

HKoenig

**INSTRUCTION MANUAL
MANUEL D'UTILISATION
BEDIENUNGSANLEITUNG
GEBRUIKERSHANDLEIDING
MANUAL DE UTILIZACIÓN
MANUALE D'USO**



MXC18

**SOUP MAKER
BLENDER CHAUFFANT
BLENDER HEATED
VERWARMING BLENDER
CLIMATIZADA BLENDER
RISCALDAMENTO**



ENGLISH

USER MANUAL

I. Usage Cautions

- Read this instruction manual before use, plug with grounding device for this machine, to prevent scalded by steam and other damages, please do not let the children close or touch this product when the machine is working.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose.
- This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. It has not been designed to be used in the following cases not covered by the warranty: - In corners of kitchens reserved for staff in shops, offices and other professional environments, - On farms, - Hotel guests, motels and other residential environments, - In guest-type environments.
- Check that the voltage indicated on the rating label corresponds with that of the local network before connection the appliance to the mains power supply.
- This appliance should not be used by children below 8 years of age, physically or mentally disabled people nor inexperienced individuals; unless they use it under the strict surveillance and tutoring of an experienced user and have been provided with detailed usage instructions to ensure a safe usage of the appliance as well as a realistic risk awareness. Children should never play with the appliance. Unwatched children should not perform Cleaning and maintenance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the soup maker.
- Use of the appliance with the mixer function should not be used by children. The appliance should not be cleaned or serviced by children unless they are over the age of 8 and are under the supervision of an adult. Keep the device and its cable out of the

reach of children.

- If the supply cord is damaged, a qualified engineer must replace it in order to avoid a hazard, or send the unit to the authorized after-sales service center to repair.
- Ensure that the supply cord is kept away from heat or sharp edges that could cause damage.
- Do not allow the supply cord to hang over the edge of work surface or table tops.
- This appliance contains no user-serviceable parts. All repairs should only be carried out by a qualified engineer. Improper repairs may place the user at risk of harm.
- Do not immerse the soup maker (Jug, cord, motor housing) in water or any other liquids.
- Do not operate the soup maker after a malfunction or if it has been dropped or damaged in any way.
- Do not leave the soup maker unattended whilst connected to the mains power supply, this appliance must be unplugged from the power supply after use and whilst any maintenance such as cleaning is carried out.
- Always use the soup maker on a stable, heat-resistant surface.
- Do not use the soup maker for any purpose other than that for which it is designed
- Do not use any accessories or attachments with this appliance other than those recommended by supplier.
- Wipe out the spills around the jug including its filter properly after use.
- This appliance are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To protect the normal work of the machine, please do not push out plug repeatedly.
- Cut out the power when cleaning, please clean every components over and wipe it dry.
- To protect main machine and inner circuit from destroy, do not turn down the main machine or directly put it into the water to

clean, or it will cause danger accident.

- Don't let the water into dry-heating sensor and socket on cup of bean soaking.
- Do not put this product into the refrigerator, it will destroy the PCB board by suddenly cold, that would cause failure work of the machine. In addition, please do not put it into the hot disinfection cabinet.
- When the machine is working, there should be someone watching, it is forbidden to boil water, and the plug should be put out after used.
- It is normal with fast and slow sound with a short intermission now and then when the machine cut down the food.
- It is normal for the rice sink on the bottom during making minor-cereals
- Special power cord should be used specialize or buy from power supplier when it is destroy.
- Do not use the heating blender over 30 minutes continuously, and if you use it for a long time, let it cool down for several hours before using again.

WARNING: Hot surface! Risk of burns!

- Ensure there is sufficient ventilation around the soup maker to allow the escape of heat the steam. Be aware of the hot steam escaping from the unit when you remove the motor unit after making soup.
- The jug body becomes hot during use, always hold using the handle provided

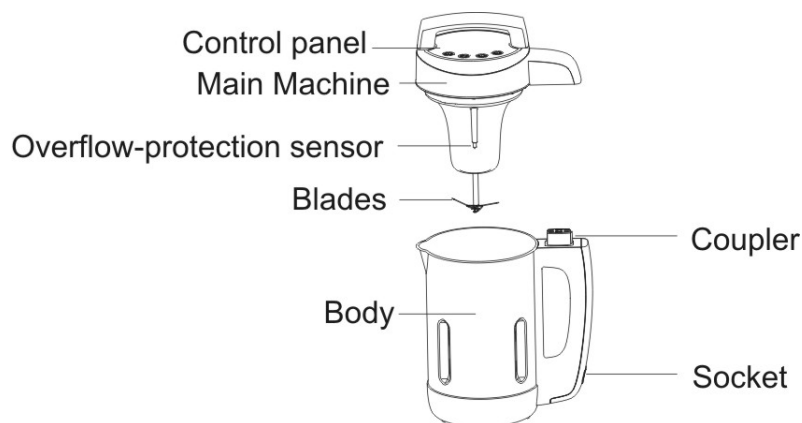
WARNING: blade is sharp

- Take care to keep hands, loose clothing and other items away from the rotating blades.
- The blender blades are very sharp. Clean them Carefully
- Do not use the soup maker if the rotating blades are damaged.

- Do not use the soup maker without the lid being securely clipped in place.
- If the food quantity goes over the maximum level, the blender will stop automatically
- Don't add food or water in the machine body, and don't lift the machine head when the machine is working

I. Structure Diagram

1. Component parts



2. Accessory parts

- Power cord
- Instruction manual / Recipe

I. Usage Instruction

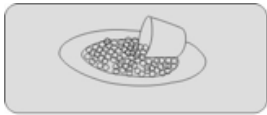
- Note: please pay attention to below instruction when use product. Please choose right button when using the machine, otherwise, the taste will not good.
- Water should be added between the highest and lowest level. (To high or too low will affect the taste, even because the machine cannot work normally).
- Please take out the power cord and the main machine before drink.

II. Operation

This soup maker has three functions:

- Smooth soup or compote : Heating + Mixing function program
- Chunky soup/boiled vegetable : Heating program
- Mixing: Smoothies and milkshakes program mixing programs

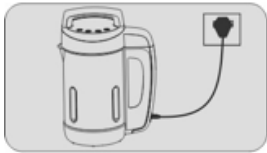
Smooth Soup/ Compote



1. Cut the vegetables/fruits in small pieces and add them into the machine body



2. Add water between the lowest and highest level.

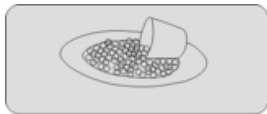


3. Put the main machine onto correct position, connect the power wire, press the “on” button and press the “Smooth” button to make the machine working.

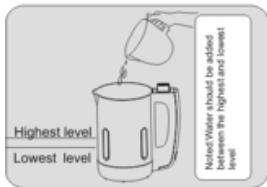
4. About 21 minutes later the music will be sounded after many times of heating and blending, and button with “Smooth” light up, it means the smooth soup is finished.



Chunky Soup/ boiled vegetables



1. Cut the food in pieces, keep the bone with meat



2. Add water into machine body between the lowest and highest level.

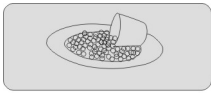


3. Put the main machine onto correct position, connect the power wire, press the On button and press the button of “Chunky ” to make the machine working.

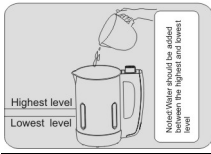
4. About 28 minutes later the music will be sounded after many times of heating and blending, and button with “Chunky” light up, it means the Chunky soup is finished.



Mixing function – Smoothies/Milkshakes



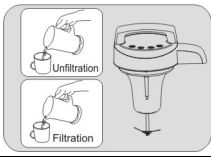
1. Use the cup with machine to get fruit and vegetable please put always the fruit out into 25*25*25mm.



2. add water between the lowest and highest level.



3. Put the main machine onto correct position, connect the power wire, press the On button and press the button of “Mixing” to make the machine working



4. About 5 minutes later the music will be sounded after many times blending, the button with “Mixing” light up, it means the smoothie is finished.

V. CLEANING

Always unplug the appliance before cleaning it.

Never immerse the motor unit or the carafe in water. Do not run the engine block in the dishwasher.

Never use scouring sponges, abrasives or aggressive detergents such as gasoline or acetone to clean the unit.

The blender blades are very sharp. Clean them carefully

Tip: It is recommended to clean the bowl and the motor unit immediately after use.

1) Unplug the unit.

2) Hold down the handle of the carafe with one hand and remove the motor block from the carafe with the other hand.

3) Clean the blade assembly by rinsing it under the tap water. Do not touch the blades because they are very sharp.

Tip: If necessary, clean the blade assembly and the overflow sensor with a soft brush.

Clean the upper part of the engine block and the outside of the carafe with a damp cloth

Tip: If the appliance and the blades are very dirty, pour boiling water into the carafe and place the motor unit on the carafe. Let them soak for 10 minutes.

Clean the inside of the carafe under the faucet. If necessary, use a soft brush.

VI. Nutritious Recipe

TOMATO SOUP

Ingredients:

- 600 grams of ripe tomatoes
- 1 clove of garlic
- 1/2 an onion
- 450 ml of broth
- 2 tablespoons of sour cream
- 1 teaspoon of sugar
- A handful of basil leaves
- Salt and pepper

Recipe:

Cut the tomatoes into small pieces and peel the garlic.

Put the tomatoes, garlic, onion, vegetable broth, sugar and basil in your heating blender. Close the lid and select the "SMOOTH SOUP" program.

When the machine has finished add fresh cream.

Pour the soup into bowls and season according to your taste.

LEEK SOUP

Ingredients:

- 400 grams of leek
- 1 large potato
- 1/2 a chopped onion
- 1 clove of garlic
- 700 ml of broth of chicken
- A few thyme leaves
- Salt and pepper

Recipe:

Wash the leeks and cut into small pieces.

Peel and cut the potato into small pieces.

Place all the soup ingredients in your heating blender. Close the lid and press the "SMOOTH SOUP" program.

When the machine has finished the preparation pour the soup into bowls.

You can also enjoy this soup cold. To do so, leave the soup in the refrigerator for at least 3 hours before serving.

PUMPKIN SOUP WITH CUMIN

Ingredients:

- 350 grams of pumpkin
- 2 large potatoes
- 1/2 a chopped onion
- 1 teaspoon of ground cumin
- 500 ml of broth
- Some diced feta
- Salt and pepper

Recipe:

Deseed the pumpkin after cutting it in two. Cut the pumpkin and potatoes into small pieces. Put all the ingredients (except feta) in your heating blender, close the lid and press the "SMOOTH SOUP" program.

When the soup is ready pour into bowls and add some diced feta cheese for garnish. Season to taste.

SPINACH AND RED LENS SOUP (spicy recipe)

Ingredients:

- 150 grams of fresh spinach
- 100 grams of cherry tomatoes
- 100 grams of red lentils
- 80 grams of celery
- 15 grams of fresh ginger
- 1 large carrot
- 1 red chilli pepper
- 1 clove of garlic
- 500 ml of broth
- 1 yogurt
- Salt and pepper

Recipe :

Peel the ginger and the garlic before shopping them into pieces.

Peel the carrot and cut it into small pieces.

Cut the celery into small pieces.

Chop the pepper.

Cut the cherry tomatoes in two.

Put all ingredients (except the spinach, the yogurt, the salt and the pepper) in your heating blender, close the lid and press «CHUNKY SOUP».

When the preparation is ready, use the mixing function to mix the soup as you like. Place the spinach and the yogurt. Let the soup rest for a few moments before pouring the soup into bowls. Season to your taste.

VEGETABLES AND TORTELLINI SOUP

Ingredients:

- 100 grams of zucchini
- 100 grams of carrots
- 50 grams of red peppers
- 80 grams of dried tortellini
- 1 chopped onion
- 1 leek
- 500 ml of broth
- Some parmesan
- Salt and pepper

Recipe:

Deseed the peppers and cut them into small pieces.

Cut the zucchini and carrots into small pieces. Chop the leeks.

Place all ingredients, except parmesan, in your heating blender, close the lid and press the "CHUNKY SOUP" program (or "SMOOTH SOUP" if you prefer smooth soup.)When the preparation is ready use the mixing function to mix the soup as you like. Pour the soup into bowls, sprinkle with parmesan and season to your taste.

BANANA SMOOTHIE

Ingredients:

- 350 grams of banana
- 500 ml of milk
- 150 grams of vanilla ice cream

Recipe:

Put all ingredients in your heating blender, close the lid and press the "MIXING" program. When the preparation is ready (about 5 minutes), serve in tall glasses.

CARROT ORANGE SMOOTHIE

Ingredients:

- 2 oranges
- 2 bananas
- 150 grams mango
- 15 grams of carrot tops
- 1 tablespoon olive oil
- 350 ml water

Recipe:

Peel and chop the oranges, bananas and mango. Put all ingredients in your blender heating, close the lid and press the "MIXING" program.

When the preparation is ready (about 5 minutes), serve in tall glasses.

ENVIRONMENT

CAUTION:



Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 01

I. Précautions d'usage

- Lisez ce mode d'emploi avant l'utilisation de l'appareil puis brancher ce dernier dans une fiche de terre. Ne permettez pas aux enfants de toucher l'appareil pendant qu'il est en marche, afin que la vapeur ne les brûle pas.
- Cet appareil a une fonction très précise, et il est destiné à un usage privé.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.
- Il ne faut pas utiliser cet appareil dehors, mais vous pouvez le faire dans les situations suivantes : dans les cuisines réservées au personnel de magasins, dans les bureaux, dans les fermes, dans les hôtels, dans les auberges et dans les quartiers résidentiels.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur l'étiquette de cote énergétique corresponde avec celle du réseau local.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants qui sont âgés de moins de 8 ans, ni par les personnes handicapées ou sans expérience. Par contre, ils peuvent le faire s'ils ont surveillé par une personne expérimentée qui peut leur expliquer comment l'utiliser sans danger. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil ou le nettoyer sans surveillance.
- Il faut toujours surveiller les enfants afin de les empêcher de jouer avec la machine à soupe.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants, et ces derniers ne doivent pas non plus le nettoyer, sauf s'ils ont plus de 8 ans et si un adulte et surveille. Ne permettez pas aux enfants de toucher l'appareil ou le cordon d'alimentation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un ingénieur qualifié ou par le centre de services à la clientèle, afin d'éviter des accidents.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas être en contact avec des sources de chaleur ou des bords tranchants, afin d'éviter les accidents.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas dépasser le rebord du plan

de travail ou de la table.

- Si votre appareil est endommagé, les réparations doivent être faites par une personne qualifiée, afin d'éviter les accidents.
- Il ne faut pas plonger la machine à soupe (ni le récipient, ni le moteur) dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Si l'appareil est endommagé ou si quelqu'un l'a fait tomber, vous ne devez pas utiliser.
- Il faut toujours surveiller l'appareil pendant qu'il est branché. Vous devez le débrancher après l'utilisation et pendant le nettoyage.
- La machine à soupe doit être placée sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Cette machine à soupe a des fonctions bien précises et ne doit pas être utilisée pour autre chose.
- il faut seulement utiliser les accessoires qui sont recommandés par le fabricant
- Après l'utilisation, essuyez le filtre et le récipient.
- Il ne faut pas utiliser de minuterie externe de système de contrôle télécommandé avec cet appareil.
- Afin de permettre à l'appareil de fonctionner correctement, il ne faut pas le débrancher continuellement
- Débranchez l'appareil durant le nettoyage, puis nettoyez et essuyer soigneusement chaque composant. Dry.
- Afin de protéger l'appareil principal et les circuits intérieurs, ne les mettez pas à l'envers et ne les placez pas dans l'eau.
- Le capteur de chauffage et la prise ne doivent pas être en contact avec l'eau.
- Ne placez pas cet appareil dans le réfrigérateur, car la fraîcheur détruira la carte de circuit imprimé, et l'appareil ne pourra plus fonctionner correctement. Vous ne devez pas non plus le mettre dans une armoire chauffante pour le désinfecter.
- Il faut toujours surveiller la machine pendant qu'elle est en marche. Vous ne devez pas l'utiliser pour bouillir de l'eau, et il faut toujours débrancher l'appareil après l'utilisation.
- Pendant que l'appareil coupe les aliments, il émettra des sons rapides et lents par intermittence.
- Si vous mélangez des petites céréales, le riz se retrouvera au

fond de l'appareil.

- Vous devez seulement utiliser en cordon d'alimentation spécialisé. Si celui-ci est endommagé, vous devez en acheter un autre chez le fabricant.
- N'utilisez pas le mélangeur pendant plus de 30 minutes à la fois ; s'il vous faut l'utiliser durant une longue période de temps, laissez-le refroidir pendant plusieurs heures avant de l'utiliser de nouveau.

ATTENTION au chaud

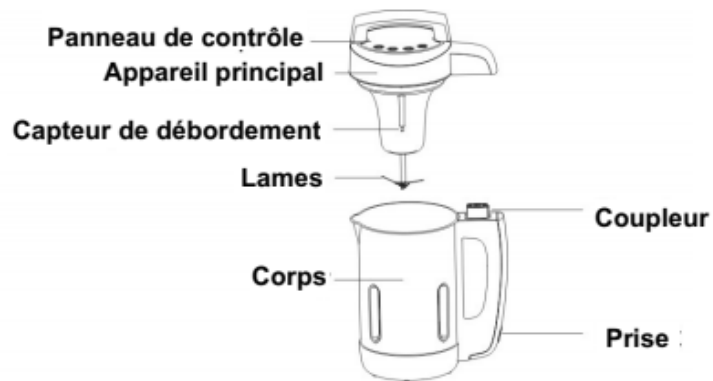
- Placez l'appareil près d'une source d'aération, afin de permettre à la vapeur de s'échapper. Prenez garde de ne pas vous brûler lorsque vous enlevez l'unité motrice après la préparation de votre soupe
- Étant donné que le récipient se réchauffe durant l'utilisation, il faut toujours le tenir par les anses.

ATTENTION aux lames

- Éloignez vos mains et vos vêtements des lames pendant qu'elles tournent.
- Les lames du mélangeur sont très tranchantes, et vous devez faire attention en des nettoyants.
- N'utilisez pas la machine à soupe si les lames sont endommagées
- Avant d'utiliser la machine à soupe, refermez soigneusement le couvercle.
- Si la quantité de nourriture dépasse le niveau maximum, le mélangeur s'arrêtera automatiquement.
- Il ne faut pas ajouter des aliments ou de l'eau à l'appareil pendant qu'il est en marche.

II. Schéma de Structure

1. Composants



2. Accessoires



III. Instructions d'utilisation

Avertissement : veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser l'appareil :

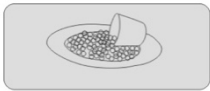
- Veuillez choisir le bouton qui convient à votre recette, sinon le résultat ne sera pas satisfaisant.
- L'eau ne doit pas dépasser le niveau inférieur ou supérieur ; ceci affectera le goût de la préparation, étant donné que la machine ne pourra pas fonctionner correctement.
- Enlevez le cordon d'alimentation et l'appareil principal avant de consommer votre boisson.

IV. Opération

La machine à soupe a trois fonctions différentes :

- Soupe onctueuse compote : programme de réchauffement et de mélange.
- Soupe avec des morceaux/légumes bouillis : programme de réchauffement
- Mélanger : programmes de mélange pour les smoothies et les milk-shakes.

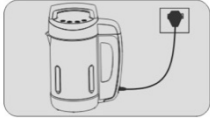
Soupe onctueuse/ Compote



1. Coupez les légumes ou les fruits en petits morceaux avant de les placer dans l'appareil.



2. Versez suffisamment l'eau dans l'appareil, afin d'atteindre le niveau supérieur.

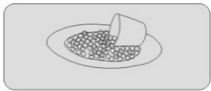


3. Positionnez correctement l'appareil principal, branchez le cordon d'alimentation et appuyez sur le bouton "allumer". Ensuite, appuyez sur le bouton "Onctueux" pour démarrer l'appareil.

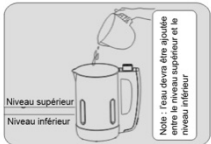


4. Après 21 minutes, vous entendrez quelques notes de musique et le bouton "Onctueux" s'allumera. Cela signifie que la soupe onctueuse est prête.

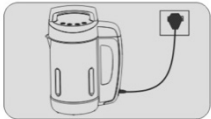
Soupe avec des morceaux / légumes bouillis



1. Coupez les aliments en morceaux, mais ne désossez pas la viande.



2. Versez suffisamment l'eau dans l'appareil, afin d'atteindre le niveau supérieur.



3. Positionnez correctement l'appareil principal, branchez le cordon d'alimentation et appuyez sur le bouton "allumer". Ensuite, appuyez sur le bouton "Soupe avec des morceaux" pour démarrer l'appareil.

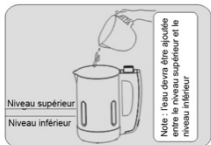


4. Après 28 minutes, vous entendrez quelques notes de musique et le bouton "Soupe avec des morceaux" s'allumera. Cela signifie que la soupe avec des morceaux est prête.

Mélange – Smoothies/Milk-shakes



1. Les morceaux de légumes et de fruits doivent mesurer 25*25*25mm. Utilisez la tasse qui est fournie avec l'appareil pour y verser les morceaux



2. Versez suffisamment l'eau dans l'appareil, afin d'atteindre le niveau supérieur.



3. Positionnez correctement l'appareil principal, branchez le cordon d'alimentation et appuyez sur le bouton "allumer". Ensuite, appuyez sur le bouton "Mélanger" pour démarrer l'appareil.



4. Après 5 minutes, vous entendrez quelques notes de musique et le bouton "Mélanger" s'allumera. Cela signifie que le smoothie est prêt.

V. NETTOYAGE

Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

Il ne faut jamais plonger l'unité motrice ou la carafe dans l'eau.

Ne mettez pas le bloc-moteur dans le lave-vaisselle

N'utilisez jamais d'éponges abrasives ou de détergents agressifs (tel que l'acétone ou le gasoil) pour nettoyer l'appareil.

Les lames du mélangeur sont très tranchantes, alors il faut les nettoyer avec soin.

Conseil : Nettoyez le bol et l'unité motrice juste après chaque utilisation.

1) Débranchez l'appareil

2) Appuyez sur le manche de la carafe pendant que vous enlevez le bloc-moteur qui se trouve au-dessous d'elle.

3) Utilisez de l'eau du robinet pour nettoyer l'assemblage des lames. Ne touchez pas ces lames, car elles sont très tranchantes.

Conseil : si vous en éprouvez le besoin, nettoyez l'assemblage des lames et le capteur de débordement à l'aide d'une brosse douce.

Utilisez un chiffon humide pour nettoyer la partie supérieure du bloc-moteur et l'extérieur de la carafe.

Conseil : si l'appareil et les lames sont très sales, versez de l'eau bouillante dans la carafe et placez-y le bloc-moteur ensuite, vous pouvez les enlever après 10 minutes.

Utilisez une brosse douce pour nettoyer l'intérieur de la carafe sous le robinet.

VI. Recette Nourrissante

SOUPE AUX TOMATES

Ingrédients:

- 600 grammes de tomates mûres
- 1 gousse d'ail
- un demi-oignon
- 450 ml de bouillon
- 2 cuillerées à soupe de crème aigre
- 1 cuillère à café de sucre
- Quelques feuilles de basilic
- Sel et poivre

Préparation:

Coupez les tomates en petits morceaux et épluchez l'ail.

Placez les tomates, l'ail, l'oignon, le bouillon de légumes, le sucre et le basilic dans votre mélangeur.

Refermez le couvercle et appuyez sur le bouton "SOUPE ONCTUEUSE".

Lorsque la soupe sera prête, ajoutez-y de la crème fraîche.

Versez la soupe dans des bols et assaisonnez-la selon votre désir.

SOUPE AUX POIREAUX

Ingrédients:

- 400 grammes de poireaux
- 1 grosse pomme de terre
- un demi-oignon haché
- 1 gousse d'ail
- 700 ml de bouillon de poulet
- Quelques feuilles de thym
- Sel et poivre

Préparation:

Lavez les poireaux et coupez-les en petits morceaux.

Epluchez la pomme de terre et coupez-la en petits morceaux.

Placez tous les ingrédients de la soupe dans votre mélangeur, puis refermez le couvercle et appuyez sur le bouton "SOUPE ONCTUEUSE".

Lorsque la soupe sera prête, versez-la dans des bols.

Vous pouvez également voir cette soupe lorsqu'elle est froide ; il vous suffit de la laisser au réfrigérateur pendant 3 heures avant de la consommer.

SOUPE AU POTIRON ET AU CUMIN

Ingrédients:

- 350 grammes de potiron
- 2 grosses pommes de terre
- un demi-oignon haché
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- 500 ml de bouillon
- Un peu de feta coupé en dés
- Sel et poivre

Préparation:

Coupez le potiron en deux et épépinez-le.

Coupez le potiron et les pommes de terre en petits morceaux.

Placez tous les ingrédients de la soupe dans votre mélangeur (sauf la feta), puis refermez le couvercle et appuyez sur le bouton "SOUPE ONCTUEUSE".

Lorsque la soupe est prête, versez-la dans des bols et ajoutez-y de la feta coupée en dés, puis assaisonnez-la.

SOUPE AUX EPINARDS ET AUX LENTILLES ROUGES (recette épicée)

Ingrédients:

- 150 grammes d'épinards frais
- 100 grammes de tomates cerise
- 100 grammes de lentilles rouges
- 80 grammes de céleri
- 15 grammes de gingembre frais
- 1 grosse carotte
- 1 piment rouge
- 1 gousse d'ail
- 500 ml de bouillon
- 1 yaourt
- Sel et poivre

Préparation:

Epluchez le gingembre et l'ail, puis coupez-les en petits morceaux.

Epluchez la carotte et coupez-la en petits morceaux.

Coupez le céleri en petits morceaux.

Coupez le piment en morceaux

Coupez les tomates cerise en deux.

Placez tous les ingrédients de la soupe dans votre mélangeur (sauf le yaourt, le sel et le poivre), puis refermez le couvercle et appuyez sur le bouton "SOUPE ONCTUEUSE".

Lorsque la soupe sera prête, utilisez la fonction "Mélanger" pour la mélanger autant que vous le désirez. Ajoutez-y les épinards et le yaourt, puis attendez quelques minutes avant de la servir. Vous pouvez ensuite assaisonner la soupe selon votre désir.

SOUPE AUX LEGUMES ET AUX TORTELLINIS

Ingrédients:

- 100 grammes de courgettes
- 100 grammes de carottes
- 50 grammes de poivrons rouges
- 80 grammes de tortellinis séchés
- 1 oignon haché
- 1 poireau
- 500 ml de bouillon
- Un peu de parmesan
- Sel et poivre

Préparation:

Épépinez les poivrons et coupez-les en petits morceaux.

Coupez les courgettes et les carottes en petits morceaux. Coupez les poireaux en morceaux.

Placez tous les ingrédients, sauf le parmesan, dans votre blender chauffant, fermez le couvercle et appuyez sur le programme « Soupe avec des morceaux » ou « Soupe onctueuse » si vous préférez une soupe lisse.

Lorsque la soupe sera prête, utilisez la fonction "Mélanger" pour la mélanger autant que vous le désirez. Saupoudrez un peu de parmesan sur la soupe, puis attendez quelques minutes avant de la servir. Vous pouvez ensuite assaisonner la soupe selon votre désir.

SMOOTHIE AUX BANANES

Ingrédients:

- 350 grammes de bananes
- 500 ml de lait
- 150 grammes de glace à la vanille

Préparation:

Placez tous les ingrédients dans votre mélangeur, refermez le couvercle et appuyez sur le bouton "MELANGER".

Votre boisson sera prête après 5 minutes, et vous pouvez la servir dans de grands verres.

SMOOTHIE AUX CAROTTES ET A L'ORANGE

Ingrédients:

- 2 oranges
- 2 bananes
- 150 grammes de mangue
- 15 grammes de fanes de carottes
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- 350 ml d'eau

Préparation:

Epluchez et coupez les oranges, les bananes et les mangues.

Placez tous les ingrédients dans votre mélangeur, refermez le couvercle et appuyez sur le bouton "MELANGER".

Votre boisson sera prête après 5 minutes, et vous pouvez la servir dans de grands verres.

ENVIRONNEMENT

ATTENTION :



Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France

www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 01

DEUTSCH

BENUTZERHANDBUCH

I. Sicherheitsvorkehrungen bei der Nutzung

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch, schließen Sie das Gerät mit der dafür geeigneten Erdungsanlage ans Netz, um eine Verbrühung durch Dampf oder andere Beschädigungen zu vermeiden; erlauben Sie Kindern nicht, in der Nähe des Gerätes zu sein oder es zu berühren, wenn die Maschine im Betrieb ist.
- Das Gerät ist ausschließlich für die private Nutzung und den vorgesehenen Zweck geeignet.
- Das Gerät ist für eine kommerzielle Nutzung nicht geeignet.
- Benutzen Sie es nicht draußen. Es wurde dafür nicht entwickelt, in den folgenden Fällen verwendet zu werden, die von der Garantie nicht abgedeckt sind: - In Küchenbereichen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, - Auf Bauernhöfen, - in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen, - in Einrichtungen für Gäste.
- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit dem lokalen Netzwerk übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an die Netzversorgung anschließen.
- Das Gerät darf durch Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen benutzt werden, es sei denn sie werden durch einen erfahrenen Nutzer beaufsichtigt und geschult, und erhielten von ihm detaillierte Benutzeranweisungen, um eine sichere Nutzung des Gerätes sowie ein realistisches Risikobewusstsein zu ermöglichen. Kinder dürfen mit dem Gerät nie spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass Sie mit dem Suppenbereiter nicht spielen.
- Das Gerät mit der Mixer-Funktion darf von Kindern nicht bedient werden. Das Gerät darf von Kindern nicht gereinigt oder gewartet werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt. Bewahren Sie

das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern auf.

- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch einen qualifizierten Ingenieur ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden, ansonsten schicken Sie das Gerät zu der autorisierten Kundendienststelle für die Reparatur.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel von der Hitze und scharfen Kanten ferngehalten wird, die Beschädigungen verursachen können.
- Lassen Sie das Stromkabel über die Kante der Arbeits- oder Tischplatte nicht hängen.
- Das Gerät enthält keine durch den Anwender zu wartenden Teile. Alle Reparaturen müssen von einem qualifizierten Ingenieur durchgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können den Nutzer in Gefahr bringen.
- Tauchen Sie den Suppenbereiter (den Krug, das Kabel, das Motorgehäuse) nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Bedienen Sie den Suppenbereiter nach einer Funktionsstörung nicht, oder wenn es runtergefallen ist oder in einer anderen Weise beschädigt wurde.
- Lassen Sie den Suppenbereiter nicht unbeaufsichtigt, wenn er an der Netzversorgung angeschlossen ist; dieses Gerät muss nach dem Gebrauch und während der Durchführung jeglicher Wartung wie z.B. Reinigung vom Netz getrennt werden.
- Benutzen Sie den Suppenbereiter immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Fläche.
- Benutzen Sie den Suppenbereiter nur für den dafür vorgesehenen Zweck.
- Benutzen Sie kein Zubehör oder keine Anhänge mit dem Gerät, außer diese, die von dem Anbieter empfohlen wurden.
- Wischen Sie alle rund um den Krug verschütteten Tropfen, einschließlich den Filter, gründlich nach dem Gebrauch ab.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, durch eine externe Schaltuhr oder ein getrenntes Fernsteuerungssystem bedient zu werden.
- Um den normalen Betrieb des Gerätes aufrechtzuerhalten, vermeiden Sie es, den Stecker ständig rauszuziehen.
- Trennen Sie das Gerät vom Netz während der Reinigung; reinigen Sie bitte alle Komponenten und wischen diese trocken.

- Um die Hauptmaschine und den inneren Kreislauf vom Schaden zu schützen, drehen Sie das Hauptgerät nicht um und tauchen Sie es nicht unmittelbar ins Wasser zum Reinigen, da dies eine Unfallgefahr hervorrufen kann.
- Erlauben Sie es nicht, dass Wasser in den Trockenheiz- Sensor oder auf die Steckdose gelangt.
- Platzieren Sie dieses Produkt nicht im Kühlschrank, es wird die PCB Platine durch plötzlich auftretende Kälte zerstören, was zu einer Fehlfunktion des Gerätes führen würde. Außerdem, platzieren Sie es nicht in einem heißen Desinfizierungsschrank.
- Die Maschine im Betrieb muss beaufsichtigt werden; es ist nicht gestattet, darin Wasser zu kochen; der Stecker muss nach der Nutzung gezogen werden.
- Es ist normal, wenn ein schnelles und langsames, durch kurze Pausen ab und zu unterbrochenes Geräusch entsteht, wenn die Maschine Lebensmittel schneidet.
- Es ist normal, wenn Reis sich auf dem Boden während der Zubereitung von dem kleineren Getreide absetzt.
- Das Gerät darf nur mit dem speziell dafür geeigneten Stromkabel benutzt werden, das, im Falle von Fehlfunktion, von dem Anbieter erworben werden muss.
- Benutzen Sie den Heizmixer nicht über 30 Minuten ununterbrochen; wenn Sie diesen für eine längere Zeit brauchen, lassen Sie ihn ein paar Stunden vor der weiteren Nutzung abkühlen.

WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

- Vergewissern Sie sich, dass eine ausreichende Ventilation des Suppenbereiters vorhanden ist, um das Entkommen der Dampfhitze zu ermöglichen. Seien Sie vorsichtig mit dem heißen Dampf, der aus dem Gerät
- entweicht, wenn Sie die Motoreinheit nach der Suppenzubereitung entnehmen.

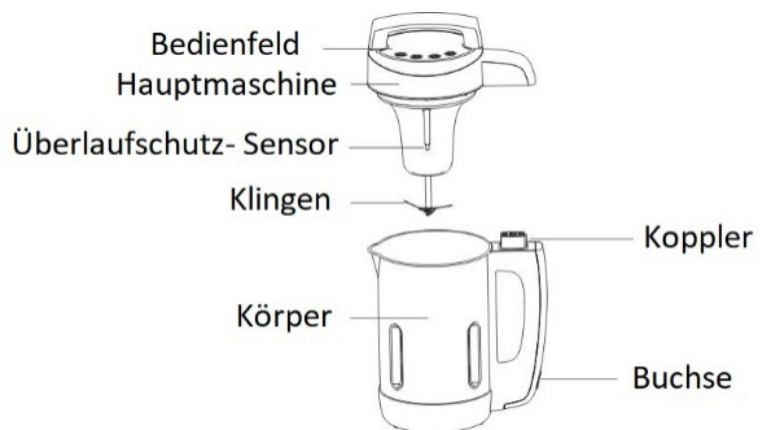
Der Krug wird während des Gebrauchs heiß, halten Sie diesen immer nur an dem vorhandenen Griff.

WARNUNG: Klinge ist scharf

- Seien Sie vorsichtig, halten Sie Ihre Hände, lose Kleidung und andere Gegenstände von den rotierenden Messern fern.
 - Die Mixer-Klingen sind sehr scharf. Reinigen Sie diese vorsichtig.
 - Benutzen Sie den Suppenbereiter nicht, wenn die rotierenden Messer beschädigt sind.
 - Benutzen Sie den Suppenbereiter ohne den sicher befestigten Deckel nicht.
- 1.. Wenn die Essensmenge die maximale Markierung überschreitet, hält der Mixer automatisch an.
- Fügen Sie kein Essen oder Wasser in den Maschinenkörper hinzu, und heben Sie den Maschinenkopf während des Betriebs nicht.

II. Strukturdiagramm

1. Bestandteile
2. Zubehörteile
 - Stromkabel
 - Bedienungsanleitung



III. Bedienungsanleitung

Hinweis: Bitte beachten Sie die folgenden Anweisungen bei der Nutzung des Produkts

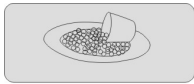
- Wählen Sie bitte beim Gebrauch des Gerätes den richtigen Knopf, ansonsten wird das Gericht nicht gut schmecken.
- Wasser soll zwischen der höchsten und der niedrigsten Stufe hinzugefügt werden. (wenn diese zu hoch oder zu niedrig ist, kann der Geschmack beeinträchtigt werden, weil die Maschine dann nicht richtig funktionieren kann.)
- Bitte entnehmen Sie das Stromkabel und die Hauptmaschine vor dem Trinken.

IV. Betrieb

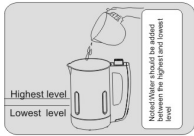
Dieser Suppenbereiter verfügt über drei Funktionen:

- Pürierte Suppe oder Kompott: Heiz + Mixing Funktionsprogramm
- Suppe mit ganzen Stücken/ gekochtes Gemüse: Heizprogramm
- Mixing: Smoothies und Milchshakes-Programm/ Mixing-Programme

Pürierte Suppe/ Kompott



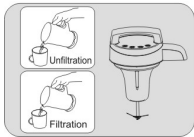
1. Schneiden Sie Gemüse/ Obst in kleine Stücke und fügen Sie diese in den Maschinenkörper hinzu.



2. Fügen Sie Wasser zwischen der höchsten und niedrigsten Stufe hinzu.

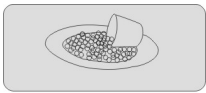


3. Platzieren Sie die Hauptmaschine in der korrekten Position, schießen Sie das Stromkabel an, drücken Sie auf die „on“ Taste und danach auf die „Smooth“ Taste, damit die Maschine zu arbeiten beginnt.

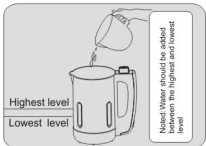


4. Nach ungefähr 21 Minuten werden Sie nach dem mehrmaligen Erhitzen und Mischen Musik hören und die „Smooth“ Taste wird angehen; das bedeutet, dass die pürierte Suppe fertig ist.

Suppe mit ganzen Stücken/ gekochtes Gemüse



1. Schneiden Sie das Lebensmittel in Stücke, trennen Sie das Fleisch

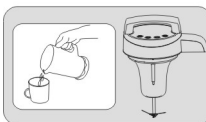


abheben und trennen Sie das Fleisch.

2. Fügen Sie Wasser zwischen der höchsten und niedrigsten Stufe hinzu.



3. Platzieren Sie die Hauptmaschine in der korrekten Position, schießen Sie das Stromkabel an, drücken Sie auf die „on“ Taste und danach auf die „Chunky“ Taste, damit die Maschine zu arbeiten beginnt.

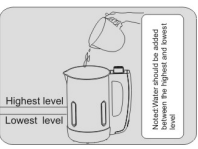


4. Nach ungefähr 28 Minuten werden Sie nach dem mehrmaligen Erhitzen und Mischen Musik hören und die „Chunky“ Taste wird angehen; das bedeutet, dass die Suppe mit ganzen Stücken fertig ist.

Mixing-Function - Smoothies und Milchshakes



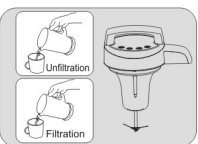
1. Benutzen Sie die Tasse, um Obst und Gemüse in der Maschine zu platzieren, bitte legen Sie immer Obst in 25*25*25mm raus.



2. Fügen Sie Wasser zwischen der höchsten und niedrigsten Stufe hinzu.



3. Platzieren Sie die Hauptmaschine in der korrekten Position, schießen Sie das Stromkabel an, drücken Sie auf die „on“ Taste und danach auf die „Mixing“ Taste, damit die Maschine zu arbeiten beginnt.



4. Nach ungefähr 5 Minuten werden Sie nach dem mehrmaligen Mischen Musik hören und die „Mixing“ Taste wird angehen; das bedeutet, dass das Smoothie fertig ist.

V. Reinigung

Ziehen Sie immer den Stecker, bevor Sie das Gerät reinigen.

Tauchen Sie die Motoreinheit oder Karaffe ins Wasser. Reinigen Sie den Motorblock nie in der Spülmaschine.

Benutzen Sie keine Scheuerschwämme, keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, wie z. B. Benzin oder Aceton, um das Gerät zu reinigen.

Die Mixerklingen sind sehr scharf. Reinigen Sie diese vorsichtig.

Hinweis: Es wird empfohlen, die Schüssel und die Motoreinheit unmittelbar nach dem Gebrauch zu reinigen.

- 1) Trennen Sie das Gerät vom Netz.
- 2) Halten Sie den Griff der Karaffe mit einer Hand und entfernen Sie den Motorblock von der Karaffe mit der anderen.
- 3) Reinigen Sie den Messereinsatz, indem Sie diesen unter Leistungswasser abspülen. Fassen Sie die Klängen nicht an, da diese sehr scharf sind.

Hinweis: Wenn nötig, reinigen Sie den Messereinsatz und Überlaufsensor mit einer weichen Bürste.

Reinigen Sie das Oberteil des Motorblocks und die Außenseite der Karaffe mit einem weichen Tuch.

Hinweis: Wenn das Gerät oder die Klängen sehr dreckig sind, gießen Sie kochendes Wasser in die Karaffe und platzieren Sie die Motoreinheit auf der Karaffe. Lassen Sie diese 10 Minuten einweichen.

Reinigen Sie die Innenseite der Karaffe unter dem Wasserhahn. Wenn nötig, benutzen Sie eine weiche Bürste.

IV. Nahrhafte Rezepte

TOMATENSUPPE

Zutaten:

- 600 Gramm reife Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Zwiebel
- 450 ml Brühe
- 2 Teelöffel saure Sahne
- 1 Teelöffel Zucker

- eine Handvoll von Basilikumblätter
- Salz und Pfeffer

Rezept:

Schneiden Sie die Tomaten in kleine Stücke und schälen Sie den Knoblauch.

Platzieren Sie Tomaten, Knoblauch, Zwiebel, Gemüsebrühe, Zucker und Basilikum in Ihrem Heizmixer.

Schließen Sie den Deckel und wählen Sie das "SMOOTH SOUP" Programm.

Wenn die Maschine fertig ist, fügen Sie frische Sahne hinzu.

Schenken Sie die Suppe in Schüsseln ein und würzen Sie diese nach Ihrem Geschmack.

LAUCHSUPPE

Zutaten:

- 400 Gramm Lauch
- 1 große Kartoffel
- 1/2 gehackte Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 700 ml Hühnerbrühe
- Ein paar Thymianblätter
- Salz und Pfeffer

Rezept:

Spülen Sie den Lauch ab und schneiden Sie diesen in kleine Stücke.

Schälen Sie Kartoffeln und schneiden Sie diese in kleine Stücke.

Platzieren Sie alle Suppenzutaten in Ihrem Heizmixer. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie das „SMOOTH SOUP“ Programm.

Wenn die Maschine die Zubereitung abgeschlossen hat, schenken Sie die Suppe in die Schüsseln ein.

Diese Suppe können Sie auch kalt genießen. Um dies zu machen, lassen Sie die Suppe vor der Ausgabe im Kühlschrank, für mindestens 3 Stunden.

KÜRBISSUPPE MIT KREUZKÜMMEL

Zutaten:

- 350 Gramm Kürbis
- 2 große Kartoffeln
- 1/2 gehackte Zwiebel
- 1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 500 ml Brühe
- Etwas gewürfelter Feta
- Salz und Pfeffer

Rezept:

Entkernen Sie den Kürbis, nachdem Sie diesen halbiert haben.

Schneiden Sie den Kürbis und Kartoffeln in kleine Stücke.

Platzieren Sie alle Zutaten (außer Feta) in Ihrem Heizmixer, schließen Sie den Deckel und wählen Sie das "SMOOTH SOUP" Programm.

Wenn die Suppe fertig ist, schenken Sie diese in Schüsseln ein und fügen etwas gewürfelten Feta zum Garnieren hinzu. Würzen Sie diese nach Ihrem Geschmack.

SPINAT UND ROTE LINSEN SUPPE (Pikantes Rezept)

Zutaten:

- 150 Gramm frischer Spinat
- 100 Gramm Kirschtomaten
- 100 Gramm rote Linsen
- 80 Gramm Sellerie
- 15 Gramm frischer Ingwer
- 1 große Möhre
- 1 rote Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 500 ml Brühe
- 1 Joghurt
- Salz und Pfeffer

Rezept:

Schälen Sie den Ingwer und den Knoblauch, bevor Sie diese zerkleinern.

Schälen Sie die Möhre und schneiden Sie diese in kleine Stücke.

Schneiden Sie den Sellerie in kleine Stücke.

Zerkleinern Sie die Chilischote.

Halbieren Sie die Kirschtomaten.

Platzieren Sie alle Zutaten (außer Spinat, Joghurt, Salz und Pfeffer) in Ihrem Heizmixer, schließen Sie den Deckel und drücken Sie auf „CHUNKY SOUP“.

Wenn die Zubereitung abgeschlossen ist, verwenden Sie die Mixfunktion, um die Suppe nach Ihren Vorlieben zu mischen. Fügen Sie Spinat und Joghurt hinzu. Lassen Sie die Suppe für ein paar Minuten stehen, bevor Sie diese in Schüsseln einschenken. Würzen Sie diese nach Ihrem Geschmack.

GEMÜSE UND TORTELLINI SUPPE

Zutaten:

- 100 Gramm Zucchini
- 100 Gramm Möhren
- 50 Gramm Peperoni
- 80 Gramm trockene Tortellini
- 1 gehackte Zwiebel
- 1 Lauch
- 500 ml Brühe
- Etwas Parmesan
- Salz und Pfeffer

Rezept:

Entkernen Sie die Peperoni und schneiden Sie diese in kleine Stücke.

Schneiden Sie die Zucchini und Möhren in kleine Stücke.

Zerkleinern Sie den Lauch.

Platzieren Sie alle Zutaten, außer Parmesan, in Ihrem Heizmixer, schließen Sie den Deckel und wählen Sie das „CHUNKY SOUP“ Programm (oder „SMOOTH SOUP“, wenn Sie eine pürierte Suppe bevorzugen.)

Wenn die Zubereitung abgeschlossen ist, verwenden Sie die Mixfunktion, um die Suppe nach Ihrem Geschmack zu mischen. Schenken Sie die Suppe in Schüsseln ein, bestreuen Sie diese mit Parmesan und würzen nach Ihrem Geschmack.

BANANEN-SMOOTHIE

Zutaten:

- 350 Gramm Bananen
- 500 ml Milch
- 150 Gramm Vanilleeis

Rezept:

Platzieren Sie alle Zutaten in Ihrem Heizmixer, schließen Sie den Deckel und drücken Sie auf das „MIXING“ Programm.

Wenn die Zubereitung abgeschlossen ist (nach ungefähr 5 Minuten), servieren Sie es in hohen Gläsern.

MÖHRE - ORANGE SMOOTHIE

Zutaten:

- 2 Orangen
- 2 Bananen
- 150 Gramm Mango
- 15 Gramm Möhrenkraut
- 1 Teelöffel Olivenöl
- 350 ml Wasser

Rezept:

Schälen und zerkleinern Sie Orangen, Bananen und Mango.

Platzieren Sie alle Zutaten in Ihrem Heizmixer, schließen Sie den Deckel und drücken Sie auf das „MIXING“ Programm.

Wenn die Zubereitung abgeschlossen ist (nach ungefähr 5 Minuten), servieren Sie es in hohen Gläsern.

UMWELT

ACHTUNG:



Werfen Sie nicht dieses Produkt, wie es mit anderen Haushaltsprodukten hat. Es gibt eine Mülltrennung von diesem Produkt in Gemeinden, Sie müssen Ihre lokalen Behörden über die Orte, wo man dieses Produkt zurückgeben können zu informieren. In der Tat enthalten elektrische und elektronische Produkte gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und sollte recycelt werden. Das Symbol hier darauf hinweisen, dass elektrische oder elektronische Geräte sollten sorgfältig ausgewählt werden, ist ein fahrbarer Abfallbehälter mit einem Kreuz markiert.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 01

NEDERLANDS

GEBRUIKSHANDLEIDING

I. Waarschuwingen voor gebruik

- Lees de gebruikershandleiding voor gebruik, gebruik een geaard stopcontact, om verbrandingen door stoom en andere schades te voorkomen, laat kinderen het apparaat in gebruik niet aanraken of in de buurt komen.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en voor het beoogd gebruik.
- Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Niet buiten gebruiken. Het is niet ontworpen voor gebruik in de volgende gevallen en daardoor vervalt de garantie: - In personeelsruimtes van winkels, kantoren en andere professionele omgevingen, - Op woonboerderijen, - Hotelgasten, motels en andere woon omgevingen, - In gast omgevingen.
- Controleer dat het voltage op het typeplaatje overeenkomt met het lokale netwerk voordat u het apparaat aansluit.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen onder 8 jaar, personen met een lichamelijke of geestelijke beperking; tenzij ze het uitsluitend onder toezicht gebruiken en er uitleg is geweest door een ervaren gebruiker en ze weten hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en ze op de hoogte zijn van de gevaren. Kinderen mogen nooit met dit apparaat spelen. Kinderen zonder toezicht mogen niet het schoonmaken en onderhoud uitvoeren.
- Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden, om te verzekeren dat ze niet met de soep maker spelen.
- De mixer functie van het apparaat mag niet door kinderen gebruikt worden. Het apparaat mag niet worden schoongemaakt of onderhouden worden door kinderen, tenzij ze 8 of ouder zijn en er toezicht is van een volwassene. Houd het apparaat en de stroomkabel buiten bereik van kinderen.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet een gekwalificeerde monteur het vervangen om gevaren te vermijden, of stuur het apparaat na een reparatieservice ter reparatie.

- Controleer dat de stroomkabel weg wordt gehouden van hitte of scherpe randen die beschadigingen kunnen veroorzaken.
- Laat de stroomkabel niet over de rand van het aanrecht of tafel hangen.
- Dit apparaat bevat geen onderdelen die gebruikers kunnen onderhouden. Alle reparaties moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Ondeugdelijke reparaties kunnen een gevaar opleveren voor de gebruiker.
- Niet de soep maker (Beker, kabel, motorbehuizing) onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Niet de soep maker gebruiken als het niet goed meer werkt of is gevallen of op een bepaalde manier is beschadigd.
- Niet de soep maker onbeheerd achterlaten als de stekker nog in het stopcontact zit, de stekker moet eruit worden gehaald na gebruik en tijdens onderhoud zoals het schoonmaken.
- Gebruik de soep maker altijd op een stabiel, hitte bestendig oppervlak.
- Gebruik de soep maker niet voor andere doeleinden dan het beoogde gebruik
- Gebruik geen andere accessoires met dit apparaat dan degene die aanbevolen worden door de leverancier.
- Als er gemorst is, verwijder deze rondom de kan en het filter na gebruik.
- Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden met een externe timer of een apart besturingssysteem.
- Om het apparaat normaal te laten functioneren, niet de stekker herhaaldelijk verwijderen.
- Haal de stekker uit het stopcontact bij het schoonmaken, maak alle onderdelen schoon en droog ze af.
- Om de machine en het binnenwerk niet te beschadigen, dompel het apparaat niet onder in water om het schoon te maken, dat kan gevaar opleveren.

- Laat geen water in de droog-verwarmen sensor of de stekkeraansluiting lopen.
- Zet dit apparaat niet in de koelkast, het zal de printplaat beschadigen door plotseling kou, waardoor het apparaat niet meer goed functioneert. Ook niet in een desinfectie kast plaatsen.
- Als het apparaat in werking is, moet iemand toezicht houden, het is verboden water te koken en de stekker moet na gebruik uit het stopcontact worden gehaald.
- Het is normaal dat de machine snelle en langzame geluiden maakt met korte pauzes als het voedsel blendt.
- Het is normaal dat de rijst naar de bodem zakt bij het maken van ontbijtgranen
- Een speciale stroomkabel moet worden gebruikt, koop er een bij de leverancier als het beschadigd is.
- Gebruik de verwarmende blender niet langer dan 30 minuten continu, als u het lang gebruikt laat het dan enkele uren afkoelen voor opnieuw gebruik.

RABHADH: Dromchla te! Riosca de dhó!

- Controleer dat er voldoende ventilatie rond de soep maker is zodat de hete stoom kan verdwijnen. Wees ervan bewust dat hete stoom kan ontsnappen als de motor unit verwijderd na het maken van soep.
- De kan wordt heet tijdens gebruik, gebruik daarom altijd de handgreep.

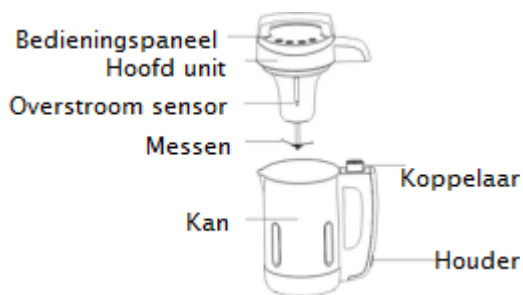
RABHADH: tá an lann géar

- Zorg er voor dat handen, losse kledij en andere spullen weg blijven van de roterende messen.
- Wees voorzichtig, de messen van de mixer zijn zeer scherp. Maak ze voorzichtig schoon.

- Gebruik de soep maker niet als de roterende messen beschadigd zijn.
- Gebruik de soep maker zonder dat de deksel correct is geplaatst.
- Als de voedsel hoeveelheid boven het maximaleniveau komt, stopt de blender automatisch.
- Doe geen voedsel of water in de behuizing van de motor, en til het niet op als het apparaat in werking is.

II. Onderdelen Diagram

1. Onderdelen



2. Accessoires onderdelen

- Stroomkabel
- Gebruikshandleiding

III. Gebruik Instructies

Notitie: lees zorgvuldig de onderstaande aanwijzingen door voor gebruik

- Druk op de juiste knop om het apparaat te gebruiken, anders zal de smaak niet goed zijn.
- Water moet toegevoegd worden tussen het hoogste en het laagste niveau. (Te hoog of te laag zal de smaak aantasten, ook kan het apparaat niet goed werken).
- Verwijder de stroomkabel en de hoofd unit voor het drinken.

IV. Gebruik

Deze soep maker heeft drie functies:

- Fijne soep of compote: Verwarmen + Mixen functie programma
- Grove soep/gekookte groente: Verwarm programma
- Mixen: Smoothies en milkshakes mix programma's

Fijne soep/Compote



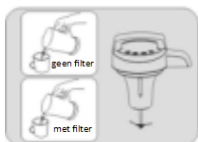
1. Snij de groente/fruit in kleine stukjes en voeg ze toe in het apparaat



2. Voeg water toe tussen het laagste en het hoogste niveau.



3. Plaats de hoofd unit in de juiste positie, steek de stekker in het stopcontact, druk op de 'on' knop en druk op 'Smooth' om het apparaat te laten starten.



4. Na ongeveer 21 minuten zal er een muziekje klinken na vele malen verwarmen en mixen, en de knop 'Smooth' zal oplichten, wat betekent dat de fijne soep klaar is.

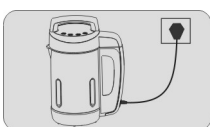
Grove soep/gekookte groente



1. Snij het voedsel in stukjes, haal het bot van vlees



2. Voeg water toe tussen het laagste en het hoogste niveau.



3. Plaats de hoofd unit in de juiste positie, steek de stekker in het stopcontact, druk op de 'on' knop en druk op 'Chunky' om het apparaat te laten starten.



4. Na ongeveer 28 minuten zal er een muziekje klinken na vele malen verwarmen en mixen, en de knop 'Chunky' zal oplichten, wat betekent dat de grove soep klaar is.

Mix functies - Smoothies/Milkshakes



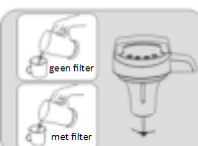
1. Gebruik de beker om het fruit en groente in het apparaat te doen, maak het fruit niet groter dan 25*25*25mm.



2. Voeg water toe tussen het laagste en het hoogste niveau.



3. Plaats de hoofd unit in de juiste positie, steek de stekker in het stopcontact, druk op de 'on' knop en druk op 'Mixing' om het apparaat te laten starten



4. Na ongeveer 5 minuten zal er een muziekje klinken na vele malen mixen, en de knop 'Mixing' zal oplichten, wat betekent dat de smoothie klaar is.

V. SCHOONMAKEN

Altijd de stekker uit het stopcontact halen voor het schoonmaken. Nooit de motor unit of de kan in water onderdompelen. Niet de motor unit in de vaatwasser zetten.

Gebruik nooit schuursponzen, bijtende of agressieve schoonmaakmiddelen zoals benzine of aceton voor het schoonmaken.

Wees voorzichtig, de messen van de mixer zijn zeer scherp. Maak ze voorzichtig schoon

Tip: Het wordt aanbevolen om de kan en de motor unit meteen na gebruik schoon te maken.

1) Haal de stekker uit het stopcontact.

2) Voeg water toe tussen het laagste en het hoogste niveau.

3) Plaats de hoofd unit in de juiste positie, steek de stekker in het stopcontact, druk op de 'on' knop en druk op 'Compete' om het apparaat te laten starten.

Houd de handgreep van de kan met één hand vast en verwijder de motor unit met de andere hand.

Maak het messysteem schoon door het met water af te spelen. Raak de messen niet aan, ze zijn zeer scherp.

Tip: Indien nodig, maak de messen en de overstroom sensor schoon met een zachte borstel.

Maak het bovenste gedeelte van de motor unit en de buitenkant van de kan schoon met een vochtige doek

Tip: Als het apparaat en de messen heel erg vuil zijn, giet kokend water in de kan en plaats de motor unit op de kan. Laat het 10 minuten weken.

Maak de binnenkant van de kan schoon onder de kraan. Indien nodig, gebruik een zachte borstel.

VI. Voedzame Recepten

TOMATENSOEP

Ingrediënten:

- 600 gram rijpe tomaten
- 1 knoflookteen
- 1/2 ui
- 450 ml bouillon
- 2 eetlepels zure room
- 1 eetlepel suiker
- een handvol basilicum bladeren
- peper en zout

Recept:

Snij de tomaten in kleine stukjes en pel de knoflook.

Doe de tomaten, knoflook, ui, bouillon, suiker en basilicum in uw verwamende blender.

Sluit de deksel en kies de 'SMOOTH SOUP' stand.

Als het apparaat klaar is voeg de zure room toe.

Giet de soep in schalen en voeg kruiden toe naar uw smaak.

PREI SOEP

Ingrediënten:

- 400 gram prei
- 1 grote aardappel
- 1/2 gesneden ui
- 1 knoflookteen
- 700 ml kippenbouillon
- een paar tijm bladeren
- peper en zout

Recept:

Was de prei en snij ze in kleine stukjes.

Schil de aardappel en snij het in kleine stukjes.

Plaats de soep ingrediënten in uw verwarmende blender. Sluit de deksel en kies de 'SMOOTH SOUP' stand.

Als het apparaat klaar is giet de soep in de schalen.

U kunt deze soep ook koud eten. Hiervoor dient u de soep minstens 3 uur in de koelkast te zetten.

POMPOEN SOEP MET KOMIJN

Ingrediënten:

- 350 gram pompoen
- 2 grote aardappels
- 1/2 gesneden ui
- eetlepel komijn
- 500 ml bouillon
- fetakaas in blokjes
- peper en zout

Recept:

Verwijder de zaden na het halveren van de pompoen.

Snij de pompoen en de aardappelen in kleine stukjes.

Doe alle ingrediënten (op de feta na) in uw verwarmde blender, sluit de deksel en kies de 'SMOOTH SOUP' stand.

Als de soep klaar is giet het in schalen en voeg de blokjes feta toe als garnering. Kruiden naar uw smaak.

SPINAZIE EN RODE LINZEN SOEP (pittig recept)

Ingrediënten:

- 150 gram verse spinazie
- 100 gram cherry-tomaten
- 100 gram rode linzen
- 80 gram selderij
- 15 gram verse gember
- 1 grote wortel
- 1 rode chili peper
- 1 knoflookteen
- 500 ml bouillon
- 1 yoghurt
- peper en zout

Recept:

Schil de gember en pel de knoflook voor het in stukken snijden.

Was de wortel en snij hem in kleine stukjes.

Snij de selderij in kleine stukjes.

Snij de peper.

Halveer de cherry-tomaten.

Doe alle ingrediënten (op de spinazie, yoghurt, zout en peper) in uw verwarmde blender, sluit de deksel en druk op 'CHUNKY SOUP'.

Als de bereiding klaar is, gebruik de mix functie om de soep op uw manier te mixen. Voeg de spinazie en yoghurt toe. Laat de soep een paar minuten rusten voor u het in de schalen schenkt. Kruiden naar uw smaak.

GROENTE EN TORTELLINI SOEP

Ingrediënten:

- 100 gram courgette
- 100 gram wortels
- 50 gram rode pepers
- 80 gram gedroogde tortellini
- 1 gesneden ui
- 1 prei
- 500 ml bouillon
- wat parmezaan
- peper en zout

Recept:

Was de pepers en snij ze in kleine stukjes.

Snij de courgette en de wortels in kleine stukjes.

Snij de prei.

Plaats alle ingrediënten (op de parmezaan na) in uw verwarmende blender, sluit de deksel en kies de 'CHUNKY SOUP' stand (of de 'SMOOTH SOUP' stand als u een fijne soep wilt).

Als de bereiding klaar is gebruik de mix functie om de soep op uw manier te mixen. Giet de soep in schalen, strooi wat parmezaan erover en voeg kruiden toe naar uw smaak.

BANANEN SMOOTHIE

Ingrediënten:

- 350 gram bananen
- 500 ml melk
- 150 gram vanille ijs

Recept:

Doe alle ingrediënten in uw verwarmde blender, sluit de deksel en kies de 'MIXING' stand.

Als de bereiding klaar is (ongeveer 5 minuten), serveer het dan in een hoge glazen.

WORTEL SINAASAPPEL SMOOTHIE

Ingrediënten:

- 2 sinaasappels
- 2 bananen
- 150 gram mango
- 15 gram van de bovenkant van de wortels

- 1 eetlepel olijfolie

-350 ml water

Recept:

Schil en snijd de sinaasappels, bananen en mango.

Doe alle ingrediënten in uw verwarmde blender, sluit de deksel en kies de 'MIXING' stand.

Als de bereiding klaar is (ongeveer 5 minuten), serveer het dan in een hoge glazen.

MILIEU

ATTENTIE:



Dit apparaat mag niet met uw ander huishoudelijke toestellen worden verwijderd. Dit product moet op een geselecteerde stortplaats verwijderd worden. U kunt bij de gemeente een indiceerde plaats aanvragen. Elektrisch en elektronische producten kunnen gevaarlijke stoffen inhouden die schadelijk zijn voor mensen en het milieu en moet recycled worden. Het symbool aan de kant geeft aan dat het een elektrisch en elektronisch toestel is en zijn dus artikelen van een selectieve collectie. Het beeld geeft een afvalbak met een X teken aan.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 01

ESPAÑOL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

I. Instrucciones de seguridad

- Lea este manual de instrucciones antes de utilizar su sopera eléctrica; el enchufe del cable de alimentación tiene una clavija para la conexión a tierra; para prevenir quemaduras producto del vapor u otras lesiones, no permita que los niños se acerquen o toquen la sopera mientras esté en uso.
- Esta sopera fue diseñada exclusivamente para uso doméstico y con el propósito previsto.
- Esta sopera no fue concebida para usos comerciales.
- No utilice la sopera al aire libre. Este electrodoméstico no fue diseñado para los usos siguientes, los cuales no están cubiertos por la garantía:
 - Áreas de cocina reservadas para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - En casas de campo.
 - A disposición de huéspedes en hoteles, moteles y otras instalaciones de tipo residencial.
 - En establecimientos como posadas o pensiones.
- Antes de enchufar la sopera al tomacorriente, compruebe que la tensión de su red eléctrica se corresponda con la indicada en la placa de características de la sopera.
- Esta sopera no debe ser utilizada por niños menores de 8 años, ni por personas con discapacidad física, sensorial o motora, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén bajo la vigilancia estricta de una persona responsable por su seguridad o hayan sido instruidos para el uso seguro del electrodoméstico y entienden los peligros involucrados. Nunca permita que los niños jueguen con la sopera. La limpieza y el mantenimiento básico de la sopera eléctrica no deben ser realizados por niños sin la supervisión de un adulto.
- Mantenga a los niños bajo vigilancia estricta para garantizar que

no jueguen con la sopera eléctrica.

- No permita que los niños usen la sopera en la función mezclar. No permita que los niños limpien o reparen la sopera, a menos que tengan más de 8 años de edad y estén bajo la supervisión de un adulto. Mantenga la sopera y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Si el cable de alimentación de la sopera está deteriorado, deberá ser reemplazado por una persona cualificada, para evitar riesgos potenciales, o llevar la sopera a un centro de servicios técnicos autorizado para su reparación.
- Asegúrese de mantener el cable de alimentación lejos de fuentes de calor y de bordes afilados, para prevenir que se dañe.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o meseta en la que se encuentra.
- Este electrodoméstico no contiene piezas que el usuario pueda reparar. Cualquier reparación deberá ser realizada por un técnico cualificado. Reparaciones incorrectas pueden provocar el riesgo de lesiones para el usuario.
- Nunca sumerja la sopera (jarra, cable de alimentación, cubierta del motor) en agua ni en cualquier otro líquido.
- No use la sopera luego de un mal funcionamiento, después de una caída o si presenta cualquier desperfecto.
- Nunca desatienda la sopera eléctrica mientras esté en uso o conectada al tomacorriente. Asegúrese de desenchufar el cable de alimentación después del uso y antes de llevar a cabo su limpieza o darle mantenimiento.
- Siempre use la sopera encima de una superficie nivelada, estable y resistente al calor.
- No use la sopera para otro propósito que no sea el previsto.
- No use la sopera con ningún accesorio o piezas de repuesto que no sean las recomendadas por el fabricante.
- Después de cada uso, limpie bien las salpicaduras y residuos de alimentos en la jarra, incluyendo la coladera.
- Este electrodoméstico no está diseñado para ser usado

mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto.

- Para proteger la sopera y que funcione más eficientemente, no desconecte el cable de alimentación con tanta frecuencia.
- Desenchufe la sopera del tomacorriente antes de llevar a cabo su limpieza. Lave todos los accesorios y séquelos bien.
- Para proteger el motor y el circuito interno de la sopera, nunca la vuelque ni la sumerja directamente en agua para limpiarla, esto puede provocar un riesgo de accidentes.
- No permita que el agua entre al sensor de desbordamiento o que se moje la entrada del cable de alimentación en la jarra.
- Nunca introduzca esta sopera en el refrigerador, la congelación deteriora la placa del circuito integrado y esto puede provocar un mal funcionamiento. Igualmente, no desinfecte la sopera en un esterilizador de altas temperaturas.
- Siempre debe haber alguien atento a la sopera mientras esté en funcionamiento. Se prohíbe hervir agua en la sopera. Desenchufe la sopera del tomacorriente cuando no esté en uso.
- Es normal que la sopa adquiera un color más oscuro en el fondo de la jarra cuando se añaden ingredientes con la sopera ya en funcionamiento.
- Es normal que los granos se hundan hacia el fondo de la jarra cuando se preparan cereales ligeros.
- Si el cable de alimentación se deteriora por completo, debe usar un cable de alimentación especial o comprar otro nuevo con su proveedor.
- Nunca use la sopera eléctrica por más de 30 minutos de forma ininterrumpida, y si la utiliza durante mucho tiempo, espere algunas horas para que se enfríe antes de volver a utilizarla.

ADVERTENCIA: ¡superficie caliente!

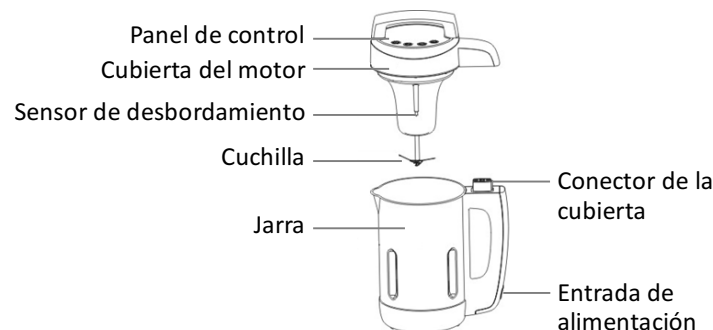
- Asegúrese de instalar la sopera en un local con buena ventilación para facilitar la disipación del calor/vapor. Cuando termine de hacer la sopa, tenga extremo cuidado con el vapor caliente que sale de la sopera al retirar la cubierta del motor.
- La jarra y la cubierta del motor se sobrecalientan durante el uso, siempre manipule la sopera por su asa.

ADVERTENCIA: la cuchilla está afilada

- Mantenga sus manos, ropas y cualquier otro artículo lejos de las cuchillas mezcladoras de la sopera.
- Las cuchillas mezcladoras son muy afiladas, tenga mucho cuidado para limpiarlas.
- No use la sopera si las cuchillas mezcladoras están deterioradas.
- No use la sopera sin haber colocado la cubierta del motor en su lugar y haberla acoplado correctamente al conector.
- Si el volumen de la sopa supera la capacidad máxima de la jarra, la sopera se detendrá automáticamente.
- No agregue alimentos o agua en la jarra de la sopera mientras esté en funcionamiento y tampoco retire o levante la cubierta del motor.

II. Descripción del producto

1. Componentes



2. Accesorios

- Cable de alimentación
- Manual de Instrucciones / Recetas

III. Instrucciones de uso

Nota: Preste atención a las siguientes instrucciones a la hora de usar la sopera.

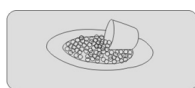
- Escoja la función más adecuada en el panel de control, de lo contrario, el sabor de su preparación no será el mejor.
- Complete con agua atendiendo los niveles mínimo y máximo indicados en la jarra. Adicionar poca o demasiada agua afectará el sabor, incluso porque esto también afecta el funcionamiento de la sopera).
- Desconecte el cable de alimentación de la sopera y retire la cubierta del motor antes de servir o beber su contenido.

IV. Instrucciones de operación

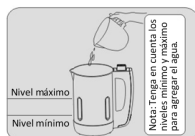
Esta sopera eléctrica cuenta con tres funciones:

- Sopa fina/Compota: programa conjunto utilizando las funciones Calentar y Mezclar.
- Sopa gruesa/Cocido de vegetales: usando la función Calentar.
- Mezclar: para hacer batidos y malteadas con la función Mezclar.

Sopa fina/Compota



1. Corte los vegetales, frutas u otros ingredientes en trozos bien pequeños y colóquelos en la jarra de la sopera.



2. Adicione el agua necesaria observando no sobrepasar el nivel máximo ni quedar por debajo del nivel mínimo.

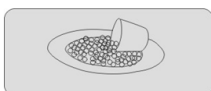


3. Coloque la sopera encima de la meseta o superficie adecuada para su utilización, conecte el cable de alimentación y enchúfelo al tomacorriente, presione el botón "ON" y luego el botón "Sopa fina" para iniciar la preparación.

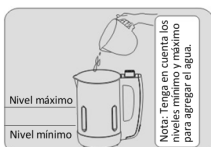


4. Al cabo de unos 21 minutos, escuchará un pitido luego de varias etapas de calentamiento y mezclado, y el indicador LED del botón "Sopa fina" se iluminará, lo que significa que la sopa ya está lista.

Sopa gruesa/Cocido de vegetales



1. Corte los ingredientes de su sopa en trozos pequeños, puede dejar las postas de carne con el hueso, coloque todos los ingredientes en la jarra.



2. Adicione el agua necesaria observando no sobrepasar el nivel máximo ni quedar por debajo del nivel mínimo.

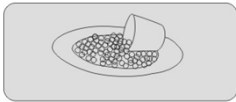


3. Coloque la sopera encima de la meseta o superficie adecuada para su utilización, conecte el cable de alimentación y enchúfelo al tomacorriente, presione el botón "ON" y luego el botón "Sopa gruesa" para iniciar la preparación.

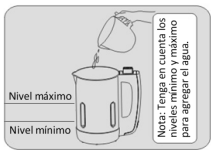


4. Al cabo de unos 28 minutos, escuchará un pitido luego de varias etapas de calentamiento y mezclado, y el indicador LED del botón "Sopa gruesa" se iluminará, lo que significa que la sopa o cocido de vegetales ya está listo.

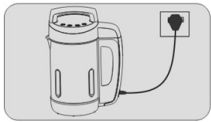
Batidos/Malteadas: función mezclar



1. Use el vaso de medidas que se incluye con la sopera para agregar ingredientes en la jarra, siempre corte las frutas y los vegetales en trozos de 25×25×25 mm.



2. Adicione el agua necesaria observando no sobrepasar el nivel máximo ni quedar por debajo del nivel mínimo.



3. Coloque la sopera encima de la meseta o superficie adecuada para su utilización, conecte el cable de alimentación y enchúfelo al tomacorriente, presione el botón “ON” y luego el botón “Mezclar” para iniciar la preparación.



4. Al cabo de unos 5 minutos, escuchará un pitido luego de varias etapas de mezclado y el indicador del botón “Mezclar” se iluminará, lo que significa que su batido ya está listo.

V. Limpieza

- Siempre desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente antes de limpiar la sopera.
- Nunca sumerja la cubierta del motor o la jarra en el agua. Nunca encienda el motor de la sopera dentro del lavavajillas.
- Nunca use esponjas rugosas ni detergentes abrasivos o fuertes, tales como gasolina o acetona, para limpiar ninguno de los componentes de la sopera.
- Las cuchillas de la sopera eléctrica son muy afiladas. Límpielas con extremo cuidado.

Sugerencia: Se recomienda limpiar la jarra y la cubierta del motor inmediatamente después de cada uso.

- Desenchufe la sopera del tomacorriente.
- Agarre la jarra firmemente por el asa con una mano y retire la cubierta del motor con la otra mano.
- Lave el conjunto de la cuchilla enjuagándolo directamente bajo el agua de la pila. No toque las cuchillas, son muy afiladas.

Sugerencia: Si es necesario, limpie el conjunto de la cuchilla y el sensor de desbordamiento con un cepillo suave.

- Use un paño ligeramente húmedo para limpiar la parte superior de la cubierta del motor y la superficie exterior de la jarra.

Sugerencia: Si la sopera y las cuchillas están demasiado sucias, vierta agua hirviendo en la jarra y ciérrela colocando la cubierta

del motor en su lugar. Deje que el agua remoje la suciedad durante unos 10 minutos.

- Lave el interior de la jarra bajo el agua de la pila. Si es necesario, utilice un cepillo suave para eliminar restos adheridos.

VI. Recetas nutritivas

Sopa de tomate

Ingredientes:

- 600 gramos de tomates maduros
- 1 diente de ajo
- ½ cebolla
- 450 mL de caldo
- 2 cucharadas de crema agria
- 1 cucharadita de azúcar
- Un puñado de hojas de albahaca
- Sal y pimienta

Preparación:

Corte los tomates en trozos pequeños y pele el diente de ajo.

Coloque los tomates, el ajo, la cebolla, el caldo, el azúcar y la albahaca en la jarra de la soperas.

Acople la cubierta del motor y seleccione la función “Sopa fina” en el panel de control.

Cuando se haya terminado el proceso de cocción, adicione la crema agria en la sopa.

Vierta la sopa en tazones y sazone al gusto.

Sopa de puerro

Ingredientes:

- 400 gramos de puerro
- 1 papa grande
- ½ cebolla picadita
- 1 diente de ajo
- 700 mL de caldo de pollo
- Un puñado de hojas de tomillo
- Sal y pimienta

Preparación:

Lave bien los puerros y córtelos en trozos pequeños.

Pele la papa y córtela en trozos pequeños.

Coloque todos los ingredientes de la sopa en la jarra de la soperas. Acople la cubierta del motor y seleccione la función “Sopa fina” en el panel de control.

Cuando se haya terminado la cocción, vierta la sopa en tazones.

También puede degustar de esta sopa en frío. Para ello, guarde la sopa en el refrigerador por lo menos 3 horas antes de servir.

Sopa de calabaza con comino

Ingredientes:

- 350 gramos de calabaza
- 2 papas grandes

- ½ cebolla picadita
- 1 cucharadita de comino molido
- 500 mL de caldo
- Algunos cubos de queso feta
- Sal y pimienta

Preparación:

Lave la calabaza, córtela a la mitad y deseche toda la fibra interior junto con las semillas.

Corte la calabaza y las papas en trozos pequeños.

Coloque los ingredientes de la sopa (excepto el queso) en la jarra de la soper. Acople la cubierta del motor y seleccione la función “Sopa fina” en el panel de control.

Cuando se haya terminado la cocción, vierta la sopa en tazones y añada el queso para decorar. Sazone al gusto.

Sopa de lentejas con espinaca (receta picante)

Ingredientes:

- 150 gramos de espinaca fresca
- 100 gramos de tomates guinda
- 100 gramos de lentejas rojas
- 80 gramos de apio
- 15 gramos de jengibre fresco
- 1 zanahoria grande
- 1 pimiento rojo
- 1 diente de ajo
- 500 mL de caldo
- 1 yogurt
- Sal y pimienta

Preparación:

Pele el jengibre y el ajo antes de cortarlos en trozos pequeños.

Pele la zanahoria y córtela en rebanadas medianas.

Corte el apio en trozos pequeños.

Pique el pimiento en tiras.

Corte los tomates guinda a la mitad.

Coloque los ingredientes de la sopa (excepto las espinacas, el yogur, la sal y la pimienta) en la jarra de la soper. Acople la cubierta del motor y seleccione la función “Sopa gruesa” en el panel.

Cuando se haya terminado la cocción, use la función “Mezclar” para revolver la sopa a su gusto. Adicione las espinacas y el yogur. Deje reposar la sopa por unos minutos antes de servir en los tazones. Sazone a su gusto.

Sopa de vegetales con tortellini

Ingredientes:

- 100 gramos de calabacín
- 100 gramos de zanahorias
- 50 gramos de pimientos rojos
- 80 gramos de tortellini seco
- 1 cebolla picadita
- 1 puerro
- 500 mL de caldo

- Queso parmesano
- Sal y pimienta

Preparación:

Abra los pimientos, deseche el corazón y las semillas y córtelos en trozos pequeños.

Corte el calabacín y las zanahorias en trozos pequeños.

Pique el puerro en pedacitos.

Coloque los ingredientes de la sopa (excepto el queso) en la jarra de la sopera. Acople la cubierta del motor y seleccione la función “Sopa gruesa” en el panel de control (o bien “Sopa fina” si prefiere una sopa más suave).

Cuando se haya terminado la cocción, use la función “Mezclar” para revolver la sopa a su gusto. Vierta la sopa en tazones, espolvoree el queso parmesano y sazone a su gusto.

Batido de plátano**Ingredientes:**

- 350 gramos de plátano fruta maduro
- 500 mL de leche
- 150 gramos de helado de vainilla

Preparación:

Coloque todos los ingredientes en la jarra de la sopera. Acople la cubierta del motor y seleccione la función “Mezclar” en el panel de control. Cuando el batido adquiera la consistencia deseada (unos 5 minutos), servir en vasos altos.

Batido mixto de frutas**Ingredientes:**

- 2 naranjas
- 2 plátanos
- 150 gramos de mango
- 15 gramos de zanahoria
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 350 mL de agua

Preparación:

Pele las naranjas, los plátanos y el mango, y córtelos en trozos.

Coloque todos los ingredientes en la jarra de la sopera. Acople la cubierta del motor y seleccione la función “Mezclar” en el panel.

Cuando la mezcla esté lista (unos 5 minutos), sirva en vasos altos.

MEDIO AMBIENTE**ATENCIÓN:**

No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.

ITALIANO

MANUALE UTENTE

I. Precauzioni di utilizzo

- Leggere questo manuale di istruzioni prima dell'uso, collegare l'apparecchio con dispositivo di messa a terra, per evitare di scottarsi con il vapore e subire altri danni, si prega di non lasciare che i bambini si avvicinino o tocchino l'apparecchio quando esso è in funzione.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente per uso privato e per lo scopo previsto.
- Questo apparecchio non è adatto per uso commerciale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Non è stato progettato per essere utilizzato nei seguenti casi non coperti da garanzia: - in angoli di cucine riservati al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali, - Negli allevamenti, - Per gli ospiti di motel e altri ambienti residenziali, - in ambienti per ospiti.
- Verificare che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella della rete locale prima del collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini al di sotto degli 8 anni di età, fisicamente o mentalmente disabili, né da persone inesperte; a meno che non lo usino sotto stretta sorveglianza e tutoraggio da parte di un utente esperto e sono stati addestrati con istruzioni dettagliate all' utilizzo per garantire un uso sicuro dell'apparecchio, nonché che abbiano consapevolezza del rischio reale. I bambini non dovrebbero mai giocare con l'apparecchio. I bambini senza sorveglianza non dovrebbero eseguire le operazioni di pulizia e manutenzione.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il cuoci zuppa.
- L'apparecchio con la funzione mixer non deve essere utilizzato da bambini. L'apparecchio non deve essere pulito o riparato da bambini a meno che non siano di età superiore a 8 anni e sono sotto la supervisione di un adulto. Tenere il dispositivo e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, un tecnico qualificato deve sostituirlo al fine di evitare pericoli, oppure inviare l'unità al centro servizio post-vendita autorizzato alla riparazione.

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia lontano da calore o spigoli vivi che potrebbero causare danni.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda sopra il bordo del piano di lavoro o da tavoli.
- Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente. Tutte le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da un tecnico qualificato. Le riparazioni scorrette possono mettere l'utente al rischio di lesioni.
- Non immergere il cuoci zuppa (brocca, cavo, motore) in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare il cuoci zuppa dopo un malfunzionamento o se è caduto o si è danneggiato in qualche modo.
- Non lasciare il cuoci zuppa incustodito se collegato alla rete elettrica, questo apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica dopo l'uso e durante ogni attività di manutenzione o pulizia.
- Utilizzare sempre il cuoci zuppa su una superficie stabile e resistente al calore.
- Non usare il cuoci zuppa per scopi diversi da quello per cui è stato progettato
- Non utilizzare accessori o ricambi diversi da quelli raccomandati da parte del fornitore.
- Pulire attentamente la brocca e il suo filtro dopo l'uso.
- Non aggiungere cibo o acqua nel corpo macchina, e non sollevare la testa della macchina quando la macchina è in funzione
- Per proteggere il normale funzionamento della macchina, per favore non spingere la spina ripetutamente.
- Staccare dalla corrente elettrica durante la pulizia, pulire ogni componente e asciugarlo.
- Per proteggere la macchina principale e il circuito interno da malfunzionamenti, non immergere la macchina principale in acqua per pulire, questo causerebbe un grave pericolo.
- Non lasciare che l'acqua entri nel sensore di riscaldamento e nella presa sulla tazza.
- Non mettere il prodotto in frigorifero, il freddo improvviso distruggerà la scheda PCB, causando il malfunzionamento della macchina. Inoltre, si prega di non inserire l'apparecchio nello

sterilizzatore a caldo.

- Quando la macchina è in funzione, ci dovrebbe essere qualcuno a sorvegliarla, è vietato fra bollire l'acqua, e la spina deve essere staccata dopo l'utilizzo.
- È normale sentire un suono veloce e lento con un breve intervallo di tanto in tanto quando la macchina taglia il cibo.
- È normale trovare residui di riso sul fondo durante la cottura di piccoli cereali.
- Il cavo di alimentazione dovrebbe essere acquistato in un negozio specializzato quando deteriorato.
- Non usare l'apparecchio più di 30 minuti in modo continuo, e se lo si utilizza per un lungo periodo di tempo, lasciarlo raffreddare per diverse ore prima di utilizzarlo nuovamente.

ATTENZIONE: superficie calda!

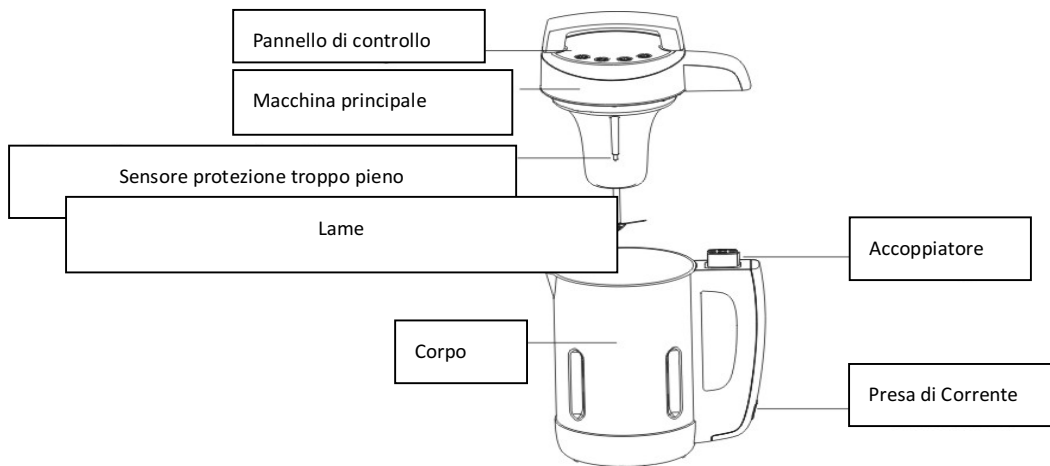
- Assicurarsi che nell'ambiente ci sia ventilazione sufficiente intorno al cuoci zuppa per permettere la fuoriuscita del calore del vapore. Essere consapevoli del vapore caldo che fuoriesce dall'unità quando si rimuove il gruppo motore dopo aver preparato la zuppa.
- Il corpo brocca diventa caldo durante l'uso, tenerlo sempre utilizzando l'apposita maniglia

ATTENZIONE: la lama è affilata

- Fare attenzione a tenere mani, abiti larghi e altri oggetti lontani dalle lame rotanti.
- Le lame del frullatore sono molto taglienti. Pulire con attenzione.
- Non usare il cuoci zuppa se le lame rotanti sono danneggiate.
- Non usare il cuoci zuppa senza che il coperchio sia saldamente agganciato in posizione.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- Se la quantità di ingredienti va oltre il livello massimo, il frullatore si ferma automaticamente

II. Schema della struttura

1. Componenti



2. Accessori

- Cavo Corrente
- Manuale d'istruzioni / Recettario

II. Istruzioni d'uso

Nota: si prega di prestare attenzione alle istruzioni di cui sotto durante l'uso del prodotto

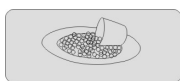
- Si prega di scegliere il pulsante giusto quando si utilizza la macchina, in caso contrario, il gusto non sarà ottimale.
- L'acqua deve essere aggiunta tra il livello più alto e quello più basso. Un livello troppo alto o troppo basso influenzerà il gusto, anche perché la macchina non può funzionare normalmente).
- Si prega di staccare il cavo di alimentazione e la macchina principale prima di bere.

III. Funzionamento

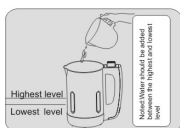
Questo cuoci zuppa ha tre funzioni:

- Zuppa liscia o composta: riscaldamento + programma funzione di miscelazione
- Zuppa Grossolana / verdure bollite: Programma di riscaldamento
- Miscelazione: programma per frullati e frappè programma di miscelazione

Zuppa Liscia/Composta



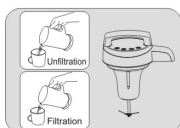
1. Tagliare le verdure / frutti in piccoli pezzi e aggiungerli nel corpo macchina



2. Aggiungere acqua tra il livello più basso e quello più alto.

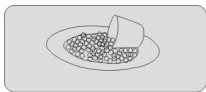


3. Mettere la macchina principale in posizione corretta, collegare il cavo di alimentazione, premere il tasto "a" e premere il tasto "Smooth" per far partire l'apparecchio.

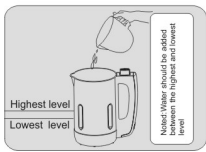


4. Circa 21 minuti dopo viene emesso un suono dopo diversi cicli di riscaldamento e miscelazione, e il pulsante "Smooth" si accende, a quel punto la zuppa liscia è pronta.

Zuppa Grossolana/ verdure bollite



1. Tagliare il cibo in pezzi, lasciare l'osso con carne



2. Aggiungere acqua nel corpo macchina tra il livello più basso e lo più alto.

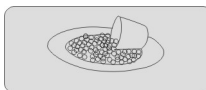


3. Mettere la macchina principale sulla posizione corretta, collegare il cavo di alimentazione, premere il pulsante di accensione e premere il pulsante "Chunky" per far partire l'apparecchio.

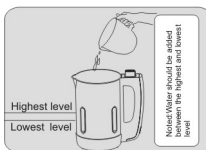


4. Circa 28 minuti più tardi viene emesso un suono dopo diversi cicli di riscaldamento e miscelazione, e il pulsante "Chunky" si accende, questo significa che la zuppa è pronta.

Funzione di miscelazione - Smoothies / frullati



1. Utilizzare il coperchio con la macchina per e frutta e verdura si prega di tagliare la frutta in pezzi da 25 * 25 * 25mm.



2. Aggiungere acqua tra il livello più basso e quello più alto.



3. Mettere la macchina principale sulla posizione corretta, collegare il cavo di alimentazione, premere il pulsante di accensione e premere il pulsante di "Mixing" per far partire l'apparecchio.



4. Circa 5 minuti più tardi verrà emesso un suono dopo numerosi cicli di miscelazione, il pulsante "Mixing" si accenderà, significa che il frullato è pronto.

V. PULIZIA

Staccare sempre l'apparecchio prima di pulirlo.

Non immergere mai il gruppo motore o la caraffa in acqua. Non far funzionare il blocco motore in lavastoviglie.

Non utilizzare spugne abrasive, o detersivi abrasivi o aggressivi come benzina o acetone per pulire l'unità.

Le lame frullatore sono molto taglienti. Pulire con attenzione

Suggerimento: Si consiglia di pulire la ciotola e il gruppo motore subito dopo l'uso.

1) Scollegare l'unità.

2) Tenere premuto il manico della caraffa con una mano e rimuovere il blocco motore dal caraffa con l'altra mano.

3) Pulire il gruppo lama risciacquandolo sotto l'acqua del rubinetto. Non toccare le lame perché sono molto taglienti.

Suggerimento: Se necessario, pulire il gruppo lama e il sensore di sfioro con una spazzola morbida.

Pulire la parte superiore del blocco motore e l'esterno della caraffa con un panno umido

Tip: Se l'apparecchio e le lame sono molto sporche, versare acqua bollente nella caraffa e posizionare il gruppo motore della caraffa. Lasciate in ammollo per 10 minuti.

Pulire l'interno della caraffa sotto il rubinetto. Se necessario, utilizzare una spazzola morbida.

VI. Ricetta nutriente

ZUPPA DI POMODORO

Ingredienti:

- 600 grammi di pomodori maturi
- 1 spicchio d'aglio
- 1/2 cipolla
- 450 ml di brodo
- 2 cucchiaini di panna acida
- 1 cucchiaino di zucchero
- Una manciata di foglie di basilico
- Sale e pepe

Ricetta:

Tagliare i pomodori a pezzetti e sbucciare l'aglio.

Mettere pomodori, aglio, cipolla, brodo vegetale, zucchero e basilico nel cuoci zuppa.

Chiudere il coperchio e selezionare il programma "SMOOTH SOUP".

Quando la macchina ha finito, aggiungere la panna fresca.

Versare la zuppa nelle ciotole e condire secondo il vostro gusto.

Zuppa di porri

Ingredienti:

- 400 grammi di porri
- 1 grossa patata
- 1/2 cipolla tritata
- 1 spicchio d'aglio
- 700 ml di brodo di pollo
- Un paio di foglie di timo
- Sale e pepe

Ricetta:

Lavare i porri e tagliateli a pezzetti.

Sbucciare e tagliare le patate a pezzetti.

Mettere tutti gli ingredienti nel cuoci zuppa. Chiudere il coperchio e premere il programma di "Smooth SOUP".

Quando la macchina ha terminato la preparazione versare la zuppa nelle ciotole.

È inoltre possibile provare questa zuppa fredda. Per fare ciò, lasciare la zuppa in frigorifero per almeno 3 ore prima di servire.

Zuppa di zucca con cumino

Ingredienti:

- 350 grammi di zucca
- 2 patate grandi
- 1/2 cipolla tritata
- 1 cucchiaino di cumino macinato
- 500 ml di brodo
- Feta a dadini
- Sale e pepe

Ricetta:

Togliere i semi dalla zucca dopo averla tagliata in due.

Tagliare la zucca e le patate a pezzetti.

Mettere tutti gli ingredienti (tranne la feta) nel cuoci zuppa, chiudere il coperchio e premere il programma di "Smooth SOUP".

Quando la zuppa è pronta versare nelle ciotole e aggiungere un pò feta a dadini per guarnire. Aggiustate di sale.

ZUPPA SPINACI E LENTICCHIE ROSSE (ricetta piccante)

Ingredienti:

- 150 grammi di spinaci freschi
- 100 grammi di pomodorini
- 100 grammi di lenticchie rosse
- 80 grammi di sedano
- 15 grammi di zenzero fresco
- 1 carota grande
- 1 peperoncino rosso
- 1 spicchio d'aglio
- 500 ml di brodo
- 1 yogurt
- Sale e pepe

Ricetta :

Sbucciate lo zenzero e l'aglio prima di tagliarli a pezzi.

Sbucciare la carota e tagliatela a piccoli pezzi.

Tagliare il sedano a pezzetti.

Tritare il pepe.

Tagliare i pomodorini in due.

Mettere tutti gli ingredienti (tranne gli spinaci, lo yogurt, il sale e il pepe) nel cuoci zuppa, chiudere il coperchio e premere "CHUNKY SOUP".

Quando la preparazione è pronta, utilizzare la funzione di miscelazione per mescolare la zuppa come preferite. Mettere gli spinaci e lo yogurt. Lasciare riposare la zuppa per qualche istante prima di versare la zuppa nelle ciotole. Guarnire come preferite..

VERDURE E TORTELLINI IN BRODO

Ingredienti:

- 100 grammi di zucchine
- 100 grammi di carote
- 50 grammi di peperoni rossi
- 80 grammi di tortellini secchi
- 1 cipolla tritata
- 1 porro
- 500 ml di brodo
- Parmigiano
- Sale e pepe

Ricetta:

Togliere i semi dai peperoni e tagliarli a pezzetti.

Tagliare le zucchine e le carote a pezzetti.

Tritare i porri.

Mettere tutti gli ingredienti, tranne il parmigiano, nel cuoci zuppa, chiudere il coperchio e premere il programma "CHUNKY SOUP" (o "Smooth Soup", se si preferisce la zuppa liscia.)

Quando la preparazione è pronta usare la funzione di miscelazione per mescolare la zuppa come preferite. Versare la zuppa nelle ciotole, cospargere di parmigiano e condire a vostro piacimento.

Smoothie alla Banana

Ingredienti:

- 350 grammi di banana
- 500 ml di latte
- 150 grammi di gelato alla vaniglia

Ricetta:

Mettere tutti gli ingredienti nel cuoci zuppa, chiudere il coperchio e premere il programma di "Mixing".

Quando la preparazione è pronta (circa 5 minuti), servire in bicchieri alti.

SMOOTHIE Arancia e Carota

Ingredienti:

- 2 arance
- 2 banane
- 150 grammi di mango
- 15 grammi di cime di carota
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 350 ml di acqua

Ricetta:


Sbucciate e tritate arance, banane e mango.

Mettere tutti gli ingredienti nel cuoci zuppa, chiudere il coperchio e premere il programma di "mixing".

Quando la preparazione è pronta (circa 5 minuti), servire in bicchieri alti.

AMBIENTE

ATTENZIONE:

 Non gettare quest' apparecchio tra i rifiuti domestici. Per questo tipo di prodotti è fornito dai comuni un sistema di raccolta e ritiro in zona ed è quindi un dovere informarsi per conoscere il giusto smistamento del rifiuto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici possono contenere sostanze pericolose che hanno effetti dannosi sull'ambiente o sulla nostra salute e quindi devono essere riciclati. Il simbolo al lato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche fanno parte di una raccolta selettiva e differenziata (rappresentata da un bidone su due ruote sbarrato da una croce).