	Шматочки їжі занадто великі або тверді	Зменшіть розмір або кількість інгредієнтів, що підлягають обробці
	Зупинка мотора через спрацювання датчика переповнення	Потрібно охолодити прилад протягом щонайменше 20 хвилин і зменшити розмір або кількість інгредієнтів, що підлягають обробці. Додайте рідину
Прилад вимкнувся	Прилад використовувався в місці з високим рівнем вологості	Необхідно висушити прилад протягом 24 годин і повторити спробу.
Пристрій безперервно подає звуковий сигнал, усі світлодіоди блимають, на дисплеї відображається cdE1 або cdE2.	Забруднений датчик переповнення (C) Прилад обладнаний датчиком переповнення (C)	Очистіть датчик (C) Зменшіть кількість інгредієнтів
Приготування пройшло невдало або продукти осіли на дні чаші	Забагато інгредієнтів	Не перевищуйте позначки максимального рівня наповнення (мал. 3).
	Обрано невірну програму	Продовжуйте приготування, правильно вибравши програму
	Недостатньо або забагато рідини	Переконайтеся, що рідина знаходиться між позначками мінімального і максимального рівня наповнення для програм P1 і P2 (мал. 3). Для програми P3 об'єм рідини повинен становити 150 -300 мл.

НЕСПРАВНОСТІ	ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
Приготування пройшло невдало або продукти осіли на дні чаші	Інгредієнти погано перемішалися	Розмішайте рідину та всі інгредієнти (мал. 4)
	Прилад був використаний для підігрівання молока	Прилад для приготування супу не призначений для підігрівання молока.
	Ви забули один з інгредієнтів або змінили пропорції, передбачені в рецепті.	Використовуйте передбачені продукти і дотримуйтесь пропорцій, зазначених в рецепті.

УТИЛІЗАЦІЯ

- Утилізація пакувальних матеріалів і приладу



Упаковка виготовлена з матеріалів, які не становлять загрозу для навколишнього середовища й можуть бути утилізовані згідно з положеннями чинного законодавства.

Для отримання інформації щодо утилізації приладу зверніться до відповідної служби в вашому районі.

- **Закінчення терміну служби електричного та електронного обладнання.**



Захищаймо навколишнє середовище разом!

- ① Цей прилад містить матеріали, які можуть бути перероблені або повторно використані.
- ➔ Віднесіть цей прилад на переробку до пункту прийому побутових відходів.

Європейська директива 2012/19/EU з утилізації електричного та електронного обладнання (DEEE) вимагає, щоб старі побутові електроприлади не утилізували разом зі звичайним побутовим сміттям. Використані прилади необхідно збирати окремо для оптимізації процесу утилізації та повторної переробки складових їх матеріалів і компонентів, а також для зменшення їх шкідливого впливу на здоров'я людини і навколишнє середовище.

РЕЦЕПТИ



Буряковий суп-пюре з сиром «Весела корівка»©

- 450 г вареного буряку, нарізаного кубиками
- 300 г помідорів, очищених і нарізаних кубиками
- 60 г дрібно нарізаної цибулі
- 1 зубчик часнику

- 450 мл яловичого бульйону
- 4 порції сиру «Весела корівка»©
- Сіль, перець

ОФОРМЛЕННЯ

- Кервель
- Бальзамічний оцет

Покладіть у суповарку овочі, залийте яловичим бульйоном. Додайте порційний сир. Посоліть, поперчіть. Виберіть програму «Smooth soup» (суп-пюре).

подавайте суп, що набув приємного гранатового кольору, приправлений кервелем і кількома краплями бальзамічного оцту.

Буряк – це овоч, який поєднується зі смаком багатьох інших інгредієнтів. Наприклад, коли у вас є час, ви можете приправити його смаженим беконом, щоб додати смаку, або навіть кубиками фуа-гра, щоб створити святкову страву.

Суп-пюре з помідорів та з базиліком

- 700 г очищених помідорів без насіння, порізаних на чотири частини
- 60 г дрібно нарізаної цибулі
- 1 зубчик очищеного часнику
- 1 кулька вершкового масла
- 1 неповна ст. л. кукурудзяного крохмалю
- 2 столові ложки маскарпоне
- 500 мл овочевого бульйону
- 10 листків порізаного базиліку
- 2 столові ложки підсмажених і подрібнених кедрових горіхів
- 2 столові ложки натертого пармезану
- Сіль, перець

Розведіть крохмаль у невеликій кількості рідини.

Покладіть у суповарку помідори, цибулю, часник, масло, розчинений крохмаль, маскарпоне та додайте овочевий бульйон. Трохи посоліть (підсолений раніше бульйон) і поперчіть. Виберіть програму «Smooth soup» (суп-пюре).

подавайте суп приправлений подрібненими кедровими горіхами, базиліком і пармезаном.

Суп-пюре з цибулі-порей та з сиром Рокфор

- 400 г дрібно нарізаної цибулі-порей
- 60 г дрібно нарізаної білої цибулі
- 100 г картоплі, нарізаної кубиками
- 15 г крохмалю
- 600 мл курячого бульйону
- 60 г сиру Рокфор
- Сіль

ОФОРМЛЕННЯ

- Кілька ядер волоського горіха.
- Горіхова олія
- 5 горошин меленого духмяного перцю

Розведіть крохмаль у невеликій кількості холодного бульйону.

Покладіть у суповарку овочі, бульйон, крохмаль і Рокфор. Посоліть. Виберіть програму «Smooth soup» (суп-пюре).



Розлийте суп-пюре у глибокі тарілки. Посипте зверху нарізаними горіхами й додайте кілька крапель горіхової олії. Змельіть духмяний перець у млинку, та додайте його в суп-пюре.

Цей суп-пюре можна також подавати як соус до відбивної з яловичини.

Холодний суп із зеленого горошку

- 300 г очищеного зеленого горошку
- 60 г дрібно нарізаної цибулі
- 300 г огірків, нарізаних кубиками
- 300 мл води
- 200 г соєвого соусу
- 20 листків свіжої м'яти
- 1/2 лимона
- 1 ч. л. цукру
- Сіль, перець

Покладіть у суповарку зелений горошок, цибулю, соєвий суп, додайте води. Приправте. Виберіть програму «Smooth soup» (суп-пюре).

Покладіть соус на 4 години у холодильник, щоб він охолонув.

Відкрийте суповарку. Додайте цукор, листя м'яти й сік половини лимона. Виберіть програму «Smoothie» (смузі).

Подавайте суп тоді, коли всі інгредієнти перемішуються належним чином.

Щоб суп мав пікантний присмак, можете додати 1 чайну ложку соусу васабі, хріну або класичної гірчиці. Можете також додати 50 г дрібних макаронів або турецького гороху, щоб збагатити смак цього супу.



Ситний суп із домашньої птиці

- 200 г дрібно нарізаної моркви
- 200 г маленьких пагонів цвітної капусти
- 60 г дрібно нарізаної цибулі
- 200 г філе птиці, нарізаного кубиками розміром до 2 см
- 600 мл бульйону з птиці
- 1 пучок духмяних трав
- Сіль, перець

ОФОРМЛЕННЯ

- 1 ст. л. нарізаної петрушки
- 1 ст. л. традиційної гірчиці
- 2 столові ложки густих вершків

Змішайте овочі та м'ясо птиці. Покладіть у суповарку. Додайте бульйон й пучок духмяних трав. Приправте сіллю та перцем. Закрийте суповарку й виберіть програму «Chunky soup» (звичайний суп).

Тим часом, змішайте вершки і гірчицю.

Після завершення приготування вийміть букет духмяних трав. Подавайте суп гарячим із соусом і петрушкою.

Можна надати супу східного колориту, додавши ароматного соєвого соусу та рисового оцту і приправивши його подрібненим коріандром.

Суп із цибулею та картоплею

- 300 г дрібно нарізаної цибулі
- 200 г картоплі, нарізаної кубиками
- 75 г дрібно нарізаної цибулі
- 1 зубчик очищеного дрібно нарізаного часнику
- 1 кубик яловичого бульйону
- 630 мл води
- 1 кулька вершкового масла

ОФОРМЛЕННЯ

- 2 столові ложки нарізаного кервелю

Покладіть усі інгредієнти до суповарки, окрім кервелю. Виберіть програму «Chunky soup» (звичайний суп)

Після завершення приготування додайте кервель і подавайте суп.

Цей суп може готуватися також з використанням програми «Smooth soup» (суп-пюре). Додайте трохи густих свіжих вершків, і у вас вийде знаменитий суп-пюре вішісаз, що готується за традиційним рецептом французької кухні.

Суп із овочів

- 150 г дрібно нарізаної цибулі-порей
- 150 г моркви, нарізаної кубиками
- 100 г нарізаного кубиками кабачка
- 150 г ріпи, нарізаної кубиками
- 100 г дрібно нарізаної цибулі
- 1 зубчик очищеного часнику
- 1 гілочка дрібно нарізаної селери
- 700 мл води
- Сіль, перець

ОФОРМЛЕННЯ

- Трохи сиру «Емменталь» або натертого сиру «Конте», грінки

Покладіть усі інгредієнти до суповарки. Виберіть програму «Chunky soup» (звичайний суп).

Подавайте суп разом із невеликою кількістю натертого сиру та грінками з маслом.

Якщо ви бажаєте, щоб цей суп був більш поживним, замініть 100 г моркви на 250 г картоплі, нарізаної кубиками.

Суп із солодкої картоплі та красної сочевиці

- 300 г солодкої картоплі, нарізаної кубиками по 2 см
- 60 г дрібно нарізаної цибулі
- 100 г красної сочевиці
- 150 г картоплі, нарізаної кубиками по 2 см
- 600 мл води
- Сіль, перець

ОФОРМЛЕННЯ

- 2 столові ложки коріандру

Покладіть усі інгредієнти до суповарки, окрім коріандру.

Виберіть програму «Chunky soup» (звичайний суп).

Приправте коріандром і подавайте суп до столу.

Якщо цей суп будуть їсти діти, не кладіть коріандр, а прикрасьте його посмішкою,

намальованою кетчупом©.

Марокканська шурпа

- 2 очищених помідори середнього розміру, нарізаних кубиками
- 150 г кабачків, нарізаних кубиками
- 150 г моркви, нарізаної кубиками
- 60 г дрібно нарізаної цибулі
- 150 г картоплі, нарізаної кубиками
- 150 г турецького вареного гороху
- 50 г пшеничної крупи
- 500 мл води
- 1 велика ст. л. (20 г) томатної пасти
- Сіль, перець

ОФОРМЛЕННЯ

- 1 ст. л. нарізаної м'яти
- 1 ст. л. свіжого коріандру

Підготуйте та змішайте овочі з пшеничною крупою. Покладіть у суповарку. Приправте сіллю та перцем. Додайте води та томатної пасти. Закрийте. Виберіть програму «Chunky soup» (звичайний суп).

Після приготування додайте духмяні трави та вживайте суп гарячим.

Щоб перетворити цей поживний суп на більш легкий літній суп, не кладіть турецький горох, картоплю та пшеничну крупу, замініть їх помідорами, морквою та кабачками.

Суп із креветками, кукурудзою та кокосовим молоком

- 400 г великих сирих очищених креветок (16 штук)
- 100 г консервованої кукурудзи, попередньо злити воду
- 40 г нарізаного листя селери
- 100 г дрібно нарізаної моркви
- 60 г білої дрібно нарізаної цибулі
- 200 г кокосового молока
- 400 мл води
- Сіль, перець

ОФОРМЛЕННЯ

- Натертий кокосовий горіх і стручковий перець

Змішайте креветки з овочами. Покладіть у суповарку. Додайте кокосового молока та води. Приправте сіллю та перцем. Закрийте й виберіть програму «Chunky soup» (звичайний суп).

Розлийте суп у супниці, приправте тертим кокосовим горіхом, додайте трохи стручкового перцю.

Екзотичний присмак цього супу можна підсилити, додавши до нього каррі або свіжого коріандру. Ви можете приправити його після приготування вареною рисовою китайською локшиною або японською локшиною удон.



Банановий смузі з ванільним морозивом

- 4 банани, нарізані шматочками
- 200/210 г ванільного морозива (приблизно 5 ложок)
- 250 мл незбираного молока

ОФОРМЛЕННЯ

- Бананові цукерки

Покладіть банани до суповарки. Залийте зверху молоком. Закрийте суповарку та оберіть режим «Smoothie» (смузі).

подавайте до столу з банановими цукерками та куштуйте одразу.

Змінійте фрукти й морозиво, щоб створити свої власні смузі. Манго, груша, персик, абрикос – усе підійде для приготування смузі, так само, як і морозиво з карамеллю або ваніллю.

Полуничний смузі з корицею


- 4 соєвих йогурти
- 350 г полуниці, нарізаної на дві 2 або 4 частини
- 2 столові ложки цукру
- 1 повна ч. л. пудри кориці


Покладіть усі інгредієнти до суповарки.

Виберіть програму «Smoothie» (смузі). Подавайте відразу.

Якщо йогурти та полуниця не дуже холодні, ви можете додати 4 кубика льоду, щоб охолодити свій десерт. Кориця додає смачного присмаку, але ви можете обійтися без неї або замінити її ванільним цукром чи імбиром.



 **ЕСКЕРТУ:** құрылғыңыз күйіктерге әкелуі мүмкін буды шығарады. Қақпақты және өлшеу саптыаяғын абайлап ұстаңыз (қажет болса, қолғапты, тақтаны, т.б. пайдаланыңыз). Өлшеу саптыаяғын орталық бөлігінен ұстаңыз.

 **ЕСКЕРТУ :** Құрылғыны суға батырмаңыз.
Құрылғымен бірге қауіпсіздік туралы нұсқаулар кітапшасы қамтылған.
Бұл құрылғыны бірінші рет пайдалану алдында кітапшаны мұқият оқып шығып, болашақта анықтама алу үшін сақтап қойыңыз.

СИПАТТАМАСЫ

- A** Жоғарғы сап
- B** Қозғалтқыш блогі
- C** Толып кеткенді білдіретін айқындағыш
- D** Қозғалтқышты басқару блогінің ажырандысы
- E** Пышақ
 - E1** Білік
 - E2** Төрт бөлікті пышақ
- F** Тостаған
- G** Бүйірдегі сап
- H** Тостаған ажырандысы
- I** Электрмен қоректендіру баусымына арналған ажыранды
- J** Электрмен қоректендіру баусымы
- K** Басқару аспапбеті
 - K1** Бағдарлама таңдау түймесі
 - K2** Ингредиенттер майдаланған сорпа бағдарламасының түймесі
 - K3** Ингредиенттер майдаланбаған сорпа бағдарламасының түймесі
 - K4** Смузи бағдарламасының түймесі
 - K5** Оңай тазалау бағдарламасының түймесі
 - K6** Start/Stop (Іске қосу/Тоқтату) түймесі
 - K7** ЖШД экраны

КЕҢЕСТЕР:

- Кейбір тамақтар құрылғының ыдысында дақтар қалдыруы мүмкін. Бұл құрылғыға немесе денсаулығыңызға ешбір әсер етпейді. Дақтарды кетіру үшін құрылғының ыдысын суға салып, біраз ыдыс жуу затын (1 таблетка, сұйықтық, ұнтақ) қосыңыз. Түнде суда қалдырыңыз. Содан кейін ысқышпен ақырын қырыңыз: дақтар кетуі керек.
- Егер білікте (E1) және толып кету датчигінде (C) дақтар әлі қалса, оларды кетіру үшін абразивтік ысқышты пайдаланыңыз.

ЕГЕР ҚҰРАЛ ЖҰМЫС ІСТЕМЕСЕ, НЕ ІСТЕУ КЕРЕК?

ҚИЫНШЫЛЫҚТАР	СЕБЕПТЕР	ШЕШІМДЕР
Құрал жұмыс істемейді	Құрал электр желісіне жалғанбаған	Құралды электрмен қоректендіру розеткасына қосыңыз. Электрмен қоректендіру баусымының бүйірдегі саптың ажырандысына және желілік розеткаға дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз.
	Қозғалқыш блогі (B) дұрыс орнатылмаған немесе бекітілмеген	Құрам бөліктердің жартысын алып тастаңыз. Сорпа пісіргіш тостағынының ішіндегі құрам бөліктердің MAX деңгейінен аспағанын тексеріңіз және құрам бөліктердің тостаған түбінде біркелкі салынғанына көз жеткізіңіз.
Өте қатты діріл	Құрал тегіс емес бетте орналасқан, орнықсыз тұр.	Құралды тегіс бетке қойыңыз.
	Құрам бөліктердің өте көп мөлшері.	Өңделетін құрам бөліктердің мөлшерін азайтыңыз.
Тостағанның жоғарғы бөлігінен сұйықтықтың ағуы байқалады	Толып кеткенді білдіретін бергіш (C) ластанған.	Бергішті (C) тазалаңыз.
	Құрам бөліктердің өте көп мөлшері.	Өңделетін құрам бөліктердің мөлшерін азайтыңыз.
Құрам бөліктер дұрыс араласпайды	Өнімнің бөліктері өте үлкен немесе өте қатты.	Өңделетін құрам бөліктердің өлшемін кішірейтіңіз немесе мөлшерін азайтыңыз.
	Құралдың аса жүктелуінен туындаған қозғалтқыш блогінің тоқтауы	Қозғалтқыш блогін 20 минуттан кем емес уақыт бойы салқындатыңыз және өңделетін құрам бөліктердің өлшемін кішірейтіңіз немесе мөлшерін азайтыңыз. Аз ғана сұйықтық қосыңыз.
Құралдың жұмысы электр желісінің апатты ажырауын тудырады	Құралдың ішкі бөлігіне ылғал тиді.	Құралды қайта қосудан бұрын 24 сағат бойы кептіріңіз.

ҚИЫНШЫЛЫҚТАР	СЕБЕПТЕР	ШЕШІМДЕР
Құрылғы үздіксіз дыбыстық сигнал шығарады, барлық ЖШД-тар жыпылықтайды және экранда cdE1 немесе cdE2 көрсетіледі	Тасып төгілуден қорғау сенсоры (C) Сіздің құралыңыз аса толып кеткенді білдіретін бергішпен (C) жабдықталған.	Сенсорды тазалау (C) Құрам бөліктердің мөлшерін азайтыңыз.
Тағам дұрыс дайындалмады немесе тостағанның түбіне жабысып қалады	Құрам бөліктердің өте көп мөлшері.	Құрам бөліктерді тостағанды толтырудың ең жоғары деңгейінен асырмаңыз (3 сурет).
	Сіз тағамдарды дайындау үшін бағдарламаны дұрыс таңдамадыңыз.	Тағамды дайындау үшін дұрыс бағдарламаны таңдау арқылы сорпа пісіргішті қайта іске қосыңыз.
Тағам дұрыс дайындалмады немесе тостағанның түбіне жабысып қалады	Сұйықтық жеткіліксіз немесе өте көп.	P1 және P2 режимдерін қолдану барысында сұйықтықтың деңгейі MIN және MAX деңгейлері арасында екендігіне көз жеткізіңіз (3 сурет). P3 режимі үшін сұйықтықтың көлемі 150 мл-ден 300 мл-ге дейін болғанын қадағалау керек.
	Құрам бөліктердің жеткіліксіз біркелкілігі.	Құрам бөліктерді сұйықтықпен бірге араластырыңыз (4 сурет).
	Сіз сүт жылыттыңыз.	Сорпа пісіргіш сүтті жылыту үшін арналмаған.
	Ингредиенттерді ұмытып кету немесе рецепттерде ұсынылған мөлшерлерді өзгерту.	Ингредиенттер тізімін және рецепттегі пропорцияларды қолданыңыз.

ҚАЙТА ӨНДЕУ

- Қаптау материалдарын және құралды пайдаға асыру



Қаптама тек қоршаған орта үшін қауіпсіз материалдардан ғана тұрады және қолданыстағы ережелерге сәйкес пайдаға асырылуы мүмкін. Құралдың өзін пайдаға асыру бойынша ақпарат алу үшін сіздің ауданыңыздағы сәйкес қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз.

- Электрлі және электронды жабдықтың қызмет ету мерзімінің аяқталуы:



Қоршаған ортаны қорғайық!

- ① Сіздің құралыңыздың құрамында көп рет пайдалануға немесе қайта өңдеуге болатын материалдардың көптеген мөлшері бар.
- ➔ Оны қайта өңдеу үшін мамандандарылған қалдықтарды қабылдау орнына өткізіңіз.

Электрлі және электронды жабдықты пайдаға асыру бойынша 2012/19/EU Еуропалық басшылық нұсқауы (DEEE) тозығы жеткен тұрмыстық электр құралдары әдеттегі тұрмыстық қалдықпен бірге пайдаға асырылмағанын талап етеді. Пайдаға асыру және оның құрамында материалдар мен құрам бөліктерді қайта өңдеу үдерісін оңтайландыру үшін, сонымен қатар олардың адам денсаулығына және қоршаған ортаға зиянды әсерін азайту үшін пайдаланылған құралдарды жеке жинаған жөн.

РЕЦЕПТЕР



Laughing Cow © және қызылша пюре-сорпасы

- 450 мл сиыр етінің сорпасы
- Текшелерге туралған 450 г әзірленген қызылша
- 300 г ашылған, текшелерге туралған қызанақ
- 60 г туралған пияз
- 1 сарымсақ басы
- 4 Laughing Cow© ірімшік үшбұрыштары
- Тұз, бұрыш

ҮСТЕЛГЕ БЕРУ

- Туралған балғын баттауық
- Бальзамдық сірке суы

Сорпа әзірлегішке сиыр етінің сорпасын құйып, көкөністер мен сарымсақты салыңыз.

Ірімшік үшбұрыштарын қосыңыз. Тұз және бұрыш себіңіз.

« smooth soup » (пюре сорпа) параметрін таңдаңыз.

Осы тамаша қызыл түсті сорпаны туралған баттауық және бальзамдық сірке суының бірнеше тамшысын қосып беріңіз.

Қызылша — басқа ингредиенттермен бірге дәмі керемет болатын көкөніс. Дәмін жақсарту үшін оған қуырылған бекон тілімдерін, тіпті арнайы жағдай үшін әзірленен фуа-гра текшелерін қосуға болады.

Қызанақ пюре-сорпасы және райхан қосылған сорпа

- 1 деңгейге дейінгі жүгері ұнының ас қасығы
- 700 г ашылған, бөліктерге туралған және тұқымдары алынған қызанақ
- 60 г туралған пияз
- 1 сарымсақ басы, ашылған

- 1 май бөлігі
- 2 ас қасық маскарпоне
- 500 мл көкөністер сорпасы
- 10 туралған райхан жапырақтары
- 2 ас қасық қуырылған балқарағай жаңғақтары, үгілген
- 2 ас қасық үгілген пармезан
- Тұз, бұрыш

Жүгері ұнын біраз сұйықтықпен араластырыңыз.

Сорпа әзірлегішке қызанақтарды, пиязды, сарымсақты, майды, араластырылған жүгері ұнын, маскарпонені салып, көкөністер сорпасын құйыңыз. Азғантай тұз қосыңыз (сорпаның өзі азғантай тұздалған болады), әрі бұрыш қосыңыз. « smooth soup » (пюре сорпа) параметрін таңдаңыз.

Сорпаны үгілген балқарағай жаңғақтарын, райхан және пармезан қосып беріңіз.

Бұл пюре сорпаны ыстық немесе салқын күйде беруге болады.

Порей пиязының және стилтонның пюре-сорпасы

- 400 г жұқа етіп кесілген порей пиязы (ақ бөліктер)
- 60 г туралған ақ пияз
- 100 г текшелерге туралған картоп
- 15 г жүгері ұны
- 600 мл тауық сорпасы
- 60 г стилтон
- Тұз

ҮСТЕЛГЕ БЕРУ

- Біраз үгілген жаңғақ
- Жаңғақ майы
- 5 үгілген бұрыш дәні

Жүгері ұнын біраз суытылған сорпамен араластырыңыз.

Сорпа әзірлегішке көкөністерді, жүгері ұны қоспасын, стилтонды салып, сорпаны құйыңыз. Тұз қосыңыз. « smooth soup » (пюре сорпа) параметрін таңдаңыз.

Сорпаны терең емес сорпа тәрелкелеріне құйыңыз. Үстіне үгілген жаңғақтарды және жаңғақ майының бірнеше тамшысын себіңіз. Бірнеше салым үгілген бұрыш қосыңыз.

Сондай-ақ бұл сорпа стейкке дәмді соус бола алады.

Салқындатылған асбұршақ қосылған сорпа

- 300 г асбұршақ
- 60 г майда туралған тәтті пияз
- 300 г текшелерге туралған қияр
- 300 мл су
- 200 мл соя пюресі
- 20 балғын жалбық жапырақтары
- 1/2 лимон
- 1 ас қасық қант
- Тұз, бұрыш

Сорпа әзірлегішке асбұршақты, пиязды, қиярды салып, су мен соя пюресін құйыңыз. Талғамға сай дәмдеуіштер қосыңыз. « smooth soup » (пюре сорпа) параметрін таңдаңыз.

Сорпа суығанша тоңазытқышқа 4 сағатқа салыңыз.

Сорпа әзірлегішті ашыңыз. Қант, жалбыз жапырақтарын және жарты лимонның шырынын қосыңыз. « smoothie » (араластыру) параметрін таңдаңыз.

Суытылған күйде беріңіз.

Дәмдеуіштері көбірек сорпа әзірлеу үшін 1 ас қасық васаби пастасын, ақжелкек пастасын немесе ірі түйіршікті қыша қосыңыз. Сондай-ақ сорпаның текстурасын арттыру үшін шағын 50 г шағын паста немесе ноқат қосуға болады.



Қуат беретін тауық сорпасы

- 200 г майда туралған сәбіз
- 200 г шағын гүлді қырыққабат бөліктері
- 60 г майда туралған пияз
- 200 г, 2 см-лік текшелерге туралған тауық төсінің сүбесі
- 600 мл тауық сорпасы
- Хош иісті шөптердің 1 байламы (яғни, жіппен байланған ақжелкен, лавр жапырағы және жебіршөп)
- Тұз, бұрыш

ҮСТЕЛГЕ БЕРУ

- 1 ас қасық туралған ақжелкен
- 1 ас қасық ірі түйіршікті қыша
- 2 ас қасық қос пюре

Көкөністер мен тауық етін араластырыңыз. Сорпа әзірлегішке құйыңыз. Сорпа мен шөптердің байламын қосыңыз. Тұз және бұрыш себіңіз. Сорпа әзірлегішке үстін қойып, « chunky soup » (бөліктер бар сорпа) параметрін таңдаңыз.

Күту уақытында пюре мен қышаны араластырыңыз.

Әзірлеу аяқталғанда шөптер байламын алып тастаңыз.

Сорпаны ыстық күйде беріңіз. Қосымша ретінде соус пен ақжелкенді беріңіз.

Соя соусын, күріш сірке суын және күнзені қосу арқылы сорпаны шығыс дәмімен беруге болады.

Порей пиязы және картоп қосылған сорпа

- 300 г жіңішке кесілген порей пияздары
- 200 г текшелерге туралған картоп
- 75 г туралған пияз
- 1 майда туралған сарымсақ басы
- 1 сиыр еті сорпасына қосатын текше
- 630 мл су
- 1 май бөлігі

ҮСТЕЛГЕ БЕРУ

- 2 ас қасық туралған баттауық

Сорпа әзірлегішке баттауықтан басқа барлық ингредиенттерді салыңыз. « chunky soup » (бөліктер бар сорпа) параметрін таңдаңыз.

Әзірлеу аяқталғанда баттауықты қосып, беріңіз.

Сондай-ақ бұл сорпаны « smooth soup » (пюре сорпа) параметрін пайдаланып

әзірлеуге болады. Біраз қос пюре қоссаңыз, vichyssoise деп аталатын дәстүрлі француз сорпасы әзірленеді.

Көкөністер сорпасы

- 150 г жіңішке кесілген порей пияздары
- 150 г текшелерге туралған сәбіз
- 100 г текшелерге туралған кәділер
- 150 г текшелерге туралған шалқан
- 100 г туралған пияз
- 1 сарымсақ басы, ашылған
- 1 майда кесілген балдыркөк сабағы
- 700 мл су
- Тұз, бұрыш

ҮСТЕЛГЕ БЕРУ

• Біраз эмменталь немесе үгілген француз конте ірімшігі, крутондар.

Сорпа әзірлегішке барлық ингредиенттерді салыңыз. « chunky soup » (бөліктер бар сорпа) параметрін таңдаңыз.

Біраз үгілген ірімшікпен және майда қызартылған крутондармен бірге беріңіз.

Осы сорпаның салындысын көбейткіңіз келсе және оны негізгі тамақ ретінде бергіңіз келсе, 100 г сәбіз бен 100 г порей пиязын 250 г картоппен алмастырыңыз.

Тәтті картоп және қызыл жасымық қосылған сорпа

- 2 см-лік текшелерге туралған 300 г тәтті картоп
- 60 г туралған тәтті пияз
- 100 г қызыл жасымық
- 2 см-лік текшелерге туралған 150 г картоп
- 600 мл су
- Тұз, бұрыш

ҮСТЕЛГЕ БЕРУ

• 2 ас қасық туралған кориандр

Сорпа әзірлегішке кориандрдан басқа барлық ингредиенттерді салыңыз.

« chunky soup » (бөліктер бар сорпа) параметрін таңдаңыз. Кориандрды қосып, беріңіз.

Бұл сорпаны балаларға әзірлеп жатсаңыз, кориандрды қоспаңыз, қызанақ кетчубымен күлімсіреуді салыңыз!

Марокколық көкөністер сорпасы (чорба)

- 2 орташа өлшемді, ашылған, тұқымдары алып тасталған және текшелерге туралған қызанақ
- 150 г текшелерге туралған кәділер
- 150 г текшелерге туралған сәбіз
- 60 г туралған пияз
- 150 г текшелерге туралған картоп
- 150 г әзірленген ноқат
- 50 г булгур бидайы
- 500 мл су
- Қызанақ пюресінің 1 үлкен ас қасығы (20 г)

- Тұз, бұрыш

ҮСТЕЛГЕ БЕРУ

- 1 ас қасық туралған жалбыз
- 1 ас қасық балғын, туралған кориандр

Көкөністерді дайындаңыз, содан кейін булгур бидайымен араластырыңыз. Сорпа әзірлегішке құйыңыз. Тұз және бұрыш себіңіз. Су мен қызанақ пастасын қосыңыз.

Қақпақты жабыңыз. « chunky soup » (бөліктер бар сорпа) параметрін таңдаңыз.

Ол әзірленгеннен кейін шөптер қосып, ыстық кезінде дәмін көріңіз.

Бұл қуат беретін сорпаны жеңілірек, жазғы сорпаға айналдыру үшін ноқатты, картоп және булгур бидайы орнына қызанақ, сәбіз және кәді қосыңыз.

Асшаяндар, қант жүгерісі және кокос сүті қосылған сорпа

- 400 г әзірленбеген, қабығы ашылмаған корольдік асшаяндар (16 дана)
- 100 г кептірілген қант жүгерісі
- 40 г жұқа туралған балдыркөк
- 100 г жұқа туралған сәбіз
- 60 г туралған ақ пияз
- 200 г кокос сүті
- 400 мл су
- Тұз, бұрыш

ҮСТЕЛГЕ БЕРУ

- Үгілген кокос және чили ұнтағы

Асшаяндар мен көкөністерді араластырыңыз. Сорпа әзірлегішке құйыңыз. Кокос сүтін және суды қосыңыз. Тұз және бұрыш себіңіз. Қақпақты жауып, « chunky soup » (бөліктер бар сорпа) параметрін таңдаңыз.

Сорпаны табақтарға құйып, үгілген кокос пен чили ұнтағының бір салымын қосыңыз.

Бұл сорпаның экзотикалық иісі болады. Оны қарқындырақ еткіңіз келсе, карри ұнтағын және/немесе кориандр қосыңыз.

Әзірлеу аяқталғанда қытай күрішінен жасалған кеспені немесе жапондық удон кеспесін қосуға болады.



Банан және ваниль балмұздағынан жасалған смузи

- Бөліктерге кесілген 4 банан
- 200/210 г ванильді балмұздақ (шамамен 5 қасық)
- 250 мл майлылығы 100 пайыз сүт

ҮСТЕЛГЕ БЕРУ

- Біраз банан кәмпиттері

Банандар мен балмұздақты сорпа әзірлегішке салып, сүт құйыңыз. Үстін қойып, « smoothie » (араластыру) параметрін таңдаңыз.

Суытылған күйде, сыртта тұруға қалдырмай, банан кәмпиттерін шетіне қойып беріңіз.

KK

Жеке смузилерді жасау үшін жемістер мен балмұздақ дәмдерін өзгертіңіз. Манго, алмұрт, шабдалы, өрік, сонымен бірге, карамель немесе даршын қосылған балмұздақ жақсы нәтиже береді.

Құлпынай және даршын қосылған смузи

- 4 соя йогурты
- Жартыға немесе төрттен бір бөліктерге кесілген 350 г құлпынай
- 2 ас қасық қант
- 1 толы ас қасық үгілген даршын

Сорпа әзірлегішке барлық ингредиенттерді салыңыз.

« smoothie » (араластыру) параметрін таңдаңыз. Бірден беріңіз.

Йогурттар және құлпынайлар суымаса, смузиді дұрыс температураға әкелу үшін 4 мұз текшесін қосуға болады. Даршын смузиге тәтті дәм береді, бірақ, қаласаңыз, оны қоспасаңыз болады және оны ваниль қантымен немесе үгілген зімбірмен ауыстыруға болады.

للتقديم

- جوز الهند المبشور ومسحوق الفلفل الحار.
- يقلب الكريديس والخضار معا. تُسكب في صانعة الشوربة. يُضاف حليب جوز الهند والماء. تُتبل بالملح والفلفل. يُغلق الغطاء.
- يُضبط الجهاز على وضعية « chunky soup ».
- تُسكب الشوربة في كاسات ويُضاف إليها جوز الهند المبشور و قليل من مسحوق الفلفل الحار.
- لهذه الشوربة نكهة غريبة، إذا كنت تريد أن تجعلها أكثر كثافة، يُضاف إليها مسحوق الكاري و / أو الكزبرة الطازجة. بعد الطهي، يمكنك أيضا إضافة شعيرية الأرز الصينية أو معكرونة أودون اليابانية.



عصير الموز وآيس كريم الفانيليا

- 4 ثمرات موز، مقطعة إلى شرائح
- 210/200 جرام من آيس كريم الفانيليا (حوالي 5 مجارف)
- 25 سنتل حليب كامل الدسم

للتقديم

- بضع حلويات من الموز
- يوضع الموز والآيس كريم في صانعة الشوربة. يُسكب الحليب. يوضع الغطاء ويُضبط الجهاز على وضعية « smoothie ».
- تُقدم مبردة، دون تركها، مع حلويات الموز الى جانبها.
- يمكنك التغيير في الفواكه ونكهات الآيس كريم، لتحضير العصائر الخاصة بك. المانجو والكمثرى والخوخ والمشمش بدائل جيدة، وكذلك الكراميل أو قرفة الآيس كريم.

عصير الفراولة والقرفة

- 4 زبادي الصويا
- 350 جرام فراولة، مقطعة نصفين أو أرباع
- 2 ملعقة كبيرة من السكر
- 1 ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- توضع جميع المكونات في صانعة الشوربة. يُضبط الجهاز على وضعية « smoothie ».
- تُقدم فورا.
- إذا لم يتم تبريد الزبادي والفراولة، يمكنك إضافة 4 مكعبات ثلج لضبط برودة العصير لدرجة الحرارة الصحيحة. تجلب القرفة نكهة حلوة لذيذ للعصير، ولكن إذا كنت تفضل غير ذلك، يمكنك استبدالها بسكر الفانيليا أو الزنجبيل.

- 100 جرام من العدس الأحمر
- 150 جرام من البطاطس، مقطعة إلى مكعبات بحجم ٢ سنتم
- 60 سنتل ماء
- ملح وفلفل
- للتقديم

• 2 ملعقة كبيرة من الكزبرة المفرومة
توضع جميع المكونات في صانعة الشوربة، (ما عدا الكزبرة). يُضبط الجهاز على وضعية « chunky soup ».
تُضاف الكزبرة، وتُقدم.
إذا كنت بصدد إعداد هذه الشوربة للأطفال، دع الكزبرة وزين وجه الشوربة باستاماة من كاتشاب صلصة الطماطم!

سوپ سبزی مراکش چوربا (شوربا)

- 2 جرام طماطم متوسطة الحجم، مقشرة، ومنزوعة البذور ومقطعة إلى مكعبات
- 150 جرام كوسى، مقطعة إلى مكعبات
- 150 جرام جزر، مقطع إلى مكعبات
- 60 جرام بصل مفروم
- 150 جرام بطاطس، مقطعة إلى مكعبات
- 150 جرام حمص مطهو
- 50 جرام برغل القمح
- 50 سنتل ماء
- 1 ملعقة كبيرة (٢٠ جرام) من معجون الطماطم
- ملح، فلفل

التقديم

- 1 ملعقة كبيرة النعناع المفروم
- 1 ملعقة كبيرة الكزبرة الطازجة، مفرومة
- تحضر الخضار ثم تُخلط مع برغل القمح. تُسكب في صانعة الشوربة. تُتبل بالملح والفلفل. يضاف الماء ومعجون الطماطم.
يُغلق الغطاء. يُضبط الجهاز على وضعية « chunky soup ».
بعد طهيها، تُضاف الأعشاب وتقدم وهي ساخنة.
لتخفيف هذه الشوربة المنشطة، الى شوربة صيفية، يُستبعد الحمص والبطاطس والبرغل، وتُستبدل بالطماطم والجزر والكوسى.

الجمبري وشوربة حليب جوز الهند

- 400 جرام قريدس ملك نيء مقشور (16 قطعة)
- 100 جرام علبة ذرة حلوة
- 40 جرام كرفس، مقطعة إلى شرائح رقيقة
- 100 جرام جزر مقطع إلى شرائح رقيقة
- 60 جرام بصل ابيض مفروم 200 جرام حليب جوز الهند
- 40 سنتل ماء
- ملح وفلفل

عند انتهاء الطهي، تُزال مجموعة الأعشاب. تُقدم الشوربة ساخنة، مع الصلصة والبقدونس كمرافقة لطبق آخر.
يمكنك أن تُضفي على هذه الشوربة نكهة شرقية بإضافة صلصة الصويا، خل الأرز والكزبرة.

شوربة الكراث والبطاطس

- 300 جرام كراث شرائح رقيقة
 - 200 جرام بطاطس، مقطعة إلى مكعبات
 - 75 جرام بصل مفروم
 - 1 فص ثوم، مفروم فرماً ناعماً
 - 1 مكعب مرقة لحم البقر
 - 63 سنتل ماء
 - 1 مقدار عُقرة من الزبدة
- للتقديم
- ٢ ملعقة كبيرة كزبرة مفرومة
- توضع جميع المكونات في صانعة الشوربة، ما عدا البقدونس الإفرنجي. يُضبط الجهاز على وضعية « chunky soup ».
عند انتهاء الطهي، تُضاف الكزبرة وتُقدم.
ويمكن أيضاً أن تُحضّر هذه الشوربة باستعمال الضبط على وضعية « smooth soup ». يُضاف الدوبل كريم وسوف تحصل على الشوربة الفرنسية التقليدية «vichyssoise».

شوربة الخضار الأربعة

- 150 جرام من شرائح الكراث الرقيقة
 - 150 جرام جزر، مقطع إلى مكعبات
 - 100 جرام من الكوسى مُقطّعة إلى مكعبات
 - 150 جرام من اللفت، مقطع إلى مكعبات
 - 100 جرام بصل مفروم
 - 1 فص ثوم، مقشّر
 - 1 عود من الكرفس، مقطع إلى شرائح رقيقة
 - 70 سنتل ماء
 - ملح، الفلفل
- للتقديم
- القليل من جبنة أيمينتال أو كومتية المبشورة، خبز محمص.
- توضع جميع المكونات في صانعة الشوربة. يُضبط الجهاز على وضعية « chunky soup ».
تُقدم مع بعض الجبن المبشور والخبز المحمص، المُحمّر بالزبدة.
إذا كنت تريد أن تجعل هذه الشوربة أكثر إشباعاً وتقدمها كوجبة رئيسية، يُستبدل الـ 100 جرام جزر بـ 100 جرام من الكراث و 250 جرام من البطاطس.

البطاطس الحلوة وشوربة العدس الأحمر

- 300 جرام من البطاطس الحلوة، مقطّعة إلى مكعبات بحجم ٢ سنتم
- 60 جرام بصل حلو مفروم

يمكن اعتبار هذه الشوربة أيضا صلصة لذيذة لمرافقة شريحة لحم.

شوربة البازلاء المثلجة

- 300 جرام البازلاء
 - 60 جرام المفروم والبصل الحلو
 - 300 جرام خيار، مقطعة إلى مكعبات
 - 30 سنتل ماء
 - 20 سنتل كريم الصويا
 - 20 من أوراق النعناع الطازجة
 - 1/2 ليمونة
 - 1 ملعقة صغيرة من السكر
 - ملح وفلفل
- توضع البازلاء، البصل، الخيار، والماء وكريم الصويا في صانعة الشوربة. تُتبّل حسب الذوق. يُضبط الجهاز على وضعية « smooth soup ».
- توضع الشوربة في التلاجة لمدة 4 ساعات إلى أن تبرد.
- تُفتح صانعة الشوربة. يُضاف السكر وأوراق النعناع وعصير نصف ليمونة. يُضبط الجهاز على وضعية « smoothie ».
- تُقدم مُبرّدة.
- لجعل هذه الشوربة حارة أكثر، تُضاف 1 ملعقة صغيرة من معجون واسابي، معجون الفجل، أو حبوب الخردل الخشنة.
- يمكنك أيضا إضافة 50 جرام من معكرونة ميني أو الحمص لإغناء الشوربة بالمواد.



شوربة الدجاج المريحة

- 200 جرام جزر مقطع إلى شرائح رقيقة
 - 200 جرام زهورات صغيرة من القرنبيط
 - 60 جرام بصل مفروم
 - 200 جرام فليبه الدجاج، مقطعة إلى مكعبات بحجم 2 سنتم
 - 60 سنتل مرقة الدجاج
 - باقة من الأعشاب العطرية (مثل: البقدونس الطازج، ورق الغار والزعرتر مرتبطة بسلسلة ببعضها البعض).
 - ملح، فلفل
- للتقديم
- 1 ملعقة كبيرة البقدونس المفروم
 - 1 ملعقة كبيرة من الخردل الخشن
 - 2 ملعقة كبيرة من دابل كريم
- تُحرك الخضروات والدجاج معا. تُسكب في صانعة الشوربة. تُضاف المرقة وحفنة من الأعشاب. تُتبّل بالملح والفلفل. يوضع غطاء صانعة الشوربة وتضبط على وضعية « chunky soup ».
- أثناء انتظارك، تُمزج الكريما والخردل معا.

جذر الشمندر هو نوع من الخضار له مذاق عظيم مع مختلف المكونات الأخرى.
جذر الشمندر هو نوع من الخضار له مذاق عظيم مع مختلف المكونات الأخرى.
يمكن إضافة الدجاج المقلي لإضفاء مذاقاً غنياً للشوربة، ومكعبات كبد البط المطهون، للمناسبات الخاصة.

شوربة الطماطم الدسمة وشوربة الريحان

- 700 جرام طماطم مقشورة، مُقطعة إلى مكعبات ومنزوعة البذور
- 60 جرام بصل مفروم
- 1 فص ثوم، مقشور
- مقدار عُقْرة من الزبدة
- مستوى ملعقة كبيرة من نشاء الذرة
- 2 ملعقة كبيرة جينة ماسكروني
- 50 سنتل مرقة خضار
- 10 أوراق ريحان مفرومة
- 2 ملعقة كبيرة من الصنوبر المقلي، مطحون
- 2 ملعقة كبيرة من جينة الريميزان
- ملح، فلفل
- يُخلط نشاء الذرة بالقليل من السائل.
- توضع الطماطم، البصل، الثوم، نشاء الذرة، جينة مسكروني ومرقة الخضار في صانعة الشوربة. تُملح قليلاً (المرقة تكون مالحة قليلاً بطبيعتها)، وتُتبّل بالفلفل. يُضبط الجهاز على وضعية « smooth soup ».
- تُقدم الشوربة بعد إضافة الصنوبر المطحون، الريحان والريميزان.
- يمكن تقديم هذه الشوربة الدسمة باردة أو ساخنة.

زبدة الكراث وشوربة روكفور

- 400 جرام كراث مُقطع إلى شرائح رقيقة (الأجزاء البيضاء)
- 60 جرام بصل أبيض مفروم
- 100 جرام بطاطس، مقطعة إلى مكعبات
- 15 جرام نشاء الذرة
- 60 سنتل مرقة الدجاج
- 60 جينة روكفور
- ملح
- للتقديم
- عدد قليل من حبات الجوز
- زيت الجوز
- 5 فلفل مطحون
- يُجرح نشاء الذرة مع القليل من المرقة الباردة.
- توضع الخضار، نشاء الذرة، المرقة وجينة روكفور في صانعة الشوربة. يُضاف الملح. تُضبط على وضعية « smooth soup »
- تُسكب الشوربة في أطباق الشوربة المسطحة. يُرش الجوز المطحون ويضع قطرات من زيت الجوز على الوجه. تُضاف بضع رشّات من الفلفل المطحون.

• التخلص من المنتج ومواد التغليف التابعة له.

التغليف مؤلف من مواد خاصة لا تشكل خطراً على البيئة، والتي يمكن التخلص منها بموجب إجراءات التدوير وإعادة التصنيع في منطقتك.



للتخلص من الجهاز بحد ذاته، يرجى الاتصال بمركز خدمة معتمد أو تسليمه للقسم المختص في البلدية المحلية في بلدك.

• منتج إلكتروني أو كهربائي منتهي الصلاحية:

حماية البيئة أولاً!

① يحتوي هذا المنتج على مواد قيّمة صناعياً ويمكن إعادة تصنيعها.



② ودعها في مراكز تجميع المهملات المختصة.

القوانين الأوروبية الصادرة EU/19/1012 والمتعلقة بالنفايات من الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE) تنص على أن لا يتم التخلص من الأجهزة المنزلية المستعملة بالطرق العادية للتخلص من النفايات المنزلية العادية التي لم يتم فرزها. بل يجب جمع هذه الأجهزة المستعملة بشكل منفصل لزيادة معدل إعادة تدوير المواد التي صنعت منها وللحد من التأثير السلبي على البيئة والصحة العامة.

وصفات



شوربة البقرة الضاحكة و كريما الشمندر

• 450 جرام شمندر مطهو، مُقطع الى مكعبات

• 300 جرام بطاطس مقشرة، مُقطعة الى مكعبات

• 60 جرام بصل مفروم

• 1 فص ثوم

• 45 سنتل مرقة لحم البقر

• 4 مثلثات من جبنة البقرة الضاحكة

• ملح، فلفل

للتقديم

• بقدونس افرنجي

• خل البلسم

توضع مرقة لحم البقر والخضار في صانعة الشوربة. تُضاف مثلثات الجبنة. تُتبّل بالملح والفلفل. تُضبط على وضعية « smooth soup ».

تُقدم هذه الشوربة التي تشبه العقيق الأحمر، مُزينة بالبقدونس الإفرنجي وبضع قطرات من خل البلسم.

المشكلة	الأسباب	الحلول
اهتزازات عنيفة	لم يوضع المنتج فوق سطح مستوي؛ المنتج غير ثابت.	ضع المنتج فوق سطح مستوي وثابت.
	حجم المكونات كبير جداً.	خفف كمية المكونات.
تسرب من قمة الإبريق	أداة استشعار التجاوز (C) مسدودة	نظف أداة الاستشعار (C)
	حجم المكونات كثير جداً	خفف كمية المكونات المعدة للتحضير
مزج سيء للتحضيرات	قطع كبيرة جداً من الطعام أو أنها قاسية	خفف حجم أو كمية المكونات المعدة للتحضير
	أوقف تشغيل المحرك باستعمال حماية الحمل الزائد	دع المنتج لكي يبرد تمامًا لمدة 20 دقيقة على الأقل، ثم خفف حجم أو كمية المكونات المعدة للتحضير أضف السوائل
	المنتج رطب	دع المنتج لكي يجف لمدة 24 ساعة قبل إعادة توصيله مرة ثانية.
يُطلق الجهاز إشارة صوتية مُستمرة ، تومض جميع المؤشرات cdE2 أو الرمز الضوئية وتعرض الشاشة الرمز	أداة استشعار المستوى (C) مسدودة جُهِز هذا المنتج بأداة استشعار للمستوى (C)	يجب تنظيف أداة الإستشعار (C) خفف كمية المكونات
غير مطوية بشكل جيد، أو أن شيئاً قد اعترض الحركة في قاعدة الإبريق.	حجم المكونات كبير جداً.	لا تتعدى مستوى الحد الأقصى (شكل 3) في المكونات.
	لم يتم اختيار البرنامج الصحيح.	ابدأ مرة ثانية، باختيار البرنامج الصحيح.
	كمية السوائل غير كافية أو أنها كثيرة.	تأكد بأن السوائل بين المستويين الأقصى والأدنى حسب الضوابط P1، P2، (شكل 3). بالنسبة لوضعية الضبط P3، يرجى التأكد أن يكون مستوى السوائل بين 150 و300 مللتر.
	المكونات لم تخلط جيداً. لقد تم استعمال المنتج لتسخين الحليب.	تخلط المكونات مع السوائل يدويًا (شكل 4). صانعة الشوربة هذه غير مصممة للقيام بمثل هذه الوظائف.
	إذا بقيت هذه اللطخات على الوعاء (E1) و على المحسّ العائم (C) استعمل اسفنجة كاشطة لإزالتها.	إذا نسيت بعض المكونات او المقادير الواردة في وصفة الطهي راجع في قائمة وصفات الطهي ، المكونات والمقادير.

⚠ تحذير: يقوم جهازك بإطلاق البخار الذي قد يسبب حرقاً. يُرجى التعامل مع الغطاء والإمسك به بكل حرص (عند الضرورة ، استخدم القفازات ، قطعة قماش ، وما إلى ذلك). يُرجى التعامل مع الغطاء من خلال مقبضه المركزي.

⚠ تنبيه: لا تغمر الوحدة في الماء.

مُرفق مع الجهاز كُتِبَ إرشادات من أجل السلامة.

قبل استعمال هذا الجهاز للمرة الأولى، يُرجى قراءة الكُتِيبَ بعناية والإحتفاظ به كمرجع للمستقبل.

وصف الأجزاء

A	المقبض العلوي	K	لوحة التحكم
B	وحدة المحرك	K1	زر إختيار البرنامج
C	أداة استشعار لتجاوز المستوى	K2	مؤشّر ضوئي لبرنامج الشوربة السلسلة (الشوربة المخملية)
D	موصل لوحدة المحرك	K3	مؤشّر ضوئي لبرنامج الشوربة الدسمة (شوربة مع قطع)
E	سكين	K4	مؤشّر ضوئي لبرنامج سموثي
E1	عمود محوري	K5	مؤشّر ضوئي لبرنامج التنظيف السهل (التنظيف الإوتوماتيكي)
E2	سكين بـ 4 شفرات	K6	زر تشغيل/توقف (لتشغيل أو إيقاف البرنامج)
F	إبريق	K7	شاشة رقمية
G	مقبض جانبي		
H	موصل للإبريق		
I	مأخذ للسلك الكهربائي		
J	السلك الكهربائي		

نصائح:

- قد تترك بعض أنواع الطعام لطخات وبقايا في الوعاء وعلى جوانبه.
- هذا لا يُشكل خطراً صحياً عليك أو على الجهاز. لإزالة هذه اللطخات ، ضع القليل من الماء في وعاء الجهاز، وأضف إليه القليل من مواد التنظيف التي تُستعمل عادة في جلاية الصحون (قرص واحد، سائل، مسحوق). اترك الوعاء منقوعاً ليلة واحدة. ثم امسح الوعاء بلطف بالإسفنجة، فتختفي بعد ذلك اللطخات.

ماذا تفعل في حال توقف المنتج عن العمل

المشكلة	الأسباب	الحلول
المنتج لا يعمل	القابس الكهربائي غير موصل بالتيار.	أوصل المنتج بمقبس التيار. تأكد أن السلك الكهربائي قد تم توصيله بشكل جيد في مقبس الجدار والمأخذ الموجود في المقبض الجانبي.
	وحدة المحرك (B) ليست في موضعها الصحيح أو مقفلة في مكانها.	انقص بعض المكونات. تأكد أن المحتويات لا تتعدى علامة الحد الأقصى، وأن المكونات موزعة بالتساوي في قاعدة الإبريق.

• ۴۰ سانتی لیتر آب

• نمک، فلفل

برای سرو کردن

• نارگیل رنده شده و پودر فلفل

میگو و سبزیجات را همزمان هم بزنید. در سوپ ساز بریزید. شیر نارگیل و آب اضافه کنید. با نمک و فلفل چاشنی بزنید.

درب را ببندید و تنظیم

» chunky soup « را انتخاب کنید.

سوپ را در کاسه ها بریزید و نارگیل رنده شده و کمی پودر فلفل اضافه کنید.

این سوپ عطر و طعم عجیبی دارد، اگر شما بخواهید آن را تند تر کنید، پودر کاری و/یا گشنیز تازه اضافه کنید. پس از

پایان پخت، شما همچنین می توانید نودل برنج چینی یا نودل اودن ژاپنی اضافه کنید.



اسموتی بستنی موزی یا وانیلی

• ۴ موز، برش خورده به چند تکه

• ۲۱۰/۲۰۰ گرم بستنی وانیل (حدود ۵ قاشق)

• ۲۵ سانتی لیتر شیر کاملاً چرب

برای سرو کردن

• چند شیرینی موزی

موز و بستنی را در سوپ ساز قرار دهید. شیر را بریزید. درپوش را قرار دهید و تنظیم « smoothie » را انتخاب کنید.

بدون آنکه در خارج به حالت ایستاده رها کنید، با شیرینی موزی در اطراف، سرد سرو کنید.

برای ایجاد اسموتیز خود، میوه ها و طعم بستنی را تغییر دهید. انبه، گلابی، هلو، زردآلو و همچنین بستنی کارامل یا

دارچین به خوبی کار می کند.

FA

عصیر الفراولة والقرفة

• ۴ ماست سویا

• ۳۵۰ گرم توت فرنگی، برش خورده به نیمه یا یک چهارم

• ۲ قاشق چای خوری شکر

• ۱ قاشق چای خوری پر دارچین زمینی

تمام مواد را در سوپ ساز قرار دهید. تنظیم « smoothie » را انتخاب کنید.

بلافاصله سرو کنید.

اگر ماست و توت فرنگی سرد نباشد، شما می توانید ۴ قطعه یخ اضافه کنید تا اسموتی را به درجه حرارت مناسب

بیاورد. دارچین یک عطر و طعم شیرین خوشمزه به اسموتی می دهد، اما اگر شما ترجیح دهید که آن را کنار بگذارید

و شکر وانیل یا زنجبیل را جایگزین کنید.

• ۶۰ سانتی لیتر آب

• نمک، فلفل

برای سرو کردن

• ۲ قاشق غذاخوری گشنیز خرد شده

تمام مواد (باستثنای گشنیز) را در سوپ ساز قرار دهید.

تنظیم « chunky soup » را انتخاب کنید.

گشنیز اضافه نمائید، و سرو کنید.

اگر شما سوپ را برای کودکان درست می کنید، گشنیز را حذف نمائید و با سس کچاپ گوجه فرنگی (Ketchup smile) تزئین کنید!

سوپ سبزی مراکش چوربا (شوربا)

• ۲ اندازه توسط گوجه فرنگی، پوست کنده، بدون هسته و خرد شده به شکل مکعب

• ۱۵۰ گرم کدو سبز، خرد شده به شکل مکعب

• ۱۵۰ گرم هویج، خرد شده به شکل مکعب

• ۶۰ گرم پیاز خرد شده

• ۱۵۰ گرم سیب زمینی، خرد شده به شکل مکعب

• ۱۵۰ گرم نخود پخته شده

• ۵۰ گرم گندم بلغور

• ۵۰ سانتی لیتر آب

• ۱ قاشق بزرگ (۲۵ گرم) رب گوجه فرنگی

• نمک، فلفل

برای سرو کردن

• ۱ قاشق غذاخوری نعناع خرد شده

• ۱ قاشق غذاخوری گشنیز تازه، خرد شده

سبزیجات را آماده کنید پس از آن با گندم بلغور مخلوط کنید. در سوپ ساز بریزید. با نمک و فلفل چاشنی بزنید. آب و

رب گوجه فرنگی اضافه کنید. درب را ببندید.

تنظیم « chunky soup » را انتخاب کنید.

پس از آنکه پخته شد، ادویه و طعم را اضافه کنید هنگامی که داغ است.

برای تبدیل این سوپ نیرو بخش به یک سوپ سبک تر، مخصوص تابستان؛ نخود، سیب زمینی و گندم بلغور را بردارید،

و گوجه فرنگی، هویج و کدوسبز را جایگزین کنید.

سوپ میگو و شیر نارگیل

• ۴۰۰ گرم شاه میگوی خام، پوسته شده (۱۶ قطعه)

• ۱۰۰ گرم ظرف ذرت شیرین خشک

• ۴۰ گرم کرفس، نازک خرد شده

• ۱۰۰ گرم هویج نازک خرد شده

• ۶۰ گرم پیاز سفید خرد شده

• ۲۰۰ گرم شیر نارگیل

سوپ تره فرنگی و سیب زمینی

- ۳۰۰ گرم تره فرنگی نازک برش داده شده
- ۲۰۰ گرم سیب زمینی، خرد شده به شکل مکعب
- ۷۵ گرم پیاز خرد شده
- ۱ حبه سیر، ریز خرد شده
- ۱ قطعه مکعبی گوشت گاو
- ۶۳ سانتی لیتر آب
- ۱ قطعه کره

برای سرو کردن

- ۲ قاشق غذاخوری جعفری فرنگی خرد شده
- تمام مواد، به غیر از جعفری فرنگی را در سوپ ساز قرار دهید. تنظیم « chunky soup » را انتخاب کنید.

وقتی پخت و پز به پایان رسید، جعفری فرنگی اضافه نموده و سرو کنید.

این سوپ می تواند با استفاده از تنظیم « smooth soup » نیز درست شود. کمی خامه مضاعف اضافه کنید و یک سوپ فرانسوی سنتی، سوپ ویشی به دست خواهید آورد.

۴ سوپ سبزی

- ۱۵۰ گرم تره فرنگی نازک برش داده شده
- ۱۵۰ گرم هویج، خرد شده به شکل مکعب
- ۱۰۰ گرم کدو سبز خورده به شکل مکعب
- ۱۵۰ گرم شلغم
- ۱۰۰ گرم پیاز خرد شده
- ۱ حبه سیر، پوست کنده
- ۱ ساقه کرفس، نازک برش خورده
- ۷۰ سانتی لیتر آب
- نمک، فلفل

برای سرو کردن

- کمی پنیر سویسی (emmental) یا کمته (comté)، کروتن.

تمام مواد را در سوپ ساز قرار دهید. تنظیم « chunky soup » را انتخاب کنید.

با مقداری پنیر و کروتن رنده شده، برشته شده در کره سرو کنید.

إذا كنت تريد أن تجعل هذه الشوربة أكثر إشباعاً وتقدمها كوجبة رئيسية، يُستبدل الـ ۱۰۰ جرام جزر بـ ۱۰۰ جرام من الكراث و ۲۵۰ جرام من البطاطس.

سوپ سیب زمینی شیرین و عدس قرمز

- ۳۰۰ گرم سیب زمینی شیرین، خرد شده در مکعب های ۲ سانتی متری
- ۶۰ گرم پیاز شیرین خرد شده
- ۱۰۰ گرم عدس قرمز
- ۱۵۰ گرم سیب زمینی، خرد شده در مکعب های ۲ سانتی متری

- ۶۰ گرم پیاز شیرین ریز خرد شده
- ۳۰۰ گرم خیار، خرد شده به شکل مکعب
- ۳۰ سانتی لیتر آب
- ۶۰ سانتی لیتر خامه سویا
- ۲۰ برگ نعناع تازه
- ۱/۲ لیمو
- ۱ قاشق چای خوری شکر
- نمک، فلفل

نخود، پیاز، خیار، آب و خامه سویا را در سوپ ساز قرار دهید. برای مزه دادن، چاشنی بزنید. تنظیم «smooth soup» را انتخاب کنید.

به مدت ۴ ساعت در یخچال قرار دهید تا سوپ سرد شود.

سوپ ساز را باز کنید. شکر، برگ نعناع و آب نیمی از یک لیمو را اضافه کنید. تنظیم «smoothie» را انتخاب کنید. به طور سرد سرو کنید.

برای یک سوپ تندتر، ۱ قاشق چای خوری رب ترب کوهی، یا خردل دانه درشت اضافه کنید. شما همچنین می توانید برای دادن ترکیب بیشتر به سوپ، ۵۰ گرم پاستای کوچک یا نخود اضافه کنید.



سوپ مرغ آرام بخش

- ۲۰۰ گرم هویج نازک برش خورده
- ۲۰۰ گرم گلچه گل کلم کوچک
- ۶۰ گرم پیاز ریز خرد شده
- ۲۰۰ گرم فیله مرغ، خرد شده در قطعات مکعبی ۲ سانتی متری
- ۶۰ سانتی لیتر موجودی مرغ
- ۱ دسته گیاه معطر (برای مثال: کل جعفری تازه، برگ بو و آویشن که با رشته به هم گره خورده اند)
- نمک، فلفل

برای سرو کردن

- ۱ قاشق غذاخوری جعفری خرد شده
 - ۱ قاشق غذاخوری خردل دانه درشت
 - ۲ قاشق غذاخوری دو برابر خامه
- سبزیجات و مرغ را همزمان هم بزنید. در سوپ ساز بریزید. موجودی و دسته گیاهان را اضافه کنید. با نمک و فلفل چاشنی بزنید. درپوش را در سوپ ساز قرار دهید و تنظیم «chunky soup» را انتخاب کنید.

در حالیکه شما منتظر هستید، خامه و خردل با هم مخلوط کنید. هنگامی که پخت و پز به پایان رسید، دسته گیاهان را بردارید. سوپ را داغ سرو کنید، با سس و جعفری به عنوان یک همراه. شما می توانید با افزودن سس سویا، سرکه برنج و گشنیز، به سوپ عطر و طعم شرقی بدهید.

سوپ گوجه فرنگی خامه ای و سوپ ریحان

- ۷۰۰ گرم گوجه فرنگی پوست کنده، به یک چهارم و بدون هسته برش خورده
 - ۶۰ گرم پیاز خرد شده
 - ۱ حبه سیر، پوست کنده
 - ۱ قطعه کره
 - ۱ قاشق غذاخوری صاف نشاسته ذرت
 - ۲ قاشق غذاخوری ماسکارپون (mascarpone)
 - ۵۰ سانتی لیتر ساقه سبزیجات
 - ۱۰ برگ ریحان خرد شده
 - ۲ قاشق غذاخوری هسته کاج بو داده
 - ۲ قاشق غذاخوری پارمیزان رنده شده
 - نمک، فلفل
- نشاسته ذرت را با کمی مایع مخلوط کنید.
- گوجه فرنگی، پیاز، سیر، کره، نشاسته ذرت مخلوط، ماسکارپون (Mascarpone) و سبزیجات را در سوپ ساز قرار دهید. به آرامی نمک (تکه ها کمی شور خواهند بود) و چاشنی با فلفل را بپاشید. تنظیم «smooth soup» را انتخاب کنید. سوپ را با اضافه کردن هسته کاج خرد شده، ریحان و پارمیزان سرو کنید. این سوپ پرخامه می تواند داغ یا سرد سرو شود.

خامه تره فرنگی و سوپ روکفورت

- ۴۰۰ گرم تره فرنگی نازک برش خورده (بخش سفید)
 - ۶۰ گرم پیاز سفید خرد شده
 - ۱۰۰ گرم سیب زمینی، به شکل مکعب خرد شده
 - ۱۵ گرم نشاسته ذرت
 - ۶۰ سانتی لیتر قطعه مرغ
 - ۶۰ گرم پنیر روکفورت
 - نمک
- برای سرو کردن
- کمی مغز گردو
 - روغن گردو
 - ۵ دانه فلفل زمینی
- نشاسته ذرت را با کمی ساقه سرد مخلوط کنید.
- سبزیجات، نشاسته ذرت، ساقه و پنیر روکفورت را در سوپ ساز قرار دهید. نمک اضافه کنید. تنظیم «smooth soup» را انتخاب کنید. سوپ را در بشقاب سوپ خوری بریزید. گردوی خرد شده و چند قطره روغن گردو در بالا بپاشید. و کمی فلفل خرد شده اضافه کنید.
- این سوپ همچنین یک سس خوشمزه برای همراهی با استیک درست می کند.

سوپ نخود سرد

- ۳۰۰ گرم نخود فرنگی

• التخلص من المنتج ومواد التغليف التابعة له.

التغليف مؤلف من مواد خاصة لا تشكل خطرًا على البيئة، والتي يمكن التخلص منها بموجب إجراءات التدوير وإعادة التصنيع في منطقتك. للتخلص من الجهاز بحد ذاته، يرجى الاتصال بمركز خدمة معتمد أو تسليمه للقسم المختص في البلدية المحلية في بلدك.



• منتج إلكتروني أو كهربائي منتهي الصلاحية:

حماية البيئة أولاً!

① يحتوي هذا المنتج على مواد قيمة صناعيًا ويمكن إعادة تصنيعها.
 ② ودعها في مراكز تجميع المهملات المختصة.



القوانين الأوروبية الصادرة EU/19/1012 والمتعلقة بالنفايات من الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE) تنص على أن لا يتم التخلص من الأجهزة المنزلية المستعملة بالطرق العادية للتخلص من النفايات المنزلية العادية التي لم يتم فرزها. بل يجب جمع هذه الأجهزة المستعملة بشكل منفصل لزيادة معدل إعادة تدوير المواد التي صنعت منها وللحد من التأثير السلبي على البيئة والصحة العامة.

دستور العمل



پنیر پردازش شده® (Laughing Cow) و خامه سوپ چغندر

- ۴۰۰ گرم باقلا پوسته شده
 - ۴۰۰ گرم لوبیا سفید پخته شده
 - ۷۵ گرم پیاز پوست کنده و خرد شده
 - ۵۰ سانتی لیتر آب
 - ۳۵ گرم رب ترب کوهی
 - نمک، فلفل
 - ۴ قاشق غذاخوری خامه تازه
- برای سرو کردن
- ۱۲۰/۱۰۰ گرم تکه های ماهی قزل آلا دودی
- گوشت گاو و سبزیجات را در سوپ ساز قرار دهید. پنیر مثلثی را اضافه کنید. با نمک و فلفل چاشنی بریزید. تنظیم «smooth soup» را انتخاب کنید.

این سوپ قرمز زیبا، آراسته به جعفری و چند قطره سرکه بالزامیک را سرو کنید.

چغندر گیاهی است که با چندین ماده دیگر طعم بسیار عالی دارد. شما می توانید برای طعم غنی تر، گوشت سرخ شده، و را برای یک موقعیت خاص کب اردک حتی تکه های پخته اضافه کنید.

مشکلات	علل	راه حل
ارتفاعات بیش از حد	دستگاه در یک سطح صاف قرار داده نشده است؛ دستگاه پایدار نیست.	دستگاه را در یک سطح ثابت قرار دهید.
	حجم مواد بیش از حد بالا می‌باشد.	مقدار مواد پردازش شده را کاهش دهید.
نشت در بالای شیشه	سنسور لبریز شدن (C) مسدود شده است.	سنسور (C) را تمیز کنید.
	حجم مواد بیش از حد بالا می‌باشد.	مقدار مواد پردازش شده را کاهش دهید.
آماده‌سازی به طور بد مخلوط شده	قطعات مواد غذایی بیش از حد بزرگ یا بیش از حد سخت است.	خفف حجم أو كمية المكونات المعدة للتحضير
	موتور را با استفاده از محافظ اضافه بار متوقف کنید.	دع المنتج لكي يبرد تمامًا لمدة ٢٠ دقيقة على الأقل، ثم خفف حجم أو كمية المكونات المعدة للتحضير أضف السوائل
قطع المنتج التوصيل الكهربائي	المنتج رطب	دع المنتج لكي يجف لمدة ٢٤ ساعة قبل إعادة توصيله مرة ثانية.
دستگاه شما به طور مداوم بوق می زند، همه LED ها چشمک می زنند و cdE1 یا cdE2 را بر روی صفحه نمایش می دهد	أداة إستشعار المستوى (C) مسدودة جُهز هذا المنتج بأداة استشعار للمستوى (C)	يجب تنظيف أداة الإستشعار (C) خفف كمية المكونات
	حجم مواد بیش از حد بزرگ است.	از سطح حداکثر مواد (شکل 3) تجاوز نکنید.
به درستی پخته نشده یا چیزی در پایه شیشه گیر کرده است.	شما برنامه مناسب انتخاب نکرده‌اید.	برای انتخاب برنامه درست، دوباره شروع کنید.
	به اندازه کافی نیست یا بیش از حد مایع است.	بررسی کنید که مایع بین سطوح MIN و MAX برای تنظیمات P1، P2 می‌باشد (شکل 3). برای P3 اطمینان حاصل کنید که بین 150 میلی‌لیتر و 300 میلی‌لیتر مایع می‌باشد.
	مواد به درستی مخلوط نشده‌اند. شما از دستگاه برای گرم کردن شیر استفاده کرده‌اید.	مایع و جامدات را با هم دستی مخلوط کنید (شکل 4). سوپ‌ساز برای انجام این کار به درستی طراحی نشده است.
	اگر پسماند بر روی کاسه (E1) و سنسور لوله لبریزی (C) باقی مانده باشد، از یک اسفنج ساینده برای ناپدید شدن آنها استفاده کنید.	مواد را فراموش کنید و مقادیر ارائه شده توسط دستورالعمل را تغییر دهید. فهرست مواد و تناسب دستورالعمل ها را مشاهده کنید.

⚠ هشدار: دستگاه شما بخار خارج می کند که می تواند باعث سوختگی شود. سرپوش را با دقت ننگه داشته و بکار اندازید (در صورت لزوم، از یک دستکش، یک پارچه و غیره استفاده کنید). به سرپوش با دسته مرکزی آن دست بزنید.

⚠ احتیاط: دستگاه را در آب غوطه ور نکنید.

کتابچه دستورالعمل ایمنی با دستگاه شما عرضه می شود.

قبل از استفاده از این دستگاه برای اولین بار، کتابچه را با دقت مطالعه کنید و برای مراجعات بعدی ننگه دارید

شرح

A دسته بالا

B واحد موتور

C سنسور لبریزی

D اتصال واحد موتور

E چاقو

E1 میله

E2 تیغه چاقو 4

F کوزه

G دسته جانبی

H رابط پیماننه

I پریز برای سیم برق

نکات:

- بعضی غذاها می توانند مجرای دستگاه شما را لکه دار کنند.

- این برای دستگاه و سلامت شما امن است. برای برداشتن لکه ها، مقداری آب در کاسه دستگاه قرار دهید و برخی از محصولات که معمولاً^۱ برای ماشین ظرفشویی استفاده می شود (۱ قرص، مایع، پودر) اضافه کنید. یک شب خیس کنید. سپس یک اسفنج به آرامی بر روی آن بمالید، لکه ها ناپدید می شوند.

چه باید بکنیم اگر دستگاه شما کار نمی کند

مشکلات	علل	راه حل
دستگاه کار نمی کند	پریز متصل نیست	دستگاه خود را به یک پریز وصل کنید. اطمینان حاصل کنید که سیم برق به درستی در پریز طرف دسته و پریز برق قرار داده شده است.
	واحد موتور (B) به درستی قرار نگرفته یا قفل شده است.	مقداری از مواد را بردارید. بررسی کنید که مواد از سطح MAX تجاوز نکرده و اطمینان حاصل کنید که مواد به طور یکنواخت بر روی پایه کوزه پخش شده است.

FR	p. 8 – 15
EN	p. 16 – 23
DE	p. 24 – 31
NL	p. 32 – 39
ES	p. 40 – 47
EL	p. 48 – 55
IT	p. 56 – 63
PT	p. 64 – 71
RU	p. 72 – 79
UK	p. 80 – 87
KK	p. 88 – 96
AR	p. 104 – 97
FA	p. 112 – 105