

H.koenig

Instruction manual
Manuel d'utilisation
Bedienungsanleitung
Handboek
Manual de Utilización
Manuale d'uso



MXC24

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



ENGLISH

---Important---

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Never immerse the motor unit or the jar in water.
-

Warning

- Keep the appliance and its mains cord out of reach of children when the appliance is switched on or cooling down.
- Keep the appliance and the mains cord away from hot surfaces.
- The temperature of accessible surfaces is high when the appliance is operating.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plugs, the mains cord or the appliance itself are damaged.
- If the mains cord is damaged, always have it replaced with one of the original type in order to avoid a hazard.
- Make sure that your hands are dry when you insert the mains cord into the appliance and in the wall socket.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Caution

- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Mester refuses any liability for damage caused.
- Always place the appliance on a dry, flat and stable surface.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Mester does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Do not let the appliance run unattended.
- Do not let the appliance operate when it is empty.
- Never exceed the 1100ml indication in the jar.
- Beware of hot steam coming out of the appliance when you remove the motor unit after preparing hot soup.
- Be careful, the cutting edges of the blade unit are sharp.
- Do not move the appliance when it is operating.

---Preparing for use---

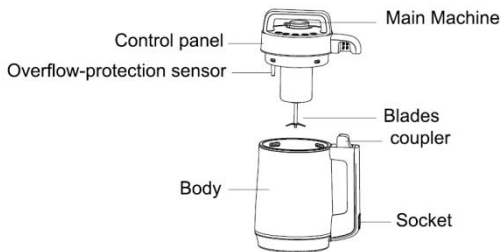
Clean the appliance before you use it for the first time.

1. Hold the handle of the body with one hand and with the other hand lift the main machine off the body by its handgrip.
2. Fill the body with water up to the 1100ml indication.
3. Hold the motor unit above the body with both connectors aligned and then lowers the motor unit into the body.
4. Put the small plug in the socket of the body and put the mains plug in the wall socket.
5. Press the program selection button to select the program and then press the start button.
6. Hold the handle of the body with one hand and with the other hand lift the main machine off the body by its handgrip.
7. Pour the water out of the soup jar and rinse the inside of the body under the tap.

Structure Diagram

1. Component parts

1、Component parts

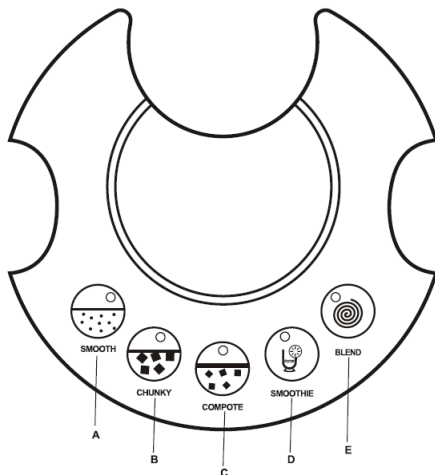


Technical Parameter

Model	Rated Voltage	Rated Heating Power	Rated Motor Power	Rated Capacity
MXC24	230V~ 50Hz	850W	200W	0.9-1.1L

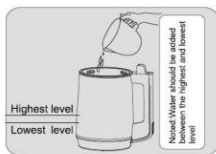
Control Panel

- A. Smooth soup program with light
- B. Chunky soup program with light
- C. Compote program with light
- D. Juice program with light
- E. Blend program with light

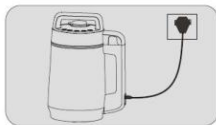


Operation Process

A SMOOTH



1. Clean the soup materials and peel off; put it in the body and put the water together between 900ml and 1100ml.

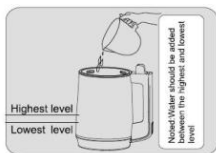


2. Close the main machine with the body, connect the electricity, then all of the menu lights, and then press the "SMOOTH" button to start the program.

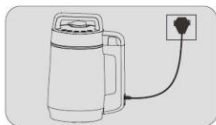


3. About 24 minutes later, the machine sounds the alarm that means the soup is finished.

B CHUNKY



1. Clean the soup materials and peel off; put it in the body and put the water together between 900ml and 1100ml.

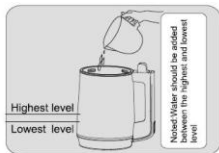


2. Close the main machine with the body, connect the electricity, then all of the menu lights, and then press the "CHUNKY" button to start the program.

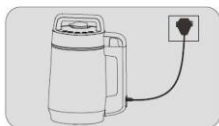


3. About 38 minutes later, the machine sounds the alarm that means the soup is finished.

C COMPOTE



1. Clean the soup materials and peel off; put it in the body and put the water together between 900ml and 1100ml.

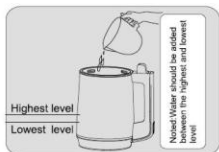


2. Close the main machine with the body, connect the electricity, then all of the menu lights, and then press the "COMPOTE" button to start the program.

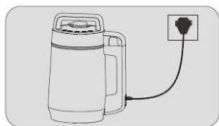


3. About 14 minutes later, the machine sounds the alarm that means the soup is finished.

D SMOOTHIE



1. Clean the soup materials and peel off; put it in the body and put the water together between 900ml and 1100ml.

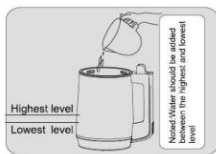


2. Close the main machine with the body, connect the electricity, then all of the menu lights, and then press the "SMOOTHIE" button to start the program.

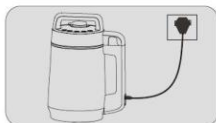


3. About 3 minutes later, the machine sounds the alarm that means the soup is finished.

E BLEND



1. Wash the materials clean and peel off; put it in the body.



2. Close the main machine head with the body, connect the electricity, then all of the menu lights, and then press the "BLEND" button to start the program.



3. This is a manual blending program, it works with pressing button all the time, and it does not work without pressing.

Problem	Cause	Solution
The appliance does not work.	There is a connection problem.	Check if the small plug is inserted in the appliance properly and if mains plug is inserted in the wall socket properly. Remove the plugs and reinsert them.
	The motor unit does not fit onto the jar properly because there are too many ingredients in	Remove some of the ingredients and make sure not to fill the jar beyond the 1100ml indication.

	the jar.	
The light of the selected mode does not go on.	There is a connection problem.	Check if the small plug is inserted in the appliance properly and if mains plug is inserted in the wall socket properly. Remove the plugs and reinsert them.
	The motor unit has not been placed onto the jar properly.	Make sure motor unit connector and the jar connector are aligned before you lower the motor unit into the jar.
	You have exceeded the 1100ml indication in the jar.	Remove some of the ingredients and make sure the ingredients are spread evenly over the bottom of the jar.
The light of the selected program is on, but the appliance does not work.	You have not pressed the start button.	Press the start button
	You have exceeded the 1500ml indication in	Remove some of the ingredients and make sure the ingredients are spread evenly over the bottom of the jar.

	the jar.	
The ingredients have not blended well.	You have exceeded the 1100ml indication in the jar.	Remove some of the ingredients and make sure the ingredients are spread evenly over the bottom of the jar.
	You did not add enough water or other liquid	Make sure the liquid level is above the 900ml and below the 1100ml indication.
The appliance overflows.	You have selected the wrong program.	Select another program (see the separate recipe booklet).
	You have exceeded the 1100ml indication in the jar.	Remove some of the ingredients and make sure the ingredients are spread evenly over the bottom of the jar.
	The overflow sensor is dirty.	The overflow sensor prevents the appliance from overflowing. Clean the overflow sensor.
The food is burnt.	You have selected the wrong program.	Select another program (see the separate recipe booklet).
	You did not add enough	Make sure the liquid level is above the 900ml and below the 1100ml

	water or other liquid.	indication.
	You have heated up milk.	The soup maker is not suitable for heating up milk.

RECIPES MXC24

TOMATO SOUP

Ingredients :

- 450 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 the preparation (in about 35 minutes), add the fresh cream.
- Pour the soup into bowls and season according to your taste.

LEEK SOUP

Ingredients :

- 250 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 (about 35 minutes), 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 2.
- 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 (about 35 minutes), pour into bowls and add some diced feta cheese for garnish. Season to taste.

CHICKEN SOUP

Ingredients :

- 1 large carrot
- 150 grams of chicken breasts
- 1 chopped onion
- 100 grams of sweet corn
- 500 ml of chicken broth
- Some chopped parsley
- 5 sprigs of thyme
- Salt and pepper

Recipe :

- Peel the carrot and cut into small pieces.
- Cut the chicken into small pieces.
- Drain corn.
- Put the ingredients in your blender heating, close the lid and

press the "SOUP THROWN" program.

- When the soup is ready (about 30 minutes), pour into bowls. Sprinkle with some chopped parsley. Season to your taste.

SPINACH AND RED LENS SOUP (spicy recipe)

Ingredients :

- 100 grams of fresh spinach
- 50 grams of cherry tomatoes
- 50 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 2.
- Put all ingredients (except the spinach, the yogurt, the salt and the pepper) in your heating blender, close the lid and press "SOUP thrown."

- When the preparation is ready (about 30 minutes), 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 :

- 50 grams of zucchini
- 50 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 "SOUP THROWN" program.
- When the preparation is ready (about 30 minutes), pour the soup into bowls, sprinkle with parmesan and season to your taste.

SPICY APPLE SAUCE

Ingredients :

- 450 grams of apples
- 200 ml of apple juice
- Zest of half a lemon
- 1 teaspoon ground cinnamon

Recipe :

- Peel the apples, remove the core and the seeds before cutting them into small pieces.
- Put all ingredients in your heating blender and add 70 ml of water.
- Close the lid and press the "SAUCE" program.
- When the preparation is ready (about 27 minutes), use it as desired. Sprinkle with cinnamon for more flavour.

STRAWBERRY RHUBARB SAUCE

Ingredient :

- 150 grams of rhubarb
- 200 grams of strawberries
- 100 ml of orange juice
- 2 teaspoons of lemon
- 100 grams of sugar
- 1 clove of vanilla

Recipe :

- After removing the leaves of rhubarb, cut off the ends, peel and cut into small pieces.

- Clean the strawberries and cut into 2.
- Cut the vanilla pod in two and reserve the seeds and clove separately.
- Put all the ingredients in your heating blender, close the lid and press the "SAUCE" program.
- When the preparation is ready (about 27 minutes), you can serve.

BANANA SMOOTHIE

Ingredients :

- 250 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 "SMOOTHIE" program.
- When the preparation is ready (about 5 minutes), serve in tall glasses.

CARROT ORANGE SMOOTHIE

Ingredients :

- 1 oranges
- 1 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 "SMOOTHIE" 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.

Manufactured and imported : Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE

www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel 01 64 67 00 01

FRANÇAIS

---Important---

Lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour référence future.

Danger

- Ne plongez jamais le bloc moteur ou le pot dans l'eau.

Avertissement

- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants lorsque l'appareil est allumé ou en cours de refroidissement.
- Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation loin des surfaces chaudes.
- La température des surfaces accessibles est élevée lorsque l'appareil est en marche.
- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale avant de brancher l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même sont endommagés.
- Si le cordon est endommagé, remplacez-le toujours avec un de même type afin d'éviter tout danger.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches lorsque vous insérez le cordon d'alimentation sur l'appareil et dans la prise murale.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissance quand à

l'utilisation correcte de l'appareil, à moins qu'ils soient supervisés ou qu'ils n'aient été informés concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Prudence

- Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement. Si l'appareil est utilisé de façon abusive ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou si in n'est pas utilisé selon les instructions du mode d'emploi, la garantie devient invalide et Mester décline toute responsabilité pour les dommages causés.
- Toujours placer l'appareil sur une surface sèche, plane et stable.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise de terre.
- Ne utilisez jamais des accessoires ou des pièces provenant d'autres fabricants ou que Mester ne recommande pas spécifiquement. Si vous utilisez ces accessoires ou pièces, la garantie devient invalide.
- Cet appareil n'est pas destiné à être actionné au moyen d'une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner quand il est vide.
- Ne jamais dépasser l'indication de 1100ml dans le pot.

- Méfiez-vous de la vapeur chaude sortant de l'appareil lorsque vous retirez l'unité de moteur après la préparation de la soupe chaude.
- Attention, les arêtes de coupe des lames sont tranchantes.
- Ne déplacez pas l'appareil quand il est en marche.

--- Préparation à l'emploi ---

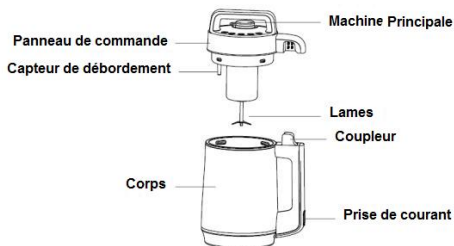
Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

1. Tenez la poignée du corps avec une main et, avec l'autre main, soulevez la machine principale hors du corps par sa poignée.
2. Remplir le corps avec de l'eau jusqu'à l'indication de 1100ml.
3. Maintenir l'unité de moteur au-dessus du corps avec deux raccords alignés et abaisser ensuite le bloc moteur dans le corps.
4. Insérez la petite fiche dans la prise du corps et mettre la fiche secteur dans la prise murale.
5. Appuyez sur le bouton de sélection de programme pour sélectionner le programme et appuyez sur le bouton de démarrage.
6. Tenez la poignée du corps avec une main et avec l'autre main soulevez la machine principale hors du corps par sa poignée.
7. Versez l'eau dans le pot de soupe et rincer l'intérieur du corps sous le robinet.

Schéma de Structure

1. Composants

1、Composants

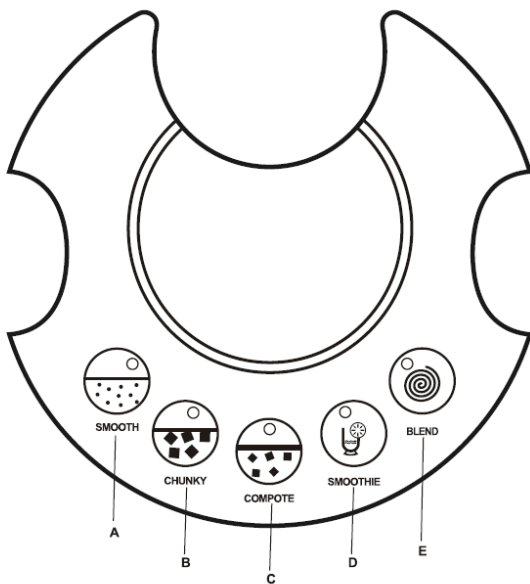


Paramètres techniques

Modèle	Tension nominale	Puissance de chauffage	Puissance nominale du moteur	Capacité nominale
MXC24	230V~ 50Hz	850W	200W	0.9-1.1L

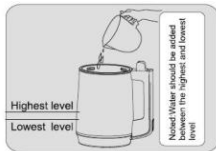
Panneau de commande

- A. Programme pour soupe lisse avec voyant
- B. Programme pour soupe moulinée avec voyant
- C. Programme pour compote avec voyant
- D. Programme pour jus avec voyant
- E. Programme pour mixage avec voyant

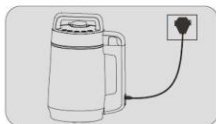


Procédé de fonctionnement

A - LISSE



1. Nettoyez et épluchez les ingrédients de la soupe et versez les dans l'appareil avec 900ml à 1100ml d'eau.

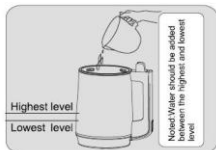


2. Fermez la machine principale avec le corps, connectez l'électricité: toutes les lumières de menu s'allument, appuyez sur le bouton "Smooth" pour démarrer le programme.

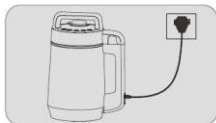


3. Environ 24 minutes plus tard, la machine sonne l'alarme pour vous indiquer que la soupe est terminée.

B - MOULINÉE



1. Nettoyez et épluchez les ingrédients de la soupe et versez les dans l'appareil avec 900ml à 1100ml d'eau.

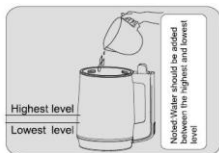


2. Fermez la machine principale avec le corps, connectez l'électricité: toutes les lumières de menu s'allument, appuyez sur le bouton "CHUNKY" pour démarrer le programme.

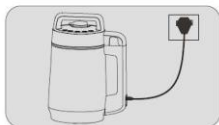


3. Environ 38 minutes plus tard, la machine sonne l'alarme pour vous indiquer que la soupe est terminée.

C - COMPOTE



1. Nettoyez et épluchez les ingrédients de la compote et versez les dans l'appareil avec 900ml à 1100ml d'eau.

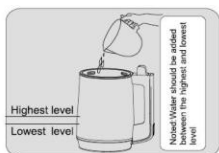


2. Fermez la machine principale avec le corps, connectez l'électricité: toutes les lumières de menu s'allument, appuyez sur le bouton "COMPOTE" pour démarrer le programme.

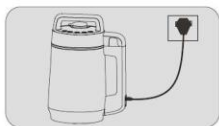


3. Environ 14 minutes plus tard, la machine sonne l'alarme pour vous indiquer que la compote est terminée.

D - SMOOTHIE



1. Nettoyez et épluchez les ingrédients du Smoothie et versez les dans l'appareil avec 900ml à 1100ml d'eau.

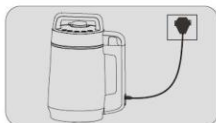
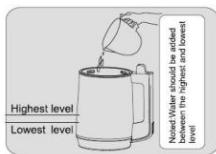


2. Fermez la machine principale avec le corps, connectez l'électricité: toutes les lumières de menu s'allument, appuyez sur le bouton "SMOOTHIE" pour démarrer le programme.



3. Environ 3 minutes plus tard, la machine sonne pour vous indiquer que le Smoothie est terminé.

E - MIXAGE



. Nettoyez et épluchez les ingrédients et versez les dans l'appareil avec 900ml à 1100ml d'eau.

2. Fermez la machine principale avec le corps, connectez l'électricité: toutes les lumières de menu s'allument, appuyez sur le bouton "BLEND" pour démarrer l'appareil.

3. Ceci est un programme de mélange manuel, il travaille en appuyant sur le bouton de façon continue, et il ne fonctionne pas sans appuyer.

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Il y a un problème de connexion.	Vérifiez si la petite fiche est insérée dans l'appareil correctement et si la fiche secteur est insérée dans la prise murale. Retirer les fiches et les réinsérer.
	Le moteur ne tient pas sur le récipient convenablement parce qu'il ya trop d'ingrédients	Retirez une partie des ingrédients et assurez-vous de ne pas remplir le pot au-delà de l'indication de 1100ml.

	dans le pot.	
Le voyant du mode sélectionné ne s'allume pas.	Il y a un problème de connexion.	Vérifiez si la petite fiche est insérée dans l'appareil correctement et si la fiche secteur est insérée dans la prise murale. Retirer les fiches et les réinsérer.
	Le bloc moteur n'a pas été placé sur le récipient convenablement.	Assurez-vous que le connecteur de l'unité de moteur et le connecteur du bocal sont alignés avant d'abaisser le bloc moteur dans le pot.
	Vous avez dépassé l'indication de 1100ml dans le pot.	Retirez une partie des ingrédients et assurez-vous que les ingrédients sont répartis uniformément sur le fond du pot.
Le voyant du programme sélectionné est allumé, mais l'appareil ne fonctionne pas	Vous n'avez pas appuyé sur le bouton de démarrage.	Appuyez sur le bouton de démarrage
	Vous avez dépassé	Retirez une partie des ingrédients et assurez-vous

	l'indication de 1500 ml dans le pot.	que les ingrédients sont répartis uniformément sur le fond du pot.
Les ingrédients ne sont pas bien mélangés.	Vous avez dépassé l'indication de 1100ml dans le pot.	Retirez une partie des ingrédients et assurez-vous que les ingrédients sont répartis uniformément sur le fond du pot.
	Vous n'avez pas ajouté suffisamment d'eau ou tout autre liquide	Assurez-vous que le niveau du liquide est au-dessus des 900ml et au-dessous de l'indication de 1100ml.
Les débordements d'appareils.	Vous avez choisi le mauvais programme.	Sélectionnez un autre programme (voir le livret de recettes séparée).
	Vous avez dépassé l'indication de 1100ml dans le pot.	Retirez une partie des ingrédients et assurez-vous que les ingrédients sont répartis uniformément sur le fond du pot.
	Le capteur de débordement est sale.	Le capteur de débordement empêche l'appareil de déborder. Nettoyez le capteur de débordement.
La nourriture est brûlée.	Vous avez choisi le mauvais	Sélectionnez un autre programme (voir le livret de

	programme.	recettes séparé).
	Vous n'avez pas ajouté suffisamment d'eau ou tout autre liquide.	Assurez-vous que le niveau du liquide est au-dessus des 900ml et au-dessous de l'indication de 1100ml.
	Vous avez chauffé le lait.	L'appareil n'est pas adapté pour chauffer le lait

RECETTES MXC24

SOUPE DE TOMATES

Ingrédients :

- 450 g de tomates mûres
- 1 gousse d'ail
- 1/2 oignon
- 450 ml de bouillon de légumes
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 cuillère à café de sucre
- Quelques feuilles de basilic frais
- Sel, poivre

Recette :

- Coupez les tomates en petits morceaux et épluchez l'ail.
- Mettez les tomates, l'ail, l'oignon, le bouillon de légumes, le sucre et le basilic dans votre blender chauffant.

- Fermez le couvercle et sélectionnez le programme "SOUPE LISSE".
- Lorsque l'appareil a terminé la préparation (environ 35 minutes), ajoutez la crème fraîche.
- Versez la soupe dans des bols et assaisonnez selon vos goûts.

SOUPE DE POIREAUX

Ingrédients :

- 250 g de poireaux
- 1 grosse pomme de terre
- 1/2 oignon haché
- 1 gousse d'ail
- 700 ml de bouillon de volaille
- Quelques feuilles de thym frais
- Sel, poivre

Recette :

- Lavez les poireaux et coupez-les en petits morceaux.
- Epluchez et coupez la pomme de terre en petits morceaux.
- Placez tous les ingrédients de la soupe dans votre blender chauffant. Fermez le couvercle et appuyez sur le programme

"SOUPE LISSE".

□ Lorsque l'appareil a terminé la préparation (environ 35 minutes), versez la soupe dans des bols.

Vous pouvez aussi déguster cette soupe froide. Pour cela, laissez-la au moins 3 heures au réfrigérateur avant de déguster.

VELOUTÉ DE POTIRON AU CUMIN

Ingrédients :

- 350 g de potiron
- 2 grosses pomme de terre
- 1/2 oignon haché
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- 500 ml de bouillon de légumes
- Quelques dès de féta
- Sel, poivre

Recette :

- Épépinez le potiron après l'avoir coupé en 2.
- Coupez le potiron et les pommes de terre en petits morceaux.
- Mettez tous les ingrédients dans votre blender chauffant (excepté la féta), fermez le couvercle et appuyez sur le programme "SOUPE LISSE".
- Lorsque la soupe est prête (environ 35 min), versez-la dans des bols et ajoutez quelques dès de féta pour décorer. Assaisonnez selon vos goûts.

SOUPE AU POULET

Ingrédients :

- 1 grosse carotte
- 150 g de blancs de poulet
- 1 oignon haché
- 100 g de maïs sucré
- 500 ml de bouillon de volaille
- Un peu de persil haché
- 5 branches de thym
- Sel, poivre

Recette :

- Pelez la carotte et coupez-la en petits morceaux.
- Coupez les blancs de poulet en petits morceaux.
- Égouttez le maïs.
- Placez les ingrédients dans votre blender chauffant, fermez le couvercle et appuyez sur le programme "SOUPE MOULINÉE".
- Lorsque la soupe est prête (environ 30 minutes), versez-la dans des bols. Parsemez avec un peu de persil haché. Assaisonnez selon vos goûts.

SOUPE AUX EPINARDS ET LENTILLES ROUGE (recette épicée)

Ingrédients :

- 100 g d'épinards frais
- 50 g de tomates cerises
- 50 g de lentilles rouges

- 80 g de Céleri
- 15 g de gingembre frais
- 1 grosse carotte
- 1 piment rouge
- 1 gousse d'ail
- 500 ml de bouillon de légumes
- 1 yaourt nature
- Sel, poivre

Recette :

- Épluchez le gingembre et l'ail et hachez-les.
 - Pelez la carotte et coupez-la en petits morceaux.
 - Coupez également le céleri en petits morceaux.
 - Hachez le piment.
 - Coupez les tomates cerises en 2.
 - Mettez tous les ingrédients (à l'exception des épinards, du yaourt, du sel et du poivre) dans votre blender chauffant, fermez le couvercle et appuyez sur "SOUPE MOULINÉE".
 - Lorsque la préparation est prête (environ 30 minutes), insérez les épinards et le yaourt. Laissez reposer quelques instant et versez la soupe dans des bols.
- Assaisonnez selon vos goûts.

SOUPE DE TORTELLINIS AUX LÉGUMES

Ingrédients :

- 50 g de courgettes
- 50 g de carottes

- 50 g de poivrons rouge
- 80 g de tortellinis secs
- 1 oignon haché
- 1 blanc de poireaux
- 500 ml de bouillon de légumes
- Un peu de parmesan
- Sel, poivre

Recette :

- Épépinez les poivrons et coupez-les en petits morceaux.
- Coupez également les courgettes et les carottes en petits morceaux.
- Hachez le blanc de poireaux.
- Placez tous les ingrédients dans votre blender chauffant excepté le parmesan, fermez le couvercle et appuyez sur le programme "SOUPE MOULINÉE".
- Lorsque la préparation est prête (environ 30 minutes), versez la soupe dans des bols, saupoudrez de parmesan et assaisonnez selon vos goûts.

COMPOTE DE POMMES ÉPICÉE

Ingrédients :

- 450 g de pommes
- 200 ml de jus de pomme
- Le zeste d'un demi citron
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre

Recette :

- Épluchez les pommes, enlevez le tronc, les pépins et coupez-les en petits morceaux.
- Mettez tous les ingrédients dans votre blender chauffant et ajoutez 70 ml d'eau.
- Fermez le couvercle et appuyez sur le programme "COMPOTE".
- Lorsque la préparation est prête (environ 27 minutes), vous pouvez servir. Saupoudrez de cannelle pour plus de goût.

COMPOTE FRAISE RHUBARBE

Ingrédient :

- 150 g de tiges de rhubarbe
- 200 g de fraises
- 100 ml de jus d'orange
- 2 cuillères à café de citronnelle
- 100 g de sucre
- 1 gousse de vanille

Recette :

- Après avoir enlevé les feuilles de la rhubarbe et coupé les extrémités, épluchez-la et coupez-la en petits morceaux.
- Équeutez les fraises et coupez les en 2.
- Coupez la gousse de vanille en 2 et réservez les graines et la gousse séparément.
- Mettez tous les ingrédients dans votre blender chauffant, fermez le couvercle et appuyez sur le programme "COMPOTE".

□ Lorsque la préparation est prête (environ 27 minutes), vous pouvez servir.

SMOOTHIE BANANE

Ingrédients :

- 250 g de bananes
- 500 ml de lait
- 150 g de glace vanille

Recette :

- Mettez tous les ingrédients dans votre blender chauffant, fermez le couvercle et appuyez sur le programme "SMOOTHIE".
- Lorsque la préparation est prête (environ 5 minutes), servez dans de grands verres.

SMOOTHIE CAROTTE ORANGE

Ingrédients :

- 1 oranges
- 1 bananes
- 150 g de mangues
- 15 g de fanes de carottes
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 350 ml d'eau

Recette :

- Épluchez et coupez en petits morceaux les oranges, les bananes et la mangue.

- Mettez tous les ingrédients dans votre blender chauffant, fermez le couvercle et appuyez sur le programme "SMOOTHIE".
- Lorsque la préparation est prête (environ 5 minutes), servez 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.

Fabriqué pour et importé par : Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE

www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél. 01 64 67 00 01

DEUTSCH

---Wichtig---

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen gut auf.

Gefahr

- Tauchen Sie die Motoreinheit oder das Gefäß nie in Wasser.

Warnung

- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern, wenn das Gerät eingeschaltet ist oder abkühlt.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel fern von heißen Oberflächen.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen ist hoch, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt sind.
- Wenn das Netzkabel defekt ist, darf es nur durch ein Original Ersatzteil ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Netzkabel in das Gerät und in die Steckdose stecken.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen,

sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen, benutzt zu werden, es sei denn sie haben eine ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts bekommen durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Vorsicht

- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Wenn das Gerät unsachgemäß oder zu professionellen oder semi-professionellen Zwecken eingesetzt oder es nicht gemäß den Anweisungen im Handbuch verwendet wird, erlischt die Garantie und Mester lehnt jede Haftung für Schäden.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine trockene, ebene und stabile Oberfläche.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die durch Mester nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit Hilfe eines externen Zeitgebers oder einem separaten Fernsteuersystem betrieben zu werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie das Gerät nicht betreiben, wenn es leer ist.
- Überschreiten Sie niemals die 1100ml Marke in dem Behälter.

- Achten Sie darauf, dass heißer Dampf aus dem Gerät kommen kann, wenn Sie die Motoreinheit nach der Zubereitung von heißer Suppe entfernen.
- Achten Sie darauf, dass die Schnittkanten der Klingeneinheit scharf sind.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.

---Vor dem ersten Gebrauch---

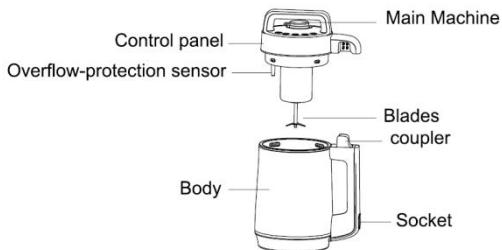
Reinigen Sie das Gerät bevor Sie es das erste Mal benutzen.

1. Halten Sie den Griff des Körpers mit der einen Hand und mit der anderen Hand heben Sie die Hauptmaschine vom Körper am Handgriff.
2. Füllen Sie den Körper mit Wasser bis zur 1100ml Marke.
3. Halten Sie die Motoreinheit über den Körper mit beiden Anschlüsse grade ausgerichtet und senken Sie dann die Motoreinheit in den Körper.
4. Stecken Sie den kleinen Stecker in die Steckdose des Körpers und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
5. Drücken Sie die Programmtaste, um das Programm auszuwählen und drücken Sie dann die Starttaste.
6. Halten Sie den Griff des Körpers mit der einen Hand und mit der anderen Hand heben Sie die Hauptmaschine vom Körper am Handgriff.
7. Gießen Sie das Wasser aus dem Suppenglas und spülen Sie das Innere des Körpers unter dem Wasserhahn aus.

Aufbau

1. Einzelteile

1、Component parts

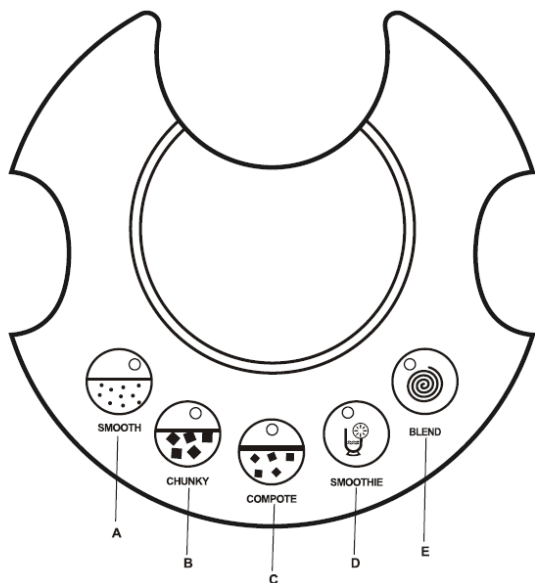


Technische Parameter

Mod el	Nennspannung	Heizleistung	Motorleistung	Bemessungskapazität
MXC 24	230V~ 50Hz	850W	200W	0.9-1.1L

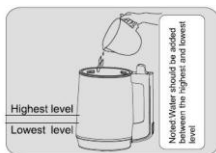
Bedienungsfeld

- A. Glatte Suppenprogramm mit Licht
- B. Grobe Suppenprogramm mit Licht
- C. Kompottprogramm mit Licht
- D. Saftprogramm mit Licht
- E. Mischprogramm mit Licht

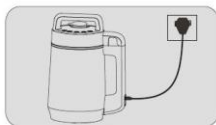


Arbeitsgänge

A SMOOTH



1. Reinigen Sie die Suppenzutaten und schälen Sie sie; legen Sie sie in den Körper und schütten Sie Wasser ein zwischen 900 ml und 1100 ml.

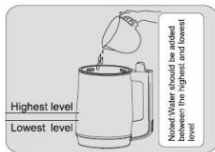


2. Schließen Sie das Hauptgerät mit dem Körper, schließen Sie den Strom an, dann alle Menü Lichter, und drücken Sie die "SMOOTH", um das Programm zu starten.

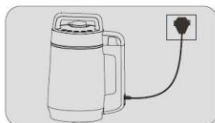


3. Etwa 24 Minuten später, gibt das Gerät einen Alarm, der bedeutet, dass die Suppe fertig ist.

B CHUNKY



1. Reinigen Sie die Suppenzutaten und schälen Sie sie; legen Sie sie in den Körper und schütten Sie Wasser ein zwischen 900 ml und 1100 ml.

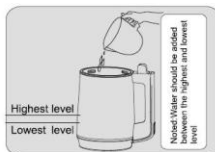


2. Schließen Sie das Hauptgerät mit dem Körper, schließen Sie den Strom an, dann alle Menü Lichter, und drücken Sie die "CHUNKY", um das Programm zu starten.

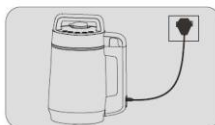


3. Etwa 38 Minuten später, gibt das Gerät einen Alarm, der bedeutet, dass die Suppe fertig ist.

CCOMPOTE



1. Reinigen Sie die Suppenzutaten und schälen Sie sie; legen Sie sie in den Körper und schütten Sie Wasser ein zwischen 900 ml und 1100 ml.

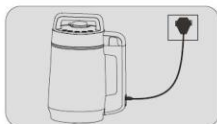
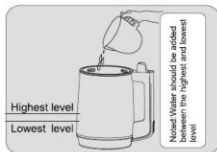


2. Schließen Sie das Hauptgerät mit dem Körper, schließen Sie den Strom an, dann alle Menü Lichter, und drücken Sie die "COMPOTE", um das Programm zu starten.



3. Etwa 14 Minuten später, gibt das Gerät einen Alarm, der bedeutet, dass die Suppe fertig ist.

D SMOOTHIE

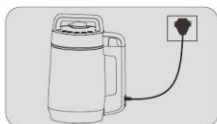
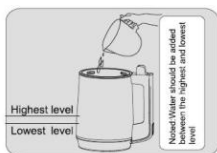


1. Reinigen Sie die Suppenzutaten und schälen Sie sie; legen Sie sie in den Körper und schütten Sie Wasser ein zwischen 900 ml und 1100 ml

2. Schließen Sie das Hauptgerät mit dem Körper, schließen Sie den Strom an, dann alle Menü Lichter, und drücken Sie die "SMOOTHIE", um das Programm zu starten.

3. Etwa 3 Minuten später, gibt das Gerät einen Alarm, der bedeutet, dass die Suppe fertig ist.

E BLEND



1. Waschen Sie die Zutaten und schälen Sie sie; geben Sie sie in den Behälter.

2. Schließen Sie das Hauptgerät mit dem Körper, schließen Sie den Strom an, dann alle Menü Lichter, und drücken Sie die "BLEND", um das Programm zu starten.

3. Dies ist ein manuelles Mischprogramm, es arbeitet wenn die Taste gedrückt wird und hört auf, wenn Sie nicht gedrückt wird.

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Es gibt ein Verbindungsproblem.	Überprüfen Sie, ob Sie den kleinen Stecker in das Gerät richtig eingesteckt haben und ob der Netzstecker richtig in die Steckdose gesteckt wurde. Entfernen Sie die Stecker und stecken Sie sie erneut ein.
	Die Motoreinheit passt nicht auf den Behälter, weil zu viele Zutaten darin sind.	Nehmen Sie Zutaten wieder raus und achten Sie darauf das der Behälter nicht höher als die 1100ml Marke gefüllt wird.
Das Licht des gewählten Modus leuchtet nicht auf.	Es gibt ein Verbindungsproblem.	Überprüfen Sie, ob Sie den kleinen Stecker in das Gerät richtig eingesteckt haben und ob der Netzstecker richtig in die Steckdose gesteckt wurde. Entfernen Sie die Stecker und stecken Sie sie erneut ein.
	Die Motoreinheit	Stellen Sie sicher, dass

	wurde nicht richtig auf dem Behälter platziert.	der Motoreinheit-Anschluss und der Glas-Anschluss richtig ausgerichtet sind, bevor Sie die Motoreinheit in das Glas senken.
	Sie haben die 1100ml Marke überschritten.	Entnehmen Sie ein paar Zutaten und stellen Sie sicher, dass die Zutaten gleichmäßig über den Boden des Glases verbreitet sind.
Das Licht des ausgewählten Programms ist an, aber das Gerät funktioniert nicht.	Sie haben die Start-Taste nicht gedrückt.	Drücken Sie die Start-Taste.
	Sie haben die 1100ml Marke überschritten.	Entnehmen Sie ein paar Zutaten und stellen Sie sicher, dass die Zutaten gleichmäßig über den Boden des Glases verbreitet sind.
Die Zutaten sind nicht gut	Sie haben die 1100ml Marke überschritten.	Entnehmen Sie ein paar Zutaten und stellen Sie

gemischt.		sicher, dass die Zutaten gleichmäßig über den Boden des Glases verbreitet sind.
	Sie haben nicht genügend Wasser oder andere Flüssigkeiten hinzugefügt.	Stellen Sie sicher, dass der Flüssigkeitspegel oberhalb der 900ml und unterhalb der 1100ml Marke ist.
Das Gerät überläuft.	Sie haben das falsche Programm ausgewählt.	Wählen Sie ein anderes Programm (siehe separates Rezeptheft).
	Sie haben die 1100ml Marke überschritten.	Entnehmen Sie ein paar Zutaten und stellen Sie sicher, dass die Zutaten gleichmäßig über den Boden des Glases verbreitet sind.
	Der Überlaufsensor ist verschmutzt.	Der Überlaufsensor verhindert das Überlaufen. Reinigen Sie den Sensor.
Das Essen ist verbrannt.	Sie haben das falsche Programm ausgewählt.	Wählen Sie ein anderes Programm (siehe separates Rezeptheft).
	Sie haben nicht genügend Wasser oder andere	Stellen Sie sicher, dass der Flüssigkeitspegel oberhalb der 900ml und

	Flüssigkeiten hinzugefügt.	unterhalb der 1100ml Marke ist.
	Sie haben Milch erhitzt.	Der Suppenhersteller ist nicht geeignet zum Aufheizen von Milch.

REZEPTE MXC24

TOMATENSUPPE

Zutaten :

- 450 Gramm reife Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Zwiebel
- 450 ml Gemüsebrühe
- 2 Esslöffel Sauerrahm
- 1 Teelöffel Zucker
- Eine Handvoll Basilikumblätter
- Salz und Pfeffer

Rezept:

- Schneiden Sie die Tomaten in kleine Stücke und pelle den Knoblauch.
- Geben Sie die Tomaten, den Knoblauch, die Zwiebel, die Gemüsebrühe, Zucker und die Basilikumblätter in den warmen Mixer.
- Schließen Sie den Deckel und wählen Sie die "SMOOTH SUPPE"-Programm.
- Wenn der Mixer die Vorbereitung abgeschlossen hat(in ca. 35

Minuten), fügen Sie den Sauerrahm hinzu.

Gießen Sie die Suppe in eine Schüssel und würzen Sie sie nach Ihrem Geschmack.

LAUCHSUPPE

Zutaten:

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

Rezept:

- Waschen Sie den Lauch und schneiden Sie ihn in kleine Stücke.
- Schälen Sie die Kartoffel und schneiden Sie sie in kleine Stücke.
- Legen Sie alle Zutaten Ihrer Suppe in den warmen Mixer. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die "SMOOTH SUPPE"-Programm-Taste.
- Wenn die Maschine die Vorbereitung beendet (ca. 35 Minuten), gießen Sie die Suppe in Schalen.

Genießen Sie diese Suppe auch kalt. Um dies zu tun, lassen Sie die Suppe im Kühlschrank mindestens 3 Stunden vor dem Servieren abkühlen.

KÜBISSUPPE MIT KREUZKÜMMEL

Zutaten :

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

Rezept:

- Entkernen Sie den Kürbis nachdem Sie ihn halbiert haben.
- Schneiden Sie den Kürbis und die Kartoffeln in kleine Stücke.
- Geben Sie alle Zutaten (außer Feta) in den warmen Mixer, Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die "SMOOTH SOUP" Programm-Taste.
- Wenn die Suppe fertig ist (ungefähr 35 Minuten), geben Sie die in eine Schüssel und geben Sie etwas Feta hinzu. Nach Geschmack würzen.

HÜHNERSUPPE

Zutaten :

- 1 große Möhre
- 150 Gramm Hühnerbrust
- 1 gehackte Zwiebel
- 100 Gramm Mais
- 500 ml Hühnerbrühe

- Etwas gehakte Petersilie
- 5 Thymianzweige
- Salz und Pfeffer

Rezept :

- Schälen Sie die Möhre und schneiden Sie sie in kleine Stücke.
 - Schneiden Sie das Hünchen in kleine Stücke.
 - Schütten Sie den Mais ab.
 - Geben Sie die Zutaten in den warmen Mixer, schließen Sie den Deckel und drücken Sie die " SOUP THROWN"-Programm-Taste.
- Wenn die Suppe fertig ist (ca. 30 Minuten), gießen Sie sie in Schalen. Das Ganze mit etwas gehackter Petersilie bestreuen. Nach Geschmack würzen.

SPINAT UND ROTE LINSEN SUPPE (scharfes rezept)

Zutaten :

- 100 Gramm frischer Spinat
- 50 Gramm Cherrytomaten
- 50 Gramm rote Linsen
- 80 Gramm Selerie
- 15 Gramm frischer Ingwer
- 1 große Möhre
- 1 Chilipulver
- 1 Knoblauchzehe
- 500 ml Brühe

- 1 Joghurt
- Salz und Pfeffer

Rezept:

- Schälen Sie den Knoblauch und den Ingwer bevor Sie ihn in Stücke schneiden.
- Schälen Sie die Möhre und schneiden Sie sie in kleine Stücke.
- schneiden Sie den Sellerie in kleine Stücke.
- Hacken Sie den Pfeffer klein.
- Halbieren Sie die Cherrytomaten.
- Geben Sie alle Zutaten (außer den Spinat, den Joghurt, Salz und Pfeffer) in den warmen Mixer, schließen Sie den Deckel und drücken Sie die " SOUP THROWN"-Programm-Taste.
- Wenn die Zubereitung abgeschlossen ist (ca. 30 Minuten), fügen Sie den Spinat und den Joghurt hinzu. Lassen Sie den Rest der Suppe für einen kleinen Moment ruhen, bevor Sie die Suppe in Schalen gießen. Nach Geschmack würzen.

GEMÜSE UND TORTELLINI SUPPE:

Zutaten:

- 50 Gramm Zucchini
- 50 Gramm Möhre
- 50 Gramm Chilis
- 80 Gramm getrocknete Tortellini
- 1 gehackte Zwiebel
- 1 Lauch
- 500 ml Brühe
- Etwas Parmesan

- Salz und Pfeffer

Rezept:

- Entkernen Sie die Chilischote und schneiden Sie ihn in kleine Stücke .
- Schneiden Sie die Zucchini und Möhren in kleine Stücke.
- Hacken Sie den Lauch.
- Geben Sie alle Zutaten, außer Parmesan, in Ihren warmen Mixer, schließen Sie den Deckel und drücken Sie die " SOUP THROWN"-Programm-Taste.
- Wenn die Zubereitung abgeschlossen ist (ca. 30 Minuten), geben Sie die Suppe in eine Schüssel, mit etwas Parmesan garnieren und nach Geschmack würzen.

WÜRZIGES APFELMUS:

Zutaten :

- 450 Gramm Äpfel
- 200 ml Apfelsaft
- Zitronenschale oder eine halbe Zitrone
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt

Rezept :

- Schalen Sie die Äpfel, entfernen Sie die Kerne und das Kerngehäuse, bevor Sie sie in kleine Stücke schneiden.
- Geben Sie alle Zutaten in den warmen Mixer und fügen Sie 70 ml Wasser hinzu.
- Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die "SAUCE"

Programm-Taste.

□ Wenn die Zubereitung abgeschlossen ist (ca. 27 Minuten), benutzen Sie es wie sie wünschen. Bestreuen Sie es mit etwas Zimt.

ERDBEERE RHABARBER SAUCE

Zutaten :

- 150 Gramm Rhabarber
- 200 Gramm Erdbeeren
- 100 ml Orangensaft
- 2 Teelöffel Zitrone
- 100 Gramm Zucker
- 1 Vanilleschote

Rezept:

- Nach dem Entfernen der Blätter vom Rhabarber, schneiden Sie die Enden, schälen Sie ihn und schneiden Sie ihn in kleine Stücke.
- Reinigen Sie die Erdbeeren und halbieren Sie sie.
- Schneiden Sie die Vanilleschote in zwei und bewahren Sie die Samen und Gewürznelke separat auf.
- Geben Sie alle Zutaten in Ihren warmen Mixer, schließen Sie den Deckel und drücken Sie die "SAUCE" Programm-Taste.
- Wenn die Zubereitung abgeschlossen ist (etwa 27 Minuten), können Sie sie servieren.

BANANEN SMOOTHIE

Zutaten :

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

Rezept :

- Geben Sie alle Zutaten in Ihren Mixer, schließen Sie den Deckel und drücken Sie die "SMOOTHIE"-Programm-Taste.
- Wenn die Zubereitung abgeschlossen ist (ca. 5 Minuten), in hohen Gläsern servieren.

MÖHREN ORANGEN SMOOTHIE

Zutaten :

- 1 Orangen
- 1 Bananen
- 150 Gramm Mango
- 15 grams Möhrensitzen
- 1 Teelöffel Olivenöl
- 350 ml Wasser

Rezept:

- Schälen und hacken Sie die Orangen, Bananen und Mango.
- Alle Zutaten in den Mixer geben, schließen Sie den Deckel und drücken Sie die "SMOOTHIE"-Programm-Taste.
- Wenn die Zubereitung fertig ist (ca. 5 Minuten), in hohen Gläsern servieren.



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.

Hergestellt und importiert : Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE

www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel. 01 64 67 00 01

NEDERLANDS

---Belangrijk---

Lees deze gebruikshandleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar deze voor toekomstig gebruik.

Gevaar

- Dompel de motor of de beker nooit onder in water.
-

Waarschuwing

- Houd het apparaat en de hoofdkabels buiten bereik van kinderen als het apparaat in werking is of als deze aan het afkoelen is.
- Houd de hoofdkabels van het apparaat uit de buurt van hete oppervlaktes.
- De temperatuur van blootgestelde oppervlaktes op het apparaat is hoog wanneer het apparaat in gebruik is.
- Controleer of het voltage dat is aangegeven op het apparaat overeenkomt met het voltage van het stopcontact waaraan u het apparaat wilt aansluiten.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, de hoofdbekabeling of het apparaat zelf beschadigd is.
- Als de hoofdkabel beschadigd is, laat deze dan altijd door een originele kabel vervangen om gevaar te voorkomen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn wanneer u de hoofdbekabeling in het apparaat en het stopcontact bevestigt.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen

(inclusief kinderen) met een fysieke, zintuiglijke of mentale beperking, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of uitleg over gebruik hebben gekregen door een verantwoordelijk persoon.

- Kinderen dienen onder toezicht te staan om te voorkomen dat er met het apparaat gespeeld wordt.

Let op

- Dit apparaat is enkel voor huishoudelijk gebruik. Als het apparaat gebruikt wordt voor commerciële ofwel semicommerciële doeleinden of indien het apparaat niet gebruikt wordt in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzingen, vervalt de garantie en is Mester niet verantwoordelijk voor eventuele schade die veroorzaakt wordt.
- Plaats het apparaat altijd op een droge, vlakke en stabiele ondergrond.
- Sluit het apparaat enkel aan op een geaard stopcontact.
- Gebruik nooit onderdelen of accessoires van andere producenten die niet specifiek door Mester worden aangeraden. Indien dit wel gedaan wordt, vervalt de garantie.
- Dit apparaat dient niet bestuurd te worden door een externe timer ofwel een externe afstandsbediening.
- Laat het apparaat niet onbeheerd in werking achter.
- Laat het apparaat niet werken zonder inhoud.
- Vul nooit meer dan de maximale 1100 ml in de beker
- Kijk uit voor hete stoom afkomstig uit het apparaat wanneer u

de motor verwijderd na het maken van hete soep.

- Kijk uit, de randen van het mes zijn scherp.
- Verplaats het apparaat niet wanneer deze in werking is.
-

---Voorbereiding op gebruik---

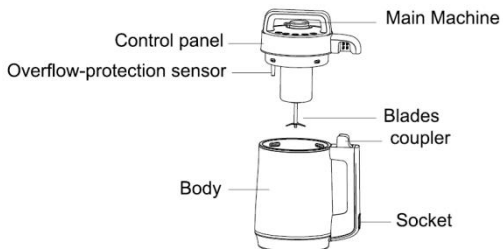
Maak het apparaat schoon voor het eerste gebruik

1. Houd het handvat van het lichaam vast met één hand en til met de andere hand het hoofdonderdeel omhoog door deze bij het handvat te pakken.
2. Vul de beker tot de 1100 ml water grens.
3. Houd het motoronderdeel boven het lichaam en lijn de twee connectoren goed uit. Zet de motor dan in het lichaam.
4. Plaats de kleine stekkers in de ingangen in het lichaam van het apparaat en plaats de hoofdkabel in het stopcontact.
5. Druk op de programma selectie knop om een programma te selecteren en druk vervolgens op de start knop.
6. Houd het handvat van het lichaam vast met één hand en til met de andere hand het hoofdonderdeel omhoog door deze bij het handvat te pakken.
7. Schenk water uit de soepbeker en maak de binnenkant goed schoon onder de kraan.

Structuur Diagram

1.Apparaat onderdelen

1、Component parts

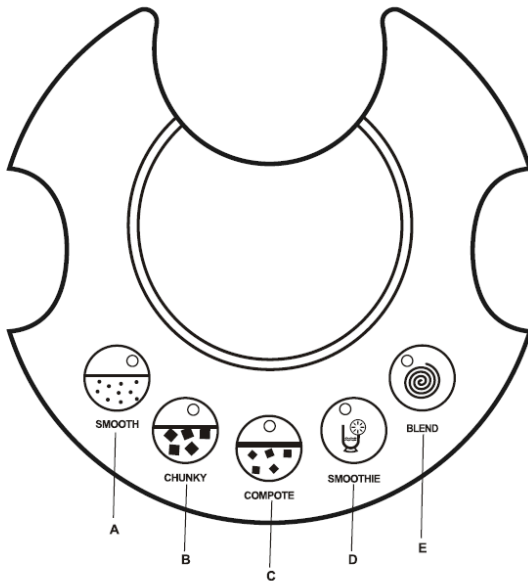


Technische Parameter

Model	Voltage	Hittekracht	Motorkracht	Capaciteit
MXC24	230V~ 50Hz	850W	200W	0.9-1.1L

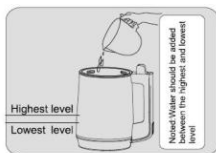
Controle Paneel

- A. Zachte soep programma met licht
- B. Brokkelige soep programma met licht
- C. Compote programma met licht
- D. Sap programma met licht
- E. Mix programma met licht

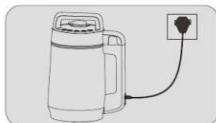


Werkingsproces

A ZACHT



1. Maak de ingrediënten schoon en pel deze af; Doe de ingrediënten in het apparaat samen met tussen de 900ml en 1100ml water.

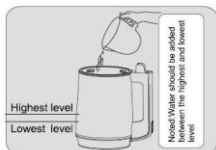


2. Sluit de machine, en doe de stekker in het stopcontact, alle lampjes gaan branden. Selecteervolgens de 'SMOOTH' optie.

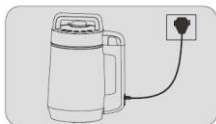


3. Na ongeveer 24 minuten, gaat het alarm af en is de soep klaar.

B - BROKKELIG



1. Maak de ingrediënten schoon en pel deze af; Doe de ingrediënten in het apparaat samen met tussen de 900ml en 1100ml water.

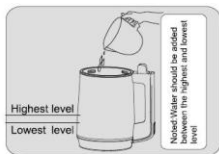


2. Sluit de machine, en doe de stekker in het stopcontact, alle lampjes gaan branden. Selecteervolgens de 'CHUNKY' optie.

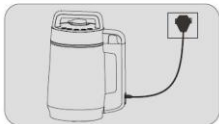


3. Na ongeveer 38 minuten, gaat het alarm af en is de soep klaar.

C - COMPOTE



1. Maak de ingrediënten schoon en pel deze af; Doe de ingrediënten in het apparaat samen met tussen de 900ml en 1100ml water.

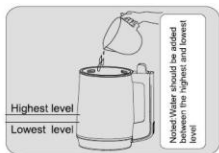


2. Sluit de machine, en doe de stekker in het stopcontact, alle lampjes gaan branden.
Selecteervolgens de 'COMPOTE' optie.

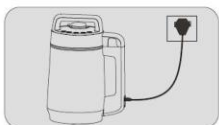


3. Na ongeveer 14 minuten, gaat het alarm af en is de soep klaar.

D - SMOOTHIE



1. Maak de ingrediënten schoon en pel deze af; Doe de ingrediënten in het apparaat samen met tussen de 900ml en 1100ml water.

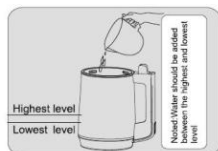


2. Sluit de machine, en doe de stekker in het stopcontact, alle lampjes gaan branden.
Selecteervolgens de 'SMOOTHIE' optie.

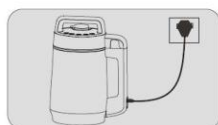


3. Na ongeveer 3 minuten, gaat het alarm af en is de smoothie klaar.

E - MIX



1. Maak de ingrediënten schoon en pel deze af; Doe de ingrediënten in het apparaat.



2. Sluit de machine, en doe de stekker in het stopcontact, alle lampjes gaan branden.
Selecteervolgens de 'BLEND' optie.



3. Dit is een manueel programma dat enkel werkt als de knop wordt ingedrukt.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet	Er is een connectieprobleem.	Controleer of de kleine stekker goed is aangesloten op het apparaat en controleer of de hoofdkabel goed in het stopcontact is aangesloten. Verwijder de kabels en sluit ze vervolgens weer aan.
	De motor past niet goed op de beker omdat er teveel ingrediënten in de	Verwijder wat van de ingrediënten en zorg ervoor dat de beker niet verder dan de 1100 ml

	beker zitten.	limiet is gevuld.
Het licht van de geselecteerde modus gaat niet aan	Er is een connectieprobleem.	Controleer of de kleine stekker goed is aangesloten op het apparaat en controleer of de hoofdkabel goed in het stopcontact is aangesloten. Verwijder de kabels en sluit ze vervolgens weer aan.
	De motor past niet goed op de beker omdat er teveel ingrediënten in de beker zitten.	Zorg ervoor dat de connector van de beker en de connector van de motor goed zijn uitgelijnd voordat u de motor aansluit op de beker.
	U heeft meer dan 1100 ml water toegevoegd	Verwijder wat van de ingrediënten en zorg ervoor dat de overgebleven ingrediënten gelijk over de bodem zijn verspreid.
Het licht van de geselecteerde modus brandt, maar	U heeft niet op de start knop gedrukt.	Druk op de start knop

het apparaat werkt niet.		
	U heeft meer dan 1500 ml water toegevoegd	Verwijder wat van de ingrediënten en zorg ervoor dat de overgebleven ingrediënten gelijk over de bodem zijn verspreid.
De ingrediënten zijn niet goed gemixt	U heeft meer dan 1100 ml water toegevoegd	Verwijder wat van de ingrediënten en zorg ervoor dat de overgebleven ingrediënten gelijk over de bodem zijn verspreid.
	U heeft niet genoeg water toegevoegd	Zorg ervoor dat het vloeistof niveau boven de 900 ml is en onder de 1100 ml.
Het apparaat spoelt over	U heeft het verkeerde programma geselecteerd	Selecteer een ander programma (zie het apart bijgeleverde recepten boekje).
	U heeft meer dan 1100 ml water toegevoegd	Verwijder wat van de ingrediënten en zorg ervoor dat de overgebleven ingrediënten gelijk over de bodem zijn verspreid.

	De overstromingssensor is vies.	De overstromingssensor voorkomt overstroming. Maak de sensor schoon.
Het eten is aangebrand	U heeft het verkeerde programma geselecteerd	Selecteer een ander programma (zie het apart bijgeleverde recepten boekje).
	U heeft niet genoeg water of een andere vloeistof toegevoegd	Zorg ervoor dat het vloeistof niveau boven de 900 ml is en onder de 1100 ml.
	U heeft de melk opgewarmd	De soep maker is niet geschikt voor het opwarmen van melk.

RECEPTEN MXC24

TOMATENSOEP

Ingrediënten:

- 450 gram rijpe tomaten
- 1 teentje knoflook
- 1/2 ui
- 450 ml bouillon
- 2 eetlepels zure room
- 1 theelepel suiker
- Een handvol basilicumblaadjes
- Zout en peper

recept:

- Snijd de tomaten in kleine stukjes en pel de knoflook.
- Doe de tomaten, knoflook, ui, groentebouillon, suiker en basilicum in uw blender.
- Sluit het deksel en selecteer het programma "SMOOTH SOUP".
- Wanneer de machine klaar is met de bereiding (na ongeveer 35 minuten), voegt u de verse room toe.
- Giet de soep in kommen en voeg kruiden toe naar uw smaak.

Preisoep

ingrediënten:

- 250 gram prei
- 1 grote aardappel
- 1/2 gesnipperde ui
- 1 teentje knoflook
- 700 ml bouillon van kip
- Een paar tijmblaadjes
- Zout en peper

recept:

- Was de prei en snijd ze in kleine stukjes.
- Schil en snijd de aardappelen in kleine stukjes.
- Plaats alle soep ingrediënten in uw blender. Sluit het deksel en druk op de programma "SMOOTH SOUP".
- Wanneer de machine klaar is met de bereiding (ongeveer 35 minuten), giet u de soep in kommen.

U kunt ook koud genieten van deze soep. Om dit te doen, plaatst u de soep minstens 3 uur voor het opdienen in de koelkast.

POMPOEN SOEP met komijn

Ingrediënten:

- 350 gram pompoen
- 2 grote aardappelen
- 1/2 gesnipperde ui
- 1 theelepel gemalen komijn
- 500 ml bouillon
- Sommige blokjes feta
- Zout en peper

recept:

- Ontpit de pompoen na het snijden in 2 stukken.
- Snijd de pompoen en aardappels in kleine stukjes.
- Doe alle ingrediënten (behalve feta) in uw blender, sluit het deksel en druk op de programma "SMOOTH SOEP".
- Als de soep klaar is (na ongeveer 35 minuten), giet u de soep in kommen en voegt u enkele blokjes feta kaas voor de garnering. Breng op smaak.

KIPPENSOEP

Ingrediënten:

- 1 grote wortel
- 150 gram kipfilet
- 1 gesnipperde ui

- 100 gram zoete maïs
- 500 ml kippenbouillon
- Sommige gehakte peterselie
- 5 takjes tijm
- Zout en peper

recept:

- Schil de wortel en snijd ze in kleine stukjes.
- Snijd de kip in kleine stukjes.
- Tap maïs.
- Doe de ingrediënten in uw blender verwarming, sluit het deksel en druk op de programma "SOUP THROWN".
- Als de soep klaar is (na ongeveer 30 minuten), giet u de soep in kommen. Bestrooi met wat gehakte peterselie. Voeg kruiden toe naar uw smaak.

SPINAZIE EN RODE LENS SOEP (pikant recept)

ingrediënten:

- 100 gram verse spinazie
- 50 gram cherry tomaten
- 50 gram rode linzen
- 80 gram bleekselderij
- 15 gram verse gember
- 1 grote wortel
- 1 rode chilipeper
- 1 teentje knoflook
- 500 ml bouillon

- 1 yoghurt
- Zout en peper

recept:

- Schil de gember en de knoflook voordat winkelen ze in stukjes.
- Schil de wortel en snijd deze in kleine stukjes.
- Snijd de bleekselderij in kleine stukjes.
- Snijd de peper.
- Snijd de kerstomaatjes in 2.
- Doe alle ingrediënten (behalve de spinazie, de yoghurt, het zout en de peper) in uw blender, sluit het deksel en druk op "SOEP gegoooid."
- Wanneer de bereiding klaar is (na ongeveer 30 minuten), plaats u de spinazie en de yoghurt. Laat de soep even rusten voordat u de soep in kommen giet. Voeg kruiden toe naar uw smaak.

FRUIT EN TORTELLINI SOEP

ingrediënten:

- 50 gram courgette
- 50 gram wortelen
- 50 gram rode paprika
- 80 gram gedroogde tortellini
- 1 gesnipperde ui
- 1 prei
- 500 ml bouillon
- Sommige parmezaan
- Zout en peper

recept:

- Ontpit de paprika's en snijd ze in kleine stukjes.
- Snijd de courgettes en wortelen in kleine stukjes.
- Snijd de prei.
- Doe alle ingrediënten, behalve parmezaan, in uw blender, sluit het deksel en druk op het "SOUP THROWN" programma.
- Wanneer de bereiding klaar is (na ongeveer 30 minuten), giet u de soep in kommen, bestrooi met Parmezaanse kaas en voeg kruiden toe naar eigen smaak.

KRUIDIGE APPELMOES

ingrediënten:

- 450 gram appels
- 200 ml appelsap
- Schil van een halve citroen
- 1 theelepel gemalen kaneel

recept:

- Schil de appels, verwijder het klokhuis en de zaden voor het snijden ze in kleine stukjes.
- Doe alle ingrediënten in uw blender en voeg 70 ml water.
- Sluit het deksel en druk op de programma "saus".
- Wanneer de bereiding klaar is (na ongeveer 27 minuten), kunt u h het als gewenst. Bestrooi met kaneel voor meer smaak.

AARDBEI rabarbersaus

ingrediënten:

- 150 gram rabarber

- 200 gram aardbeien
- 100 ml sinaasappelsap
- 2 theelepels citroensap
- 100 gram suiker
- 1 teentje vanille

recept:

- Na het verwijderen van de bladeren van rabarber, snijd de uiteinden, schil en snijd ze in kleine stukjes.
- Maak de aardbeien en snijd ze in 2.
- Snijd het vanillestokje in twee en behouden de zaden en kruidnagel afzonderlijk.
- Doe alle ingrediënten in uw blender, sluit het deksel en druk op de programma "saus".
- Wanneer de bereiding klaar is (na ongeveer 27 minuten), kunt u toe tasten.

Banaan Smoothie van

ingrediënten:

- 250 gram banaan
- 500 ml melk
- 150 gram vanille-ijs

recept:

- Doe alle ingrediënten in uw blender, sluit het deksel en druk op de programma "SMOOTHIE".
- Wanneer de bereiding klaar is (na ongeveer 5 minuten), opdienen in hoge glazen.

WORTEL ORANJE SMOOTHIE

ingrediënten:

- 1 sinaasappels
- 1 bananen
- 150 gram mango
- 15 gram wortelbovenkanten
- 1 eetlepel olijfolie
- 350 ml water

recept:

- Pel en snipper de sinaasappels, bananen en mango.
- Doe alle ingrediënten in uw blender verwarming, sluit het deksel en druk op de programma "SMOOTHIE".
- Wanneer de bereiding klaar is (na ongeveer 5 minuten), opdienen in 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.

ESPAÑOL

--- Importante ---

Lea este manual antes de usar el aparato y guárdelo para futuras consultas.

Peligro

- Nunca sumerja el aparato del motor o la jarra en agua.

Atención

- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños cuando el aparato está encendido o aún caliente.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- La temperatura de las superficies accesibles es alta cuando el aparato está en funcionamiento.
- Compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con la tensión de red local antes de conectar el aparato.
- No utilice el aparato si los enchufes, el cable de red o el aparato en sí están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado debe, siempre, ser sustituido con uno del modelo original para evitar cualquier tipo de peligro.
- Asegúrese de que sus manos estén secas cuando inserta el cable de red en el aparato y en la toma de corriente.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad .
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Cuidado

- Este aparato está destinado sólo para uso doméstico. Si el aparato se utiliza indebidamente o para fines profesionales o semiprofesionales o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual de usuario, la garantía quedará anulada y Mester niega cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie seca, plana y estable.
- Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que Mester no recomienda específicamente. Si utiliza tales piezas o accesorios, la garantía queda anulada.

- Este aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No deje que el aparato funcione sin vigilancia.
- No deje que el aparato funcione cuando está vacío.
- No sobrepasar nunca la indicación de 1100ML marcada en la jarra.
- Tenga cuidado con el vapor caliente que sale del aparato cuando quite la unidad de motor después de preparar sopa caliente.
- Tenga cuidado, las cuchillas están muy afiladas.
- No mueva el aparato cuando esté en funcionamiento.

--- Antes del primer uso ---

Limpie el aparato antes de usarlo por primera vez.

1. Mantenga el mango del cuerpo con una mano y con la otra mano levante la máquina principal fuera del cuerpo principal usando el mango.
2. Llene el cuerpo con agua hasta la marca 1100ML.
3. Mantenga la unidad del motor por encima del cuerpo con ambos conectores alineados y luego coloque la unidad de motor en el cuerpo.
4. Enchufe la clavija pequeña en el zócalo del cuerpo y conecte a la toma de corriente.
5. Pulse el botón de selección de programas para seleccionar el programa y pulse el botón de inicio.
6. Mantenga el mango del cuerpo con una mano y con la otra mano levante la máquina principal fuera del cuerpo con su empuñadura.
7. Vierta el agua de la jarra y enjuague el interior del cuerpo bajo el grifo.

Diagrama de la Estructura

1. Componentes

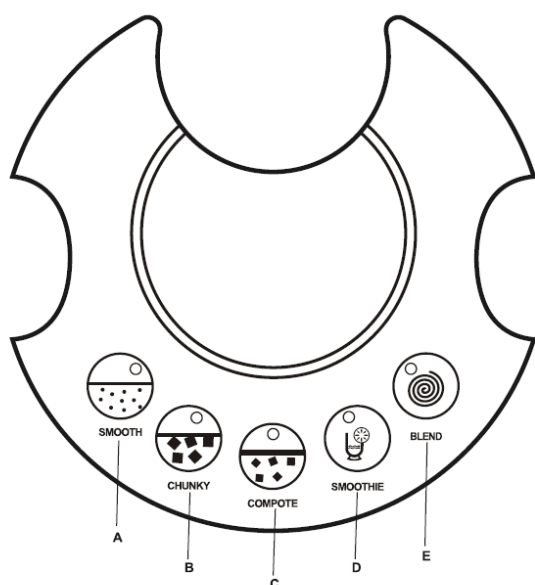


Información técnica:

Modelo	Tensión nominal	Potencia de calentamiento	Potencia del motor	Capacidad
MXC24	230V ~ 50Hz	850W	200W	0.9-1.1L

Panel de control

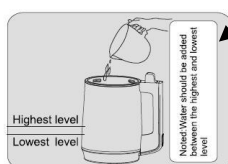
- A. Programa para sopa suave
- B. Programa para sopa espesa
- C. Programa para compota
- D. Programa para zumo
- E. Programa para licuar



Modo de uso:

NOTA: El agua debe de ser añadida entre el nivel máximo y mínimo

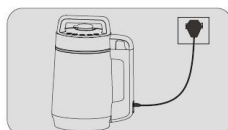
A. Suave



1. Limpie y pele los ingredientes para la sopa, póngalos en la jarra y añada agua entre 900 - 1100ml.

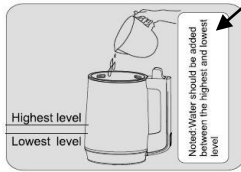
2. Cierre el aparato y enchúfelo, presione el botón "SMOOTH" para empezar el proceso.

3. Aprox. 24 min. después, el aparato emitirá un sonido para avisar que el proceso ha terminado.

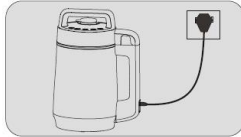


B. Espesa

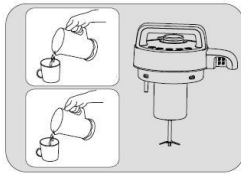
NOTA: El agua debe de ser añadida entre el nivel máximo y mínimo



1. Limpie y pele los ingredientes para la sopa, póngalos en la jarra y añada agua entre 900 - 1100ml.



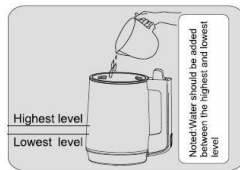
2. Cierre el aparato y enchúfelo, presione el botón "CHUNKY" para empezar el proceso.



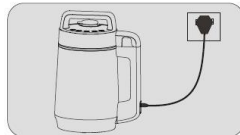
3. Aprox. 38 min. después, el aparato emitirá un sonido para avisar que el proceso ha terminado.

C. Compota

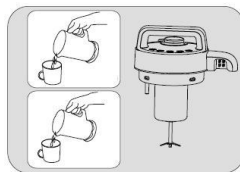
NOTA: El agua debe de ser añadida entre el nivel máximo y mínimo



1. Limpie y pele los ingredientes, póngalos en la jarra y añada agua entre 900 - 1100ml.



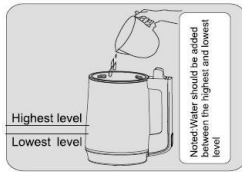
2. Cierre el aparato y enchúfelo, presione el botón "COMPOTE" para empezar el proceso.



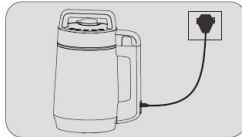
3. Aprox. 14 min. después, el aparato emitirá un sonido para avisar que el proceso ha terminado.

D. Zumo

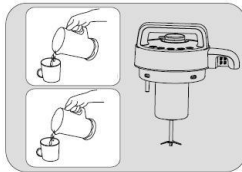
NOTA: El agua debe de ser añadida entre el nivel máximo y mínimo



1. Limpie y pele los ingredientes, póngalos en la jarra y añada agua entre 900 - 1100ml.



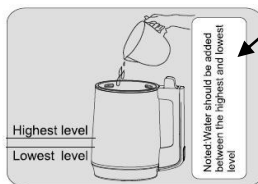
2. Cierre el aparato y enchúfelo, presione el botón "SMOOTHIE" para empezar el proceso.



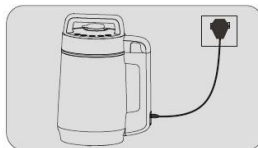
3. Aprox. 3 min. después, el aparato emitirá un sonido para avisar que el proceso ha terminado.

NOTA: El agua debe de ser añadida entre el nivel máximo y mínimo

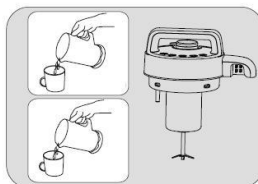
E. Licuar



1. Limpie y pele los ingredientes y póngalos en la jarra.



2. Cierre el aparato y enchúfelo, presione el botón "BLEND" para empezar el proceso.



3. Este es un programa de licuado manual, debe de presionar el botón durante el tiempo que desea licuar los ingredientes.

Problema	Causa	Solución
El aparato no funciona.	Hay un problema de conexión.	Compruebe si el enchufe pequeño del aparato está correctamente insertado y que el enchufe de alimentación está correctamente insertado en la toma de pared. Quítelos y vuelva a colocarlos.
	La unidad de motor no cabe en la jarra correctamente porque hay demasiados ingredientes en la jarra.	Quite algunos de los ingredientes y asegúrese de no llenar la jarra por encima de la marca de 1100ML.
La luz del modo	Hay un problema de	Compruebe si el enchufe pequeño del

seleccionado no se enciende.	conexión.	aparato está correctamente insertado y que el enchufe de alimentación está correctamente insertado en la toma de pared. Quítelos y vuelva a colocarlos.
	La unidad de motor no ha sido colocado en la jarra correctamente.	Asegúrese de que las conexiones de la unidad de motor y la de la jarra queden alineadas antes de colocar la unidad de motor en la jarra.
	Ha superado la marca de 1100ML en la jarra.	Retire algunos de los ingredientes y asegúrese de que los ingredientes están distribuidos uniformemente en la jarra.
La luz del programa seleccionado está encendida, pero el aparato no funciona.	No ha presionado el botón de inicio.	Presione el botón de inicio.
	Ha sobrepasado la marca de 1500 ml de la jarra.	Retire algunos de los ingredientes y asegúrese de que los ingredientes están distribuidos uniformemente en la jarra.
Los ingredientes no se han licuado bien.	Ha superado la marca de 1100ML en la jarra.	Retire algunos de los ingredientes y asegúrese de que los ingredientes están distribuidos uniformemente en la jarra.
	No ha añadido suficiente agua u otro líquido.	Asegúrese de que el nivel del líquido está por encima de la marca de 900 ml y por debajo de la de 1100ML.
Los ingredientes se derraman	Usted ha seleccionado un programa erróneo.	Seleccione otro programa (ver el libro de recetas aparte).
	Ha superado la marca de 1100ML en la jarra.	Retire algunos de los ingredientes y asegúrese de que los ingredientes están distribuidos uniformemente en la jarra.
	El sensor de anti derramamiento está sucio.	Limpie el sensor anti derramamiento.
La comida se ha quemado.	Usted ha seleccionado un programa erróneo.	Seleccione otro programa (ver el libro de recetas aparte).
	Usted no ha añadido suficiente agua u otro líquido.	Asegúrese de que el nivel del líquido está por encima de la marca de 900 ml y por debajo de la de 1100ML.
	Usted ha calentado leche.	Este aparato no es adecuado para calentar leche.

RECETAS MXC24

SOPA DE TOMATE

Ingredientes:

- 450 gramos de tomates maduros
- 1 diente de ajo
- 1/2 cebolla
- 450 ml de caldo
- 2 cucharadas de crema agria
- 1 cucharaditas de azúcar
- Un puñado de hojas de albacá
- Sal y pimienta

Receta:

- Cortar los tomates en trozos pequeños y pelar los ajos.
- Ponga los tomates, el ajo, la cebolla, el caldo vegetal, azúcar y la albacá en la licuadora de calefacción.
- Cierre la tapa y seleccione el programa "SMOOTH SOUP".
- Cuando el dispositivo haya terminado la preparación (en unos 35 minutos), añadir la crema fresca.
- Vierta la sopa en tazones y sazonar al gusto.

SOPA DE PUERROS

Ingredientes:

- 250 gramos de puerros
- 1 patata larga
- 1/2 una cebolla picada
- 1 diente de ajo
- 700 ml de caldo de pollo
- Unas cuantas hojas de tomillo
- Sal y pimienta

Receta:

- Lavar lo puerros y contarlos en trozos más pequeños.
- Pelar y cortar las patatas en trozos pequeños.
- Coloque todos los ingredientes de la sopa en su licuadora de calefacción. Cierre la tapa y seleccione la función "SMOOTH SOUP".
- Cuando el dispositivo haya terminado la preparación(en unos 35 minutos) vierta la sopa en tazones.

Usted puede disfrutar de esta sopa fría. Para ello, deje la sopa en el refrigerador durante por lo menos 3 antes de servir.

SOPA DE CALABAZA CON COMINO

Ingredientes:

- 350 gramos de calabaza
- 2 patatas largas
- 1/2 cebolla picada
- 1 cucharadita de comino molido
- 500 ml de caldo
- Trozos de queso feta

- Sal y pimienta

Receta:

- Quítele las semillas a la calabaza luego de cortarla en 2.
- Corte la calabaza y las patatas en pequeñas trozos.
- Ponga todos los ingredientes (excepto la feta) en su licuadora de calefacción, cierre la tapa y seleccione la función "SMOOTH SOUP".
- Cuando la sopa este lista (unos 35 minutos), vierta la sopa en tazones y añádales queso feta trozados en dados para decorar. Sazone algunos.

SOPA DE POLLO

Ingredientes:

- 1 zanahoria larga
- 150 gramos de pechuga de pollo
- 1 cebolla cortada
- 100 gramos de maíz dulce
- 500 ml de caldo de pollo
- Un poco de perejil picado
- 5 ramitas de tomillo
- Sal y pimienta

Receta:

- Pelar la zanahoria y cortarla en trozos pequeños.
- Cortar el pollo en trozos pequeños.
- Escurrir el maíz.
- Ponga los ingredientes en su licuadora de calefacción, cierre la tapa y selecciones la función "SOPA DE VERDURAS".
- Cuando la sopa este lista (en unos 30 minutos), vierta en tazones. Espolvorear con perejil picado. Sazonar al gusto.

SOPA DE ESPINACA Y LENTEJAS ROJAS (receta picante)

Ingredientes:

- 100 gramos de espinaca fresca
- 50 gramos de tomates cherry
- 50 gramos de lentejas rojas
- 80 gramos de apio
- 15 gramos de jengibre fresco
- 1 zanahoria larga
- 1 pimiento rojo
- 1 diente de ajo
- 500 ml de caldo
- 1 yogurt
- Sal y pimienta

Receta:

- Pelar el jengibre y los ajos antes de cortarlos en trozos.
- Pelar la zanahoria y cortarla en trozos pequeños.
- Cortar el apio en trozos más pequeños.
- Picar el pimiento.
- Cortar los tomates cherrys en 2.

- Ponga los ingredientes juntos (excepto la espinaca, el yogurt, la sal y la pimienta) en su licuadora de calefacción, cierre la tapa y seleccione la función "SOPA DE VERDURAS".
- Cuando la preparación este listas (unos 30 minutos) coloque la espinaca y el yogurt. Dejar reposar la sopa por un rato antes de verter la sopa en tazones. Sazonar al gusto.

VERDUDAR Y SOPA TROTELLINI

Ingredientes:

- 50 gramos de calabacín
- 50 gramos de zanahoria
- 50 gramos de pimientos rojos
- 80 gramos de tortellini seco
- 1 cebolla cortada
- 1 puerro
- 500 ml de caldo
- un poco de parmesano
- Sal y pimienta

Receta:

- Quítele las semillas a los pimientos y córtelo en trozos pequeños.
- Cortar el calabacín y las zanahoria en trozos pequeños.
- Picar los puerros.
- Coloque todos los ingredientes (excepto el queso parmesano) en su licuadora a calefacción, cierre la tapa y seleccione la función "SOPA DE VERDURAS".
- Cuando la preparación este lista (unos 30 minutos) vierta la sopa en tazones, espolvorear con el queso parmesano y sazone a su gusto.

SALSA PICANTE DE MANZANA

Ingredientes:

- 450 gramos de manzanas
- 200 ml de jugo de manzana
- Cáscara de medio limón
- 1 cucharadita de canela molida

Receta:

- Pelar las manzanas, retirar el núcleo y las semillas antes de cortarla en trozos pequeños.
- Ponga todos los ingredientes en la licuadora de calefacción y añada 70 ml de agua.
- Cierre la tapa y seleccione la función "SALSA".
- Cuando la preparación este lista (unos 27 minutos), úselo como desee. Espolvoree con canela para darle más sabor.

SALSA DE RUIBARBO Y FRESA

Ingredientes:

- 150 gramos de ruibarbo
- 200 gramos de fresas
- 100 ml de jugo de naranja
- 2 cucharaditas de limón
- 100 gramos de azúcar
- 1 diente de vainilla

Receta:

- Después de retirar las hojas de ruibarbo, cortar los extremos, pelar y cortar en trozos pequeños.
- Limpiar las fresas y cortar en 2.
- Cortar la vaina de vainilla por la mitad y reservar las semillas y diente por separado.
- Ponga todos los ingredientes en su licuadora de calefacción y seleccione la función "SALSA".
- Cuando la preparación este lista (unos 27 minutos) puede servirlo.

LICUADO DE PLATANO

Ingredientes:

- 250 gramos de plátano
- 500 ml de leche
- 150 gramos de helado de vainilla

Receta:

- Ponga todos los ingredientes en su licuadora de calefacción, cierre la tapa y seleccione la función "BATIDO".
- Cuando la preparación este lista (unos 5 minutos), server en vasos altos.

SMOOTHIE DE ZANAHORIA

Ingredientes:

- 1 naranjas
- 1 plátanos
- 150 gramos de mango
- 15 gramos de hojas de zanahoria
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 350 ml de agua

Receta:

- Pelar y cortar las naranjas el plátano y el mango.
- Ponga todos los ingredientes en su licuadora de calefacción, cierre la tapa y seleccione la función "BATIDO".
- Cuando la preparación este lista (unos 5 minutos), server 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

---Importante---

Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo per futuri riferimenti.

Pericolo

- Non immergere mai il blocco motore o la brocca in acqua o altri liquidi.

Attenzione

Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini quando l'apparecchio è acceso o si sta raffreddando.

- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontani da superfici calde.

- La temperatura delle superfici accessibili è alto quando l'apparecchio è in funzione.

- Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione della rete locale.

- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.

- Se il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito con uno di tipo originale al fine di evitare pericoli.

- Assicurarsi di avere le mani asciutte quando si inserisce il cavo di alimentazione nell'apparecchio e nella presa a muro.

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o

mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

Cautela

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico. Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semi-professionali o se non viene utilizzato rispettando le istruzioni del manuale d'uso, la garanzia sarà invalidata. In quel caso il produttore declina da ogni responsabilità per i danni causati a o dall'apparecchio.
- Collocare sempre l'apparecchio su una superficie asciutta, piana e stabile.
- Collegare l'apparecchio solo a una presa con messa a terra.
- Non utilizzare mai accessori o parti di altri produttori o che non sono specificatamente consigliati dal produttore. Se si utilizzano tali accessori o parti, la garanzia sarà invalidata.
- Questo apparecchio non è destinato a essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- Non lasciare l'apparecchio senza sorveglianza.
- Non azionare l'apparecchio quando è vuoto.
- Non superare mai il limite di 1100ml della brocca.
- Attenzione al vapore che fuoriesce dalla macchina dopo aver rimosso il gruppo motore quando si prepara una minestra calda.
- Attenzione, le lame sono molto taglienti.
- Non spostare l'apparecchio quando è in funzione.

---Preparazione all'uso---

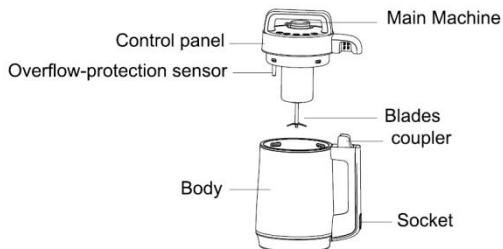
Pulire l'apparecchio prima di usarlo per la prima volta.

1. Tenere la maniglia del corpo con una mano e con l'altra mano sollevare la macchina dal corpo principale dalla sua impugnatura.
2. Riempire il corpo con acqua fino al punto indicato 1100ml.
3. Tenere il gruppo motore sopra il corpo con entrambi i connettori allineati e poi abbassare il gruppo motore nel corpo.
4. Inserire lo spinotto nella presa del corpo macchina e mettere la spina nella presa di corrente.
5. Per selezionare il programma desiderato, premere il pulsante corrispondente e quindi premere il pulsante di avvio.
6. Tenere la maniglia del corpo con una mano e con l'altra mano sollevare la macchina dal corpo principale dalla sua impugnatura.
7. Svuotare l'acquadella brocca e lavare l'interno del corpo sotto il rubinetto.

Diagramma della struttura dell'apparecchio

1.Parti dell'apparecchio

1、Component parts



In order

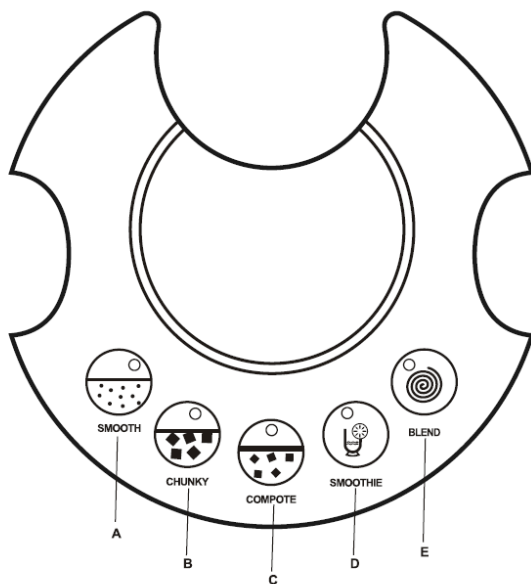
<i>1.Parti dell'apparecchio</i> <i>Pannello di controllo</i> <i>Sensore anti-trabocco</i> <i>Corpo macchina</i>	<i>Macchina principale</i> <i>Lame</i> <i>Connettore</i> <i>Presenza per cavo elettrico</i>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------

Parametri tecnici

Modello	Voltaggio nominale	Potenza di riscaldamento nominale	Potenza nominale del motore	Capacità nominale
MXC24	230V~ 50Hz	850W	200W	0.9-1.1L

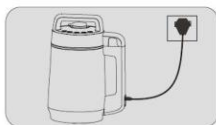
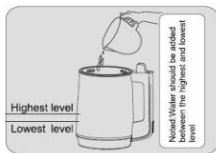
Pannello di controllo

- A. Programmaper zuppe cremose senza pezzi(con spia accesa)
- B. Programma per zuppecon pezzi(con spia accesa)
- C. Programma Compote(con spia accesa)
- D. Programma per frullati(con spia accesa)
- E. Programma per miscelare(con spia accesa)



Operazioni

A.ZUPPE CREMOSE SENZA PEZZI

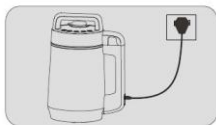
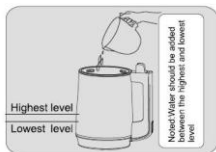


1. Pulire gli ingredienti per la zuppa e sbucciarli; metterli nel corpo e versare all'interno tra 900ml e 1100ml d'acqua.

2. Assemblare la macchina principale con il corpo, collegare il cavo, poi tutte le spie del menù si illuminano, quindi premere il tasto "SMOOTH" per avviare il programma.

3. Circa 24 minuti più tardi, l'apparecchio emette un suono. Ciò significa che la zuppa è pronta.

B.ZUPPE CON PEZZI

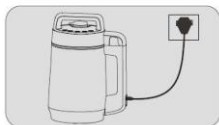
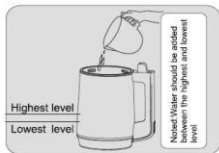


1. Pulire gli ingredienti per la zuppa e sbucciarli; metterli nel corpo e versare all'interno tra 900ml e 1100ml d'acqua.

2. Assemblare la macchina principale con il corpo, collegare il cavo, poi tutte le spie del menù si illuminano, quindi premere il tasto "CHUNKY" per avviare il programma.

3. Circa 38 minuti più tardi, l'apparecchio emette un suono. Ciò significa che la zuppa è pronta.

C.COMPOTE

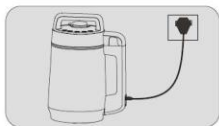
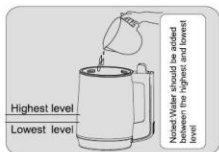


1. Pulire gli ingredienti per la zuppa e sbucciarli; metterli nel corpo e versare all'interno 900ml e 1100ml d'acqua.

2. Assemblare la macchina principale con il corpo, collegare il cavo, poi tutte le spie del menù si illuminano, quindi premere il tasto "COMPOTE" per avviare il programma.

3. Circa 14 minuti più tardi, l'apparecchio emette un suono. Ciò significa che il cibo è pronto.

D.FRULLATI

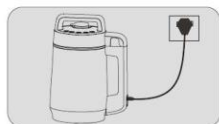
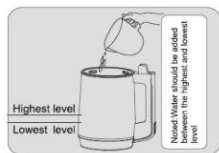


1. Pulire gli ingredienti per la zuppa e sbucciarli; metterli nel corpo e versare all'interno 900ml e 1100ml d'acqua.

2. Assemblare la macchina principale con il corpo, collegare il cavo, poi tutte le spie del menù si illuminano, quindi premere il tasto "SMOOTHIE" per avviare il programma.

3. Circa 3 minuti più tardi, l'apparecchio emette un suono. Ciò significa che il frullato è pronto.

E.MISCELATORE



1. Pulire gli ingredienti per la zuppa e sbucciarli e metterli nel corpo.

2. Assemblare la macchina principale con il corpo, collegare il cavo, poi tutte le spie del menù si illuminano, quindi premere il tasto "BLEND" per avviare il programma.

3. Questa funzione è manuale e funziona solo mentre il pulsante è premuto. Se si smette di premere il pulsante l'apparecchio smette di funzionare.

Problema	Causa	Soluzione
L'apparecchi o non funziona	C'è un errore di connessione elettrica.	Verificare che lo spinotto sia stato inserito correttamente nell'apparecchio e che la spina sia stata inserita nella presa elettrica. Rimuovere la presa e lo spinotto e reinserirli.
	Il gruppo motore non si adatta correttamente sulla brocca	Rimuovere alcuni degli ingredienti e fare attenzione a non riempire la brocca oltre all'indicazione di

	perché ci sono troppi ingredienti all'interno della brocca.	1100ml.
La spia della modalità selezionata non si accende.	C'è un errore di connessione elettrica.	Verificare che lo spinotto sia stato inserito correttamente nell'apparecchio e che la spina sia stata inserita nella presa elettrica. Rimuovere la presa e lo spinotto e reinserirli.
	Il gruppo motore non è stato posizionato correttamente sulla brocca.	Assicurarsi che il connettore del motore dell'apparecchio e il connettore della brocca siano allineati prima di abbassare il gruppo motore nella brocca.
	Hai superato l'indicazione di 1100ml.	Rimuovere alcuni degli ingredienti e assicurarsi che essi siano distribuiti uniformemente sul fondo della brocca.
La spia del programma selezionato è accesa, ma l'apparecchio	Non è stato premuto il pulsante di avvio.	Premere il pulsante di avvio.

non funziona.		
	Hai superato l'indicazione di 1100ml.	Rimuovere alcuni degli ingredienti e assicurarsi che essi siano distribuiti uniformemente sul fondo della brocca.
Gli ingredienti non sono mescolati bene.	Hai superato l'indicazione di 1100ml.	Rimuovere alcuni degli ingredienti e assicurarsi che essi siano distribuiti uniformemente sul fondo della brocca.
	Non hai aggiunto abbastanza acqua o altri liquidi.	Assicurarsi che il livello del liquido sia al di sopra di 900ml e al di sotto di 1100ml.
L'apparecchio o trabocca.	È stato selezionato il programma sbagliato.	Selezionare un altro programma (vedere il ricettario a parte).
	Hai superato l'indicazione di 1100ml.	Rimuovere alcuni degli ingredienti e assicurarsi che essi siano distribuiti uniformemente sul fondo della brocca.
	Il sensore anti-traboccamento è sporco.	Il sensore anti-traboccamento previene che l'apparecchio

		straripi. Pulire il sensore anti-traboccamento.
Il cibo è bruciato	È stato selezionato il programma sbagliato.	Selezionare un altro programma (vedere il ricettario a parte).
	Non hai aggiunto abbastanza acqua o altri liquidi.	Assicurarsi che il livello del liquido sia al di sopra di 900ml e al di sotto di 1100ml.
	Hai riscaldato latte.	Questo apparecchio non è adatto per riscaldare il latte.

RICETTE MXC24

ZUPPA DI POMODORO

Ingredienti:

- 450 grammi di pomodori maturi
- 1 spicchio di 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:

- Tagliate i pomodori a piccoli pezzi e sbucciate l'aglio.
- Mettete pomodori, aglio, cipolla, brodo vegetale, zucchero e basilico nel vostro frullatore riscaldante.
- Chiudete il coperchio e selezionate il programma "SMOOTH SOUP".
- Una volta che l'apparecchio avrà terminato la preparazione (dopo circa 35 minuti), aggiungete la panna fresca.
- Versate la zuppa in un'apposita coppa e condite a vostro piacere.

ZUPPA DI PORRI

Ingredienti:

- 250 grammi di porri
- 1 patata grande
- 1/2 cipolla tritata
- 1 spicchio di aglio
- 700 ml di brodo di pollo
- Foglie di timo
- Sale e pepe

Ricetta:

- Lavate i porri e tagliateli a piccoli pezzi.
- Pelate la patata e tagliatela a piccoli pezzi.
- Versate tutti gli ingredienti per la zuppa nel vostro frullatore riscaldante. Chiudete il coperchio e selezionate il programma "SMOOTH SOUP".
- Una volta che l'apparecchio avrà terminato la preparazione

(dopo circa 35 minuti), versate la zuppa in apposite coppe.

Potete anche mangiare questa zuppa fredda. Per fare questo, lasciate la zuppa nel frigorifero per almeno 3 ore, prima di servirla.

MINISTRA DI ZUCCA CON CUMINO

Ingredienti:

- 350 grammi di zucca
- 2 patate grandi
- 1/2 cipolla tritata
- 1 cucchiaino di cumino in polvere
- 500 ml di brodo
- Feta tagliata a cubetti
- Sale e pepe

Ricetta:

- Togliete i semi dalla zucca dopo averla tagliata in 2.
- Tagliate la zucca e le patate a piccoli pezzi.
- Versate tutti gli ingredienti (tranne la feta) nel vostro frullatore riscaldante, chiudete il coperchio e selezionate il programma "SMOOTH SOUP".
- Quando la zuppa è pronta (dopo circa 35 minuti), versate in apposite coppe e aggiungete un po' di feta tagliata a cubetti per guarnire. Aggiustate di sale.

ZUPPA DI POLLO

Ingredienti:

- 1 carota grande
- 150 grammi di petto di pollo
- 1 cipolla tritata
- 100 grammi di mais dolce
- 500 ml di brodo di pollo
- Prezzemolo tritato
- 5 rametti di timo
- Sale e pepe

Ricetta:

- Sbucciate la carota e tagliatela a piccoli pezzi.
- Tagliate il pollo a piccoli pezzi.
- Scolate il mais.
- Versate gli ingredienti nel vostro frullatore riscaldante, chiudete il coperchio e selezionate il programma "SOUP THROWN".
- Quando la zuppa è pronta (dopo circa 30 minuti), versate in apposite coppe. Aggiungete il prezzemolo tritato. Aggiustate di sale.

ZUPPA DI SPINACI E LENTICCHIE ROSSE (ricetta piccante)

Ingredienti:

- 100 grammi di spinaci freschi
- 50 grammi di pomodorini
- 50 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 pezzetti.
- Sbucciate la carota e tagliatela a piccoli pezzi.
- Tagliate il sedano a piccoli pezzi.
- Tritate il peperoncino.
- Tagliate a metà i pomodorini.
- Versate tutti gli ingredienti (tranne gli spinaci, lo yogurt, il sale e il pepe) nel vostro frullatore riscaldante, chiudete il coperchio e selezionate il programma "SOUP THROWN".
- Quando il preparato è pronto (dopo circa 30 minuti), aggiungete gli spinaci e lo yogurt. Lasciate riposare la zuppa per qualche istante prima di versarla nelle apposite coppe. Aggiustate di sale.

ZUPPA DI VERDURE E TORTELLINI

Ingredienti:

- 50 grammi di zucchine
- 50 grammi di carote
- 50 grammi di peperoni rossi
- 80 gr di tortellini secchi
- 1 cipolla tritata

- 1 porro
- 500 ml di brodo
- Parmigiano
- Sale e pepe

Ricetta:

- Togliete i semi dai peperoni e tagliate i peperoni a piccoli pezzi.
- Tagliate le zucchine e le carote a piccoli pezzi.
- Tagliate il porro.
- Versate tutti gli ingredienti, tranne il parmigiano, nel frullatore riscaldante, chiudete il coperchio e selezionate il programma "SOUP THROWN".
- Quando il preparato è pronto (dopo circa 30 minuti), versate nelle apposite coppe, aggiungete una spolverata di parmigiano e ajustate di sale.

ZUPPA PICCANTE DI MELE

Ingredienti:

- 450 grammi di mele
- 200 ml di succo di mela
- Scorza di mezzo limone
- 1 cucchiaino di cannella in polvere

Ricetta:

- Sbucciate le mele, rimuovete il torsolo e i semi prima di tagliarle a piccoli pezzi.
- Versate tutti gli ingredienti nel vostro frullatore riscaldante e aggiungete 70 ml di acqua.
- Chiudete il coperchio e selezionate il programma "SAUCE".

□ Quando il preparato è pronto (dopo circa 27 minuti), usatelo come desiderate. Cospargete con cannella per aggiungere più sapore.

CONFETTURA DI FRAGOLE E RABARBARO

Ingredienti:

- 150 grammi di rabarbaro
- 200 grammi di fragole
- 100 ml di succo di arancia
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 100 grammi di zucchero
- 1 stecca di vaniglia

Ricetta:

- Dopo aver rimosso le foglie di rabarbaro, tagliate le estremità, sbucciate e tagliate a piccoli pezzi.
 - Pulite le fragole e tagliatele a metà.
 - Tagliate a metà il baccello di vaniglia e riponete semi e stecca separatamente.
 - Versate tutti gli ingredienti nel vostro frullatore riscaldante, chiudete il coperchio e selezionate il programma "SAUCE".
 - Quando il preparato è pronto (dopo circa 27 minuti), il piatto è pronto per essere servito.

FRAPPÈ ALLA BANANA

Ingredienti:

- 250 grammi di banane
- 500 ml di latte
- 150 grammi di gelato alla vaniglia

Ricetta:

- Versate tutti gli ingredienti nel vostro frullatore riscaldante, chiudete il coperchio e selezionate il programma "SMOOTHIE".
- Quando il preparato è pronto (dopo circa 5 minuti), il piatto è pronto per essere servito in bicchieri alti.

FRAPPÈ DI CAROTA E ARANCIA

Ingredienti:

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

Ricetta:

- Sbucciate e tritate arance, banane e mango.
- Versate tutti gli ingredienti nel vostro frullatore riscaldante, chiudete il coperchio e selezionate il programma "SMOOTHIE".
- Quando il programma è pronto (dopo circa 5 minuti), servite in bicchieri alti.

AMBIANTE

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).

Prodotto e importato da : Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE

www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel. 01 64 67 00 01