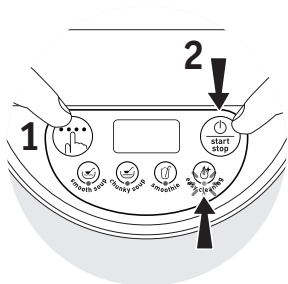
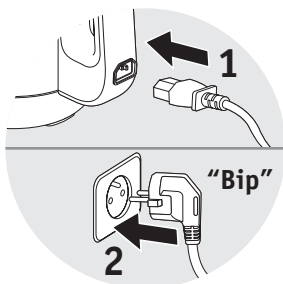
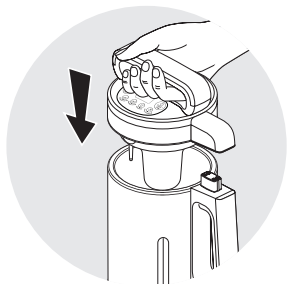
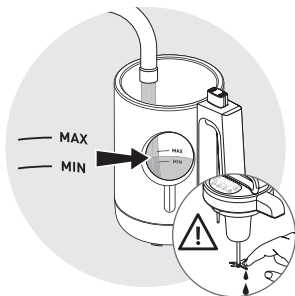
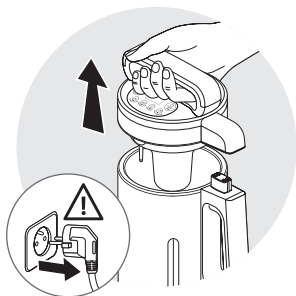
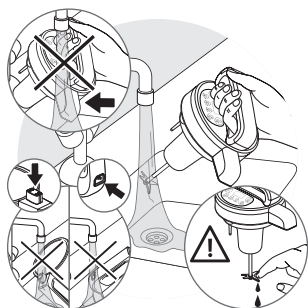


УПОТРЕБА - UPOTREBA - POUŽITÍ - HASZNÁLAT -  
UTILIZAREA - POUŽITIE - UPORABA - UPOTREBA - UPORABA -  
KASUTAMINE - LIETOŠANA - LIETOŠANA - UŻYTKOWANIE -  
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ - ВИКОРИСТАННЯ - USE

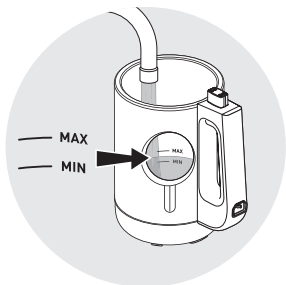
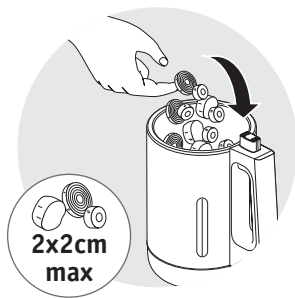
1



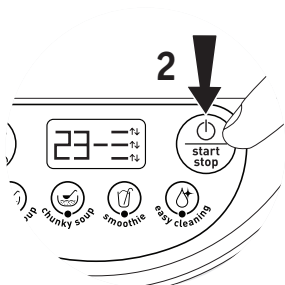
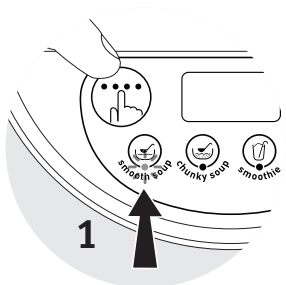
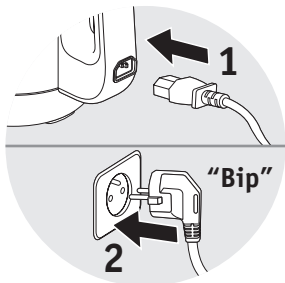
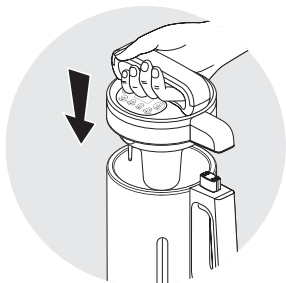
3



2



4

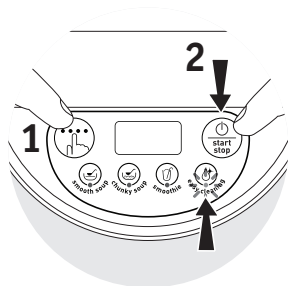
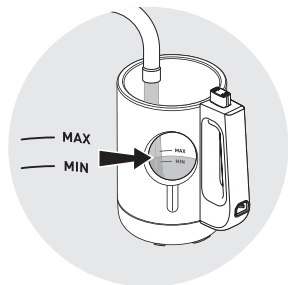



	MINI - MAXI	100°	23 min → "bip"	
	MINI - MAXI	100°	25 min → "bip"	
	MINI - MAXI	5 - 15°	4 min → "bip"	

3



	✓	✗	✓	✗
	✗	✓	✗	✗
	✓	✗	✓	✗



 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Вашият уред изпуска пара, която може да причини изгаряния. Работете с капака и измерването внимателно (ако е необходимо, използвайте ръкавица, кърпа за горещи предмети и др.) Хващайте измервателя за неговата средна част.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не потапяйте уреда във вода или други течности.

**Брошура с инструкции за безопасност е приложена към уреда.**

Преди да използвате този уред за пръв път, прочетете внимателно брошурата и я запазете за бъдещи справки.

## ОПИСАНИЕ

- A** Горна дръжка
- B** Двигателен блок
- C** Сензор за препълване
- D** Конектор на двигателния блок
- E** Нож
  - E1** Вал
  - E2** Нож с четири остриета
- F** Кана
- G** Странична дръжка
- H** Конектор за каната
- I** Гнездо за електрически кабел
- J** Електрически кабел
- K** Контролен панел
  - K1** Бутон за избор на програма
  - K2** Бутон за програма крем супа
  - K3** Бутон за програма супа с парченца
  - K4** Програма за програма смути
  - K5** Бутон за програма лесно почистване
  - K6** Бутон старт/стоп
  - K7** Светодиоден екран

### СЪВЕТИ:

- Някои храни могат да залепнат в контейнера на уреда. Това по никакъв начин няма да засегне уреда или здравето Ви. За да отстраните петната, накиснете контейнера на уреда във вода и добавете препарат за съдомиялна машина (1 таблетка, течност, прах). Оставете го да се накисне през нощта. След това изстържете внимателно с гъба: петната трябва да изчезнат.
- Ако все още има остатък във вала (E1) и върху сензора за препълване (C), използвайте абразивна гъба, за да го отстраните.

## КАКВО ДА ПРАВИТЕ, АКО УРЕДЪТ ВИ НЕ РАБОТИ?

ПРОБЛЕМИ	ПРИЧИНИ	РЕШЕНИЯ
Уредът не работи.	Щепселът не е свързан или включен към електрическия контакт.	Включете щепсела на уреда в електрически контакт. Уверете се, че захранващият кабел е правилно вмъкнат в гнездото на страничната ръкохватка и в контакта.
	Двигателният блок (B) не е поставен правилно или не е заключен.	Отстранете някои от съставките. Проверете дали съдържанието не превишава нивото MAX и се уверете, че съставките са разпределени равномерно върху основата на каната.



ПРОБЛЕМИ	ПРИЧИНИ	РЕШЕНИЯ
Прекомерни вибрации	Уредът не е поставен върху равна повърхност, уредът не е стабилен.	Поставете своя уред върху стабилна, термоустойчива, чиста и суха повърхност.
	Количеството съставки е твърде голямо.	Намалете количеството на обработваните съставки.
Теч от горната част на каната.	Сензорът за препълване <b>(C)</b> е запушен.	Почистете сензора <b>(C)</b>
	Количеството съставки е твърде голямо.	Намалете количеството на обработваните съставки.
Лошо смесени заготовки.	Парчетата храна са прекалено големи или прекалено твърди.	Намалете размера или количеството на обработваните съставки.
	Спрете двигателя като използвате защитата срещу претоварване на двигателя.	Оставете продукта да се охлади за най-малко 20 минути и намалете размера или количеството на обработваните съставки. Добавете течност.
Уредът е прекъснал електрозахранването.	Уредът е мокър.	Оставете уреда да изсъхне за 24 часа, преди да се опитате да го свържете отново.
Уредът издава звукови сигнали непрекъснато, всички светодиоди мигат и на екрана се показва cdE1 или cdE2	Замърсен сензор за препълване <b>(C)</b> Уредът е оборудван със сензор за нивото <b>(C)</b> .	Почистете сензора <b>(C)</b> Намалете количеството на съставките.
Храната не е правилно приготвена или нещо е захванато в основата на каната.	Количеството съставки е твърде голямо.	Не превишавайте максималното ниво <b>(фиг. 3)</b> на съставките.
	Не сте избрали правилната програма.	Стартирайте отново, като изберете правилната програма.
	Няма достатъчно или има твърде много течност.	Проверете дали течността е между нивата MIN и MAX за настройки P1 и P2 <b>(фиг. 3)</b> . За P3 се уверете, че има между 150 мл и 300 мл течност.
	Съставките не са смесени правилно.	Разбъркайте заедно на ръка течността и съставките <b>(фиг. 4)</b> .
	Използвали сте уреда за затопляне на мляко.	Уредът за супа не е съответно проектиран за това.

ПРОБЛЕМИ	ПРИЧИНИ	РЕШЕНИЯ
Храната не е правилно приготвена или нещо е захванато в основата на каната.	Забравили сте съставка или сте променили количествата препоръчвани от рецептите.	Следвайте списъка на съставките и пропорциите в рецептата.

## РЕЦИКЛИРАНЕ

- Изхвърляне на уреда и опаковъчните му материали



Опаковката се състои изцяло от материали, които не са опасни за околната среда и затова могат да се изхвърлят в съответствие с мерките за рециклиране, приложими на вашето местоживееене.

- **Изтекъл срок на годност на електронни или електрически продукти:**



### Мислете за околната среда!

- ① Вашият уред съдържа ценни материали, които могат да се извлекат или рециклират.
- ➡ Оставете го в местен пункт за събиране на полезни отпадъци, за да бъде обработен.

Директива 2012/19/ЕС за отпадъци от електрическо и електронно оборудване (WEEE) указва, че използваните домакински електроуреди не трябва да бъдат изхвърляни нормалните несортирани общински отпадъци. Използваните уреди трябва да се събират отделно, за да се оптимизира повторната употреба и рециклирането на материалите, от които са изработени и да се намали въздействието върху човешкото здраве и околната среда.

## РЕЦЕПТИ



### Супа от тиквички, естрагон и крема сирене

- 400 мл вода
- 60 г нарязан лук
- 600 г белени тиквички, нарязани на кръгчета по 1,5 см
- 100 г пълномаслено крема сирене (Philadelphia® или друго подобно)
- 3 стръкчета пресен естрагон (около 4 см дължина)
- Сол и прясно смлян черен пипер

#### ПРИГОТВЯНЕ

- Прясно смлян черен пипер
- Щипка чили на прах (по желание)
- Накълцани пресни листа естрагон

Отстранете листата от естрагон и ги оставете настрана. Излейте половината вода в машината за супа. След това добавете съставките в тази последователност: накълцания лук, нарязаните тиквички, крема сиренето, листата естрагон, солта, прясно смляния черен пипер и останалата вода. Сложете капака (внимателно наместете оста с ножовете между тиквичките и след това плътно притиснете горната част докрай). Изберете настройка „**крем супа**“ (smooth soup).

Когато готвенето приключи, отстранете капака и излейте в купи. Сервирайте със смлян черен пипер, леко поръсете с чили на прах и накълцан естрагон.

За 4 души

В тази рецепта естрагонът може да се замени с пресен копър или босилек.

## Крем супа от моркови и миди сен жак

- 500 мл вода
- 65 г лук шалот, обелен и накълцан
- 550 г обелени моркови, нарязани на шайби по 1 см
- 4 г корен джинджифил, обелен и фино накълцан
- 30 г масло (по желание)
- Сол и прясно смлян бял пипер

### ПРИГОТВЯНЕ

- 1-2 супени лъжици олио
- 160 - 180 г сурови миди сен жак
- Накълцан пресен магданоз
- Крутони

Излейте половината вода в машината за супа. След това добавете съставките в тази последователност: накълцания лук шалот, нарязаните моркови, накълцания джинджифил, масло, останалата вода, сол и пипер. Поставете горната част. Изберете настройка „**крем супа**“ (smooth soup).

Когато готвенето приключи и супата е на настройка „поддържане на топлината“ (keep warm), загрейте олиото в тиган на средна температура. Внимателно изпържете мидите за 3 до 4 минути, като на средата на времето за пържене ги обърнете. Разрежете сготвените миди наполовина. Опитайте супата и добавете подправки, ако е необходимо. Сервирайте супата като в средата на чинията струпате сготвените миди и гарнирайте с накълцания магданоз.

За 4 души

## Креп супа от моркови

- 500 мл вода
- 65 г лук шалот, накълцан
- 550 г обелени и почистени моркови, нарязани на шайби по 1 см
- 4 г корен джинджифил, обелен и фино накълцан
- 30 г масло (по желание)
- Сол и прясно смлян бял пипер

### ПРИГОТВЯНЕ

- Накълцан пресен магданоз
- Крутони

Излейте половината вода в машината за супа. След това добавете съставките в тази последователност: накълцания лук шалот, нарязаните моркови, накълцания джинджифил, масло, останалата вода, сол и пипер.

Поставете горната част. Изберете настройка „**крем супа**“ (smooth soup).

Отстранете капака. Опитайте и добавете подправки, ако е необходимо. Сервирайте гарнирана с накълцан магданоз и крутони.

За 4 души

## Крем супа от праз и сирене Стилтън

- 600 мл зеленчуков бульон
- 400 г нарязан праз (бялата част), нарязан на резени по 1 см
- 60 г нарязан лук
- 100 г картофи с повече нишесте (сорт Марис Пайпър, крал Едуард), нарязани на кубчета по 1,5 см.
- 75 г сирене Стилтън, с отстранена кора, натрошено
- Сол и прясно смлян черен пипер

### ПРИГОТВЯНЕ

- 35 г сирене Стилтън, с отстранена кора, натрошено
- Прясно смлян черен пипер

Излейте половината зеленчуков бульон в машината за супа. След това добавете съставките в тази последователност: нарязания праз, накълцания лук, картофите на кубчета, натрошеното сирене Стилтън, сол (не забравяйте, че бульонът и сиренето имат сол), черния пипер и накрая – останалия бульон. Поставете горната част. Изберете настройка „**крем супа**“ (smooth soup). Отстранете капака. Опитайте и добавете подправки, ако е необходимо. Сервирайте с прясно смлян черен пипер и натрошеното сирене Стилтън.

За 4 души

Ако искате да направите крем супа от праз и сирене Рокфорт, заменете 75-те грама сирене Стилтън с 60 г натрошено сирене Рокфорт. Сервирайте супата с малко допълнително натрошено сирене Рокфорт

## Супа от домати и босилек

- 500 мл зеленчуков бульон (приготвен с бульон на кубчета)
- 230 г домати на кубчета от консерва
- 1 средно голяма глава лук, накълцан
- 1 средно голям морков, обелен и нарязан на парчета по 1,5 см
- 1 скилидка чесън, обелен и счукан
- 1½ супени лъжици доматино пюре
- 2 щипки пушена паприка (по желание)
- 10 големи листа босилек
- 150 мл доматиен концентрат
- сол и прясно смлян черен пипер
- ½ чаена лъжичка захар (по желание)

Излейте половината зеленчуков бульон в машината за супа. След това добавете съставките в тази последователност: накълцаните домати (заедно със сока), накълцания лук, нарязаните моркови, счукания чесън, доматиното пюре, паприката, целите листа босилек, доматиения концентрат, сол (не забравяйте, че в бульона има сол), черния пипер и накрая – останалия бульон. Поставете горната част. Изберете настройка „**крем супа**“ (smooth soup).

Отстранете горната част и разтворете захарта с дървена лъжица. Опитайте и добавете подправки, ако е необходимо. Сервирайте.

За 4 души

Ако добавите пушена паприка, това ще придаде на супата леко опушен аромат и вкус на пипер. Можете и да пропуснете пушената паприка, ако така предпочитате.

## Охладена грахова супа

- 300 г грах
- 60 г сладък лук, нарязан на ситно
- 300 г краставица, накълцана на кубчета
- 300 мл вода
- 200 мл соева сметана
- 20 пресни листа мента
- 1/2 лимон
- 1 супена лъжица захар
- Сол, черен пипер

Изсипете граха, лука, краставицата, водата и соевата сметана в машината за супа. Подправете на вкус.

Изберете настройка „крем супа“ (smooth soup).

Поставете в хладилника за 4 часа, докато супата се охлади.

Отворете машината за супа. Добавете захарта, ментовите листа и сока на половин лимон.

Изберете настройка „смути“ (smoothie).

Сервирайте охладена.

**За по-пикантна супа, добавете 1 супена лъжица усаби, хряннова паста или горчица на зърна. Можете да добавите и 50 г мини паста или нахут, за да придадете на супата повече текстура.**



## Супа с праз и картофи, с парченца

- 625 мл зеленчуков бульон или сос
- 75 г нарязан лук
- 1 скилидка чесън, счукан
- 300 нарязан праз на парчета по 1,5 см.
- 200 г картофи с повече нишесте (сорт Марис Пайпър, крал Едуард), нарязани на кубчета по 1,5 см.
- Сол и прясно смлян черен пипер

### ПРИГОТВЯНЕ

- Накълцан магданоз

Излейте половината зеленчуков бульон в машината за супа. След това добавете съставките в тази последователност: нарязания лук, счукания чесън, нарязания праз, картофите на кубчета, сол (не забравяйте, че бульонът и сиренето имат сол), черен пипер и накрая – останалия бульон. Поставете горната част. Изберете настройка „супа с парченца“ (chunky soup).

Когато готвенето приключи, отстранете капака. Опитайте и добавете подправки, ако е необходимо. Сервирайте гарнирана с накълцан магданоз.

За 4 души

## Бабина пилешка супа

- 600 мл пилешки бульон (готов бульон на кубчета)
- 60 г фино нарязан лук
- 200 г малки розички карфиол
- 200 г моркови, нарязани на по 1 см
- 200 г сурови обезкостени пилешки гърди, без кожата, нарязани на кубчета от по 1,5 см.
- 1 връзка пресни подправки (напр. пролетен магданоз, мащерка и дафинов лист, завързани с въженце)
- Сол и прясно смлян черен пипер

### ПРИГОТВЯНЕ

- 2 супени лъжици сметана за готвене (по желание)
- 1 супена лъжица горчица на зърна (по желание)
- 1 супена лъжица нарязан пресен магданоз

Излейте половината бульон в машината за супа. След това добавете съставките в тази последователност: нарязания лук, розичките карфиол, нарязаните моркови, пилето на кубчета, пресните подправки, сол (не забравяйте, че бульонът има сол), черен пипер и останалия бульон. Поставете горната част. Изберете настройка „супа с парченца“ (chunky soup). През това време смесете сметаната и горчицата. Изсипете соса в малка купа; оставете настрана.

Когато готвенето приключи, отстранете капака и извадете връзката подправки. Сервирайте горещата супа, гарнирана с нарязан магданоз и малко сос.

За 4 души

Можете да придадете на супата ориенталски привкус като добавите соев сос, оризов оцет и нарязан пресен кориандър, вместо соса с горчица и сметана.

## Супа с 5 зеленчука

- 150 г тънко нарязан праз
- 150 г моркови, нарязани на кубчета
- 100 г тиквички, нарязани на кубчета
- 150 г ряпа, нарязана на кубчета
- 100 г нарязан лук
- 1 скилидка чесън, обелена
- 1 стрък целина, нарязан тънко
- 700 мл вода
- Сол, черен пипер

### ПРИГОТВЯНЕ

- Малко ементал или настъргано френско сирене комте, крутони.

Сложете всички съставки в машината за супа. Изберете настройка „супа с парченца“ (soup with pieces).

Сервирайте с малко настъргано сирене и крутони, запържени до златисто в масло.

**Ако искате да направите тази супа по засищаща и да я сервирайте като основно ястие, заменете 100 г моркови и 100 г праз с 250 г картофи.**

## Супа от сладки картофи и червена леща

- 300 г сладки картофи, нарязани на кубчета по 2 см
- 60 г накълцан сладък лук
- 100 г червена леща
- 150 г картофи, нарязани на кубчета по 2 см
- 600 мл вода
- Сол, черен пипер

### ПРИГОТВЯНЕ

- 2 супени лъжици накълцан кориандър

Сложете всички съставки в машината за супа (освен кориандъра). Изберете настройка „супа с парченца“ (soup with pieces).

Добавете кориандъра и сервирайте.

**Ако приготвяте супата за деца, не слагайте кориандър, а декорирайте с усмивка от кетчуп!**



## Смути от бананово-ванилов сладолед

- 4 банана, нарязани на парчета
- 200/210 г ванилов сладолед (около 5 лъжици)
- 250 мл пълномаслено мляко

### ПРИГОТВЯНЕ

- Няколко резена банан

Сложете бананите и сладоледа в машината за супа. Налейте млякото. Поставете горната част и изберете настройка „смути“ (smoothie).

Сервирайте охладено, без да го оставяте да престоява, с банановите резени като декорация.


**За да пригответе ваши рецепти за смути, използвайте други плодове и сладоледи. Подходящи са манго, круша, праскова, кайсия, както и сладолед с карамел или канела.**


## Смути с ягода и канела

- 4 соеви кисели млека
- 350 г ягоди, нарязани на половини или четвъртини
- 2 супени лъжици захар
- 1 супена лъжица канела с връх

Сложете всички съставки в машината за супа. Изберете настройка „смути“ (smoothie). Поднесете веднага.

**Ако млеката и ягодите не са охладени, можете да добавите 4 кубчета лед, за да придадете на смутито правилната температура. Канелата придава примамлив сладък аромат на смутито, но ако искате, можете да не я слагате и да я замените с ванилова захар или настърган джинджифил.**

 **UPOZORENJE!** Aparat ispušta paru koja može uzrokovati opekotine. Pažljivo držite poklopac i rukujte njime (ako je potrebno, koristite se krpom za lonac, krpom, itd.). Poklopcem rukujte pomoću njegove srednje ručke.

 **UPOZORENJE!** Ne uranjajte aparat u vodu ili druge tekućine.  
**Brošura sa sigurnosnim napomenama isporučuje se s aparatom.**  
Prije prve upotrebe aparata pažljivo pročitajte brošuru i držite je na sigurnom mjestu.

## OPIS

- A** Gornja ručka
- B** Jedinica motora
- C** Senzor za prelijevanje
- D** Priključak jedinice motora
- E** Oštrica
  - E1** Osovina
  - E2** Četverostruka oštrica
- F** Vrč
- G** Bočna ručka
- H** Priključak vrča
- I** Utičnica za strujni kabl
- J** Strujni kabl
- K** Kontrolna ploča
  - K1** Dugme za odabir programa
  - K2** Dugme za program krem supe
  - K3** Dugme za program supe s komadićima
  - K4** Dugme za program napitaka od voća i povrća
  - K5** Dugme za program jednostavnog čišćenja
  - K6** Dugme za pokretanje/zaustavljanje
  - K7** LED displej

### SAVJETI:

- Neke namirnice mogu obojati spremnik aparata. To ni na koji način nema uticaja na aparat ili vaše zdravlje. Za uklanjanje mrlja namočite spremnik aparata u vodu i dodajte malo deterdženta za mašinu za pranje posuđa (1 tableta, tekućina, prašak). Ostavite da se namače preko noći. Zatim nježno očistite spužvicom. Mrlje bi trebale nestati.
- Ako ostaci i dalje ostanu u osovini (E1) i senzoru za prelijevanje (**C**), za uklanjanje ostataka upotrijebite abrazivnu spužvicu.

## ŠTA UČINITI AKO APARAT NE RADI?

PROBLEMI	UZROCI	RJEŠENJA
Aparat ne radi.	Utikač nije priključen ili nije uključen u strujnu utičnicu.	Priključite aparat u strujnu utičnicu. Uvjerite se da je strujni kabl ispravno priključen u utičnicu na strani ručke i u strujnu utičnicu.
	Jedinica motora ( <b>B</b> ) nije ispravno pozicionirana ili zavravljena.	Izvadite određenu količinu sastojaka. Provjerite da sadržaj ne prekoračuje <b>MAKSIMALNI</b> nivo i uvjerite se da su sastojci ravnomjerno raspoređeni po dnu vrča.



PROBLEMI	UZROCI	RJEŠENJA
Prevelike vibracije	Aparat nije postavljen na ravnu površinu i nije stabilan.	Stavite aparat na stabilnu, ravnu, vatrostalnu, čistu i suhu površinu.
	Količina sastojaka je prevelika.	Smanjite količinu sastojaka koje obrađujete.
Curenje na vrhu vrča.	Senzor za prelijevanje (C) je blokiran.	Očistite senzor (C).
	Količina sastojaka je prevelika.	Smanjite količinu sastojaka koje obrađujete.
Loše promiješana jela.	Komadi namirnica su preveliki ili pretvrdi.	Smanjite veličinu ili količinu sastojaka koje obrađujete.
	Zaustavite motor pomoću zaštite od preopterećenja motora.	Ostavite da se proizvod ohladi najmanje 20 minuta i smanjite veličinu ili količinu sastojaka koji se obrađuju. Dodajte tekućinu.
Aparat je prekinuo strujno napajanje.	Aparat je vlažan.	Ostavite aparat da se osuši 24 sata prije ponovnog priključivanja.
Aparat se kontinuirano oglašava zvučnim signalom, svi LED svjetlosni indikatori trepere i na displeju se prikazuju oznake cdE1 ili cdE2.	Senzor za prelijevanje (C) je zaprljan. Aparat je opremljen senzorom za nivo (C).	Očistite senzor (C). Smanjite količinu sastojaka.
Namirnice nisu dobro skuhane ili nešto se zahvatilo na dnu vrča.	Količina sastojaka je prevelika.	Nemojte prekoračivati maksimalni nivo (sl. 3) sastojaka.
	Niste odabrali ispravan program.	Ponovo pokrenite aparat i odaberite ispravan program.
	Nema dovoljno tekućine ili ima previše tekućine.	Provjerite da li je tekućina na nivou između MINIMALNOG i MAKSIMALNOG nivoa za postavke P1 i P2 (sl. 3). Za postavku P3 uvjerite se da je količina tekućine između 150 ml i 300 ml.
	Sastojci nisu propisno izmiješani.	Ručno izmiješajte tekućinu i sastojke (sl. 4).
	Aparat ste upotrebljavali za zagrijavanje mlijeka.	Kuhalo za supu nije predviđeno za tu svrhu.

PROBLEMI	UZROCI	RJEŠENJA
Namirnice nisu dobro skuhanе ili nešto se zahvatilo na dnu vrča.	Zaboravili ste sastojak ili ste promijenili količine koje su preporučene u receptima.	Pridržavajte se liste sastojaka i količina navedenih u receptima.

## RECIKLAŽA

- Zbrinjavanje aparata i pripadajuće ambalaže



Ambalaža se sastoji isključivo od materijala koji nisu opasni za životnu sredinu i koje je moguće zbrinuti u skladu s važećim lokalnim propisima za reciklažu.

- **Iskorišteni elektronički ili električni proizvodi:**



### Mislite na životnu sredinu!

- ① Vaš aparat sadrži mnogo materijala koje je moguće ponovo upotrebljavati ili reciklirati.
- ➡ Aparat odložite na lokalno mjesto za sakupljanje otpada iz domaćinstva radi daljnje obrade.

Evropska Direktiva 2012/19/EU o električnoj i elektroničkoj opremi (WEEE) koja više nije iskoristiva zahtijeva da se svi iskorišteni kućanski aparati ne odlažu zajedno s uobičajenim nesortiranim komunalnim otpadom. Iskorištene aparate potrebno je sakupljati zasebno kako bi se povećao procenat ponovne upotrebe i reciklaže materijala od kojih su proizvedeni i kako bi se smanjio uticaj na životnu sredinu i ljudsko zdravlje.

## RECEPTI



### Supa od tikvica, estragona i krem sira

- 400 ml vode
- 60 g nasjeckanog luka
- 600 g tikvica odrezanih krajeva, narezanih na ploške debljine 1,5 cm
- 100 g punomasnog krem sira (Philadelphia® ili slično)
- 3 grančice svježeg estragona (duge oko 4 cm)
- So i svježe mljeveni crni biber

#### POSLUŽIVANJE

- Svježe mljeveni crni biber
- Prstohvat čili praha (po želji)
- Nasjeckani listići svježeg estragona

Otrgnite listiće s grančice estragona i odložite na stranu. Ulijte pola vode u kuhalo za supu. Zatim dodajte sastojke sljedećim redoslijedom: nasjeckani luk, narezane tikvice, krem sir, listiće estragona, so, svježe mljeveni crni biber i preostalu vodu. Stavite poklopac (lagano provucite osovinu oštrice kroz tikvice, a zatim čvrsto gurnite poklopac do kraja). Odaberite postavku **“smooth soup”** (krem supa).

Po završetku kuhanja skinite poklopac i ulijte supu u zdjelice. Poslužite s mljevenim crnim biberom, lagano posuto čili prahom i nasjeckanim estragonom.

4 porcije

Estragon se u ovom receptu može zamijeniti svježim koprom ili bosiljkom.

## Krem supa od mrkve i Jakobovih kapica

- 500 ml vode
- 65 g luka kozjaka, oguljenog i nasjeckanog
- 550 g oguljene mrkve, narezane na ploške debljine 1 cm
- 4 g korijena đumbira, oguljenog i sitno nasjeckanog
- 30 g maslaca (po želji)
- So i svježe mljeveni bijeli biber

### POSLUŽIVANJE

- 1 - 2 kašike ulja
- 160 g - 180 g sirovih Jakobovih kapica
- Nasjeckani svježi peršin
- Kruton

Ulijte pola vode u kuhalo za supu. Zatim dodajte sastojke sljedećim redoslijedom: nasjeckani luk kozjak, narezana mrkva, nasjeckani đumbir, maslac, preostala voda, so i biber. Pričvrstite poklopac. Odaberite postavku **“smooth soup”** (krem supa).

Kada je kuhanje završeno i supa je na postavci „keep warm“ (održavanje toplote), zagrijte ulje u tavi na srednjoj vatri. Lagano propržite Jakobove kapice 3 do 4 minute, preokrenuvši ih na pola prženja. Razrežite pržene Jakobove kapice na pola. Probajte supu i po potrebi prilagodite začine. Poslužite supu s hpicom prženih Jakobovih kapica u sredini i ukrasite nasjeckanim peršinom.

4 porcije

## Krem supa od mrkve

- 500 ml vode
- 65 g luka kozjaka, nasjeckanog
- 550 g oguljene mrkve odrezanih krajeva, narezane na ploške debljine 1 cm
- 4 g korijena đumbira, oguljenog i sitno nasjeckanog
- 30 g maslaca (po želji)
- So i svježe mljeveni bijeli biber

### POSLUŽIVANJE

- Nasjeckani svježi peršin
- Kruton

Ulijte pola vode u kuhalo za supu. Zatim dodajte sastojke sljedećim redoslijedom: nasjeckani luk kozjak, narezana mrkva, nasjeckani đumbir, maslac, preostala voda, so i biber.

Pričvrstite poklopac. Odaberite postavku **“smooth soup”** (krem supa).

Skinite poklopac. Probajte i po potrebi prilagodite začine. Poslužite ukrašeno nasjeckanim peršinom i krutonima.

4 porcije

## Krem supa od poriluka i Stilton sira

- 600 ml povrtnog temeljca
- 400 g poriluka (bijeli dio), narezanog na ploške debljine 1 cm
- 60 g nasjeckanog luka
- 100 g brašnog krompira (Maris Piper, King Edward), narezanog na kockice od 1,5 cm
- 75 g Stilton sira, odrezane kore i izmravljenog
- So i svježe mljeveni crni biber

### POSUŽIVANJE

- 35 g Stilton sira, odrezane kore i izmravljenog
- Svježe mljeveni crni biber

Ulijte pola povrtnog temeljca u kuhalo za supu. Zatim dodajte sastojke sljedećim redoslijedom: narezani poriluk, nasjeckani luk, kockice krompira, izmravljeni Stilton sir, so (vodite računa da će temeljac i Stilton sir biti malo slani), crni biber i na kraju preostali temeljac. Pričvrstite poklopac. Odaberite postavku **“smooth soup”** (krem supa).

Skinite poklopac. Probajte i po potrebi prilagodite začine. Poslužite ukrašeno svježe mljevenim crnim biberom i izmravljenim Stilton sirom.

4 porcije

Za pripremu krem supe od poriluka i Roquefort sira zamijenite 75 g Stilton sira sa 60 g izmravljenog Roquefort sira. Poslužite supu s malo izmravljenog Roquefort sira.

## Supa od paradajza i bosiljka

- 500 ml povrtnog temeljca (pripremljenog od kocke)
- Limenka nasjeckanog paradajza od 230 g
- 1 luk srednje veličine, nasjeckan
- 1 mrkva srednje veličine, oguljena i narezana na kockice od 1,5 cm
- 1 češanj bijelog luka, oguljen i zgnječen
- 1½ kašike pirea od paradajza
- 2 prstohvata dimljene crvene paprike (po želji)
- 10 velikih listova bosiljka
- 150 ml pasiranog paradajza
- So i svježe mljeveni crni biber
- ½ čajne kašike kristal šećera (po želji)

Ulijte pola povrtnog temeljca u kuhalo za supu. Zatim dodajte sastojke sljedećim redoslijedom: nasjeckani paradajz (zajedno sa sokom), nasjeckani luk, narezana mrkva, zgnječeni bijeli luk, pire od paradajza, crvenu papriku, cijelo lišće bosiljka, pasirani paradajz, so (vodite računa da će temeljac biti malo slan), crni biber i na kraju preostali temeljac. Pričvrstite poklopac. Odaberite postavku **“smooth soup”** (krem supa).

Skinite poklopac i drvenom kuhačom umiješajte šećer. Probajte i po potrebi prilagodite začine. Poslužite.

4 porcije

Dodavanje dimljene crvene paprike supi daje blagu aromu dima i ljutkast okus. Dimljenu papriku po želji možete izostaviti.

## Hladna supa od graška

- 300 g graška
- 60 g sitno nasjeckanog slatkog luka
- 300 g krastavca, nasjeckanog na kockice
- 300 ml vode
- 200 ml vrhnja od soje
- 20 listića svježe metvice
- 1/2 limuna
- 1 čajna kašika šećera
- So, biber

U kuhalo za supu stavite grašak, luk, krastavac, vodu i vrhnje od soje. Začinite prema ukusu.

Odaberite postavku „smooth soup“ (krem supa).

Ostavite u frižideru 4 sata dok se supa ne ohladi.

Otvorite kuhalo za supu. Dodajte šećer, listiće metvice i sok od pola limuna.

Odaberite postavku „smoothie“ (napitak od voća i povrća).

Poslužite ohlađeno.

**Za pikantniju supu dodajte 1 kašikicu wasabi paste, paste od hrena ili grubo zrnatog senfa. Možete dodati i 50 g mini tjestenine ili slanotka kako biste dobili supu s više teksture.**



## „Chunky“ supa od poriluka i krompira

- 625 ml povrtnog temeljca ili povrtne supe
- 75 g nasjeckanog luka
- 1 češanj bijelog luka, zgnječen
- 300 g poriluka narezanog na ploške debljine 1,5 cm
- 200 g brašnog krompira (Maris Piper, King Edward), narezanog na kockice od 1,5 cm
- So i svježe mljeveni crni biber

### POSLUŽIVANJE

- Nasjeckani peršin

Ulijte pola povrtnog temeljca u kuhalo za supu. Zatim dodajte sastojke sljedećim redoslijedom: nasjeckani luk, zgnječeni bijeli luk, narezani poriluk, kockice krompira, so (vodite računa da će temeljac biti malo slan), crni biber i na kraju preostali temeljac. Pričvrstite poklopac. Odaberite preostalu postavku **„chunky soup“** (supa s komadićima).

Po završetku kuhanja skinite poklopac. Probajte i po potrebi prilagodite začine. Poslužite ukrašeno nasjeckanim peršinom.

4 porcije

## Krepka pileća supa

- 600 ml pilećeg temeljca (pripremljenog od kocke)
- 60 g sitno nasjeckanog luka
- 200 g cvjetova karfiola veličine zalogaja
- 200 g mrkve, narezane na ploške debljine 1 cm
- 200 g filea od pilećih prsa bez kostiju i kože, narezanog na kockice od 1,5 cm
- 1 začinski svežnjčić (tj. grančice svježeg peršina, majčine dušice i listovi bosiljka povezani koncem)
- So i svježe mljeveni crni biber

### POSLUŽIVANJE

- 2 kašike punomasnog vrhnja (po želji)
- 1 kašika grubo zrnatog senfa (po želji)
- 1 kašika nasjeckanog svježeg peršina

Ulijte pola temeljca u kuhalo za supu. Zatim dodajte sastojke sljedećim redoslijedom: nasjeckani luk, cvjetovi karfiola, narezana mrkva, kockice pilećine, svježe začinsko bilje, so (vodite računa da će temeljac biti malo slan), crni biber i preostali temeljac. Pričvrstite poklopac. Odaberite postavku **“chunky soup”** (supa s komadićima). U međuvremenu pomiješajte vrhnje i senf. Ulijte umak u malu zdjelu; odložite na stranu.

Po završetku kuhanja skinite poklopac i izvadite svežnjčić začinskog bilja. Poslužite supu vruću, ukrašenu nasjeckanim peršinom i kašikom umaka.

4 porcije

Supi možete dati orijentalni okus dodavanjem umaka od soje, rižinog sirceta i narezanog svježeg korijandera umjesto umaka od senfa.

## Supa od 5 vrsta povrća

- 150 g tanko narezanog poriluka
- 150 g mrkve, narezane na kockice
- 100 g tikvica, narezanih na kockice
- 150 g repe, narezane na kockice
- 100 g nasjeckanog luka
- 1 češanj bijelog luka, oguljen
- 1 štapić celera, tanko narezan
- 700 ml vode
- So, biber

### POSLUŽIVANJE

- Komadić ementalera ili ribanog francuskog sira comté, krutoni.

Stavite sve sastojke u kuhalo za supu. Odaberite postavku « soup with pieces » (supa s komadićima).

Poslužite s malo ribanog sira i krutonima poprženim na maslacu.

**Ako želite da supa bude bogatija i poslužena kao glavno jelo, zamijenite 100 g mrkve i 100 grama poriluka s 250 g krompira.**

## Supa od batata i crvene leće

- 300 g batata, narezanog na kockice od 2 cm
- 60 g nasjeckanog slatkog luka
- 100 g crvene leće
- 150 g krompira, narezanog na kockice od 2 cm
- 600 ml vode
- So, biber

### POSLUŽIVANJE

- 2 kašike nasjeckanog korijandera

Stavite sve sastojke u kuhalo za supu (osim korijandera). Odaberite postavku « soup with pieces » (supa s komadićima).

Dodajte korijander i poslužite.

**Ako pripremate ovu supu za djecu, izostavite korijander i ukasite paradajzom ketchup osmijeh!**



## Napitak od banane i sladoleda od vanilije

- 4 banane narezane na ploške
- 200/210 g sladoleda od vanilije (oko 5 kugli)
- 250 ml punomasnog mlijeka

### POSLUŽIVANJE

- Nekoliko pjenastih slatkiša od banane

Stavite banane i sladoled u kuhalo za supu. Ulijte mlijeko. Stavite poklopac i odaberite postavku « smoothie » (napitak od voća i povrća).

Poslužite ohlađeno, ne ostavljajući da stoji vani, ukrašeno pjenastim slatkišima od banane.


**Promijenite okuse voća i sladoleda i napravite vlastite napitke od voća i povrća. Prikladni su mango, kruška, breskva, marelica i sladoled od karamela ili cimeta.**

## Napitak od jagoda i cimeta

- 4 jogurta od soje
- 350 g jagoda, narezanih na pola ili četvrtine
- 2 kašike šećera
- 1 vrhom puna kašika cimeta

Stavite sve sastojke u kuhalo za supu. Odaberite postavku « smoothie » (napitak od voća i povrća). Poslužite odmah.

**Ako jogurt i jagode nisu ohlađeni, možete dodati 4 kocke leda kako bi napitak postigao odgovarajuću temperaturu. Cimet napitku daje izvrstan slatki okus, ali po želji ga možete izostaviti i zamijeniti vanili šećerom ili mljevenim đumbirom.**

 **UPOZORNĚNÍ:** Váš spotřebič uvolňuje páru, která by mohla způsobit popáleniny. Buďte opatrní při držení víka a manipulaci s ním (v případě potřeby použijte chňapku, utěrku atd.) Rukojeť držte za její střední část.

 **UPOZORNĚNÍ:** Spotřebič neponořujte do vody ani do jiných kapalin.

**K spotřebiči je přiložena bezpečnostní příručka.**

Než začnete spotřebič poprvé používat, pečlivě si příručku přečtěte a uložte ji na bezpečném místě pro budoucí použití.

## POPIS

- A** Horní rukojeť
- B** Motorová jednotka
- C** Senzor přetečení
- D** Konektor motorové jednotky
- E** Čepel
  - E1** Násada
  - E2** Čtyřbodová čepel
- F** Nádoba
- G** Boční rukojeť
- H** Konektor nádoby
- I** Zásuvka pro napájecí kabel
- J** Napájecí kabel
- K** Ovládací panel
  - K1** Programové tlačítko
  - K2** Programové tlačítko „Jemná polévka“
  - K3** Programové tlačítko „Polévka s kousky“
  - K4** Programové tlačítko pro smoothie
  - K5** Programové tlačítko pro snadné čištění
  - K6** Tlačítko Start/Stop
  - K7** LED obrazovka

### Rady

- Některé potraviny mohou zabarvit nádobu vašeho spotřebiče. V žádném případě to neovlivní váš spotřebič ani vaše zdraví. Pro odstranění zabarvení namočte nádobu spotřebiče ve vodě a přidejte trochu mycího prostředku do myček (1 tableta, tekutina, prášek). Nechte odmočit přes noc. Poté jemně otřete houbou: zabarvení by mělo zmizet.
- Zůstanou-li zbytky v hřídeli (E1) a na senzoru přetečení (C), použijte k jejich odstranění houbu s hrubým povrchem.

## CO DĚLAT, KDYŽ VÁŠ SPOTŘEBIČ NEFUNGUJE?

PROBLÉMY	PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
Přístroj nefunguje.	Zástrčka není připojena nebo zapnuta v síťové zásuvce.	Zapojte spotřebič do zásuvky. Zkontrolujte, že je napájecí kabel správně zasunut do zásuvky na boční rukojeti a v síťové zásuvce.
	Motorová jednotka (B) není ve správné poloze nebo není zaklapnutá.	Odstraňte některé suroviny. Zkontrolujte, zda obsah nepřesahuje úroveň MAX, a suroviny rovnoměrně rozložte na dno nádoby.



PROBLÉMY	PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
Nadměrné vibrace	Spotřebič není umístěn na rovném povrchu; spotřebič není stabilní.	Umístěte spotřebič na stabilní, plochý, teplu vzdorný, čistý a suchý povrch.
	Objem složek je příliš velký.	Zmenšete množství zpracovávaných surovin.
Vytékání v horní části nádoby.	Senzor přetečení (C) je zanesený.	Vyčistěte senzor (C).
	Objem složek je příliš velký.	Zmenšete množství zpracovávaných surovin.
Špatně smíchané přísady.	Kousky potravin jsou příliš velké nebo příliš tvrdé.	Snižte velikost nebo množství zpracovaných přísad.
	Zastavte motor pomocí ochrany proti přetížení motoru.	Nechte produkt vychladnout alespoň 20 minut a snižte velikost nebo množství zpracovávaných surovin. Přidejte tekutinu.
Spotřebič přerušil přívod elektřiny.	Spotřebič je vlhký.	Před opětovným připojením nechte spotřebič vyschnout po dobu 24 hodin.
Spotřebič nepřetržitě pípne, všechny LED diody blikají a na obrazovce se zobrazí cdE1 nebo cdE2	Senzor přeplnění (C) poškozen Váš spotřebič je vybaven senzorem hladiny (C).	Vyčistěte senzor (C) Snižte množství surovin.
Jídlo není řádně uvařeno nebo se na dně nádoby něco zachytilo.	Objem surovin je příliš velký.	Nepřekračujte maximální hladinu surovin ( <b>obr. 3</b> ).
	Nevybrali jste správný program.	Začněte znovu a vyberte správný program.
	Nedostatek nebo příliš mnoho tekutiny.	Zkontrolujte, zda se tekutina nachází mezi úrovněmi MIN a MAX pro nastavení P1 a P2 ( <b>obr. 3</b> ). U nastavení P3 se ujistěte, že tekutina je v množství mezi 150 ml a 300 ml.
	Suroviny nejsou řádně promíchány.	Smíchejte tekutinu a suroviny ručně ( <b>obr. 4</b> ).
	Použili jste spotřebič k ohřátí mléka.	Polévkořač není k tomuto účelu určen.

PROBLÉMY	PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
Jídlo není řádně uvařeno nebo se na dně nádoby něco zachytilo.	Zapomenutí suroviny nebo změna množství doporučeného v receptu.	Postupujte podle seznamu surovin a doporučeného množství v receptech.

## RECYKLACE

- Likvidace spotřebiče a jeho obalových materiálů



Balení obsahuje výhradně materiály, které nejsou nebezpečné pro životní prostředí a které mohou být zlikvidovány v souladu s předpisy o recyklaci platnými ve vaší oblasti.

- **Elektronické nebo elektrické výrobky na konci životnosti:**



### Myslete na životní prostředí!

- ① Váš spotřebič obsahuje hodnotné materiály, které mohou být znovu použity nebo recyklovány.
- ➡ Zaneste jej do místního sběrného zařízení pro zpracování odpadu.

Směrnice 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) stanoví, že použité domácí spotřebiče nesmí být likvidovány v běžném netříděném komunálním odpadu. Použité spotřebiče musí být shromažďovány odděleně, aby se zvýšila míra opětovného použití a recyklace materiálů, z nichž jsou vyrobeny, a aby se snížil dopad na životní prostředí a lidské zdraví.

## RECEPTY



### Cuketa, estragon a krémová sýrová polévka

- 400 ml vody
- 60 g nasekané cibule
- 600 g pokrájené cukety na plátky o velikosti 1,5 cm
- 100 g plnotučného krémového sýru (Philadelphia® nebo podobné)
- 3 větvičky čerstvého estragonu (asi 4 cm dlouhé)
- sůl a čerstvě namletý černý pepř

#### PODÁVÁNÍ

- Čerstvě namletý černý pepř
- Špetka chilli koření (podle chuti)
- Nasekané čerstvé listy estragonu

Otrhejte listy estragonu a odložte stranou. Nalijte polovinu vody do polévkovače. Pak přidejte suroviny v následujícím pořadí: nakrájenou cibuli, nakrájené cukety, smetanový sýr, listy estragonu, sůl, čerstvě mletý černý pepř a zbyvájící vodu. Nasadte víko (jemně usadte hřídel kotouče skrz cukety a pak pevně zatlačte horní část směrem dolů). Vyberte nastavení „**jemná polévka**“.

Po dokončení vaření odstraňte víko a nalijte polévku do misek. Podávejte s mletým černým pepřem, lehce posypané chilli kořením a sekaným estragonem.

Počet porcí: 4

V tomto receptu lze estragon nahradit čerstvým koprem nebo bazalkou.

## Krémová mrkvová polévka s hřebenatkami

- 500 ml vody
- 65 g šalotky, oloupané a nasekané
- 550 g oloupané mrkve, nakrájené na centimetrové plátky
- 4 g kořene zázvoru, oloupaný a najemno nakrájený
- 30 g másla (podle chuti)
- sůl a čerstvě namletý bílý pepř

### PODÁVÁNÍ

- 1 – 2 lžice oleje
- 160 g – 180 g syrových hřebenatek
- Nakrájená čerstvá petrželka s plochými listy
- Krutony

Nalijte polovinu vody do polévkače. Pak přidejte suroviny v následujícím pořadí: nakrájenou šalotku, nakrájenou mrkev, nasekaný zázvor, máslo, zbývající vodu, sůl a pepř. Nasadte víko. Vyberte nastavení „**jemná polévka**“.

Když je po dokončení vaření polévka nastavená na „udržování teploty“, zahřejte olej na pánvi na středním stupni. Jemně orestujte hřebenatky po dobu 3 až 4 minut, v průběhu otočte na druhou stranu. Vařené hřebenatky nakrájejte na polovinu. Ochutnejte polévku a v případě potřeby dokořeňte. Polévku podávejte s vařenými mušlemi ve středu a dozdobte nakrájenou petrželkou s hladkými listy.

Počet porcí: 4

## Krémová mrkvová polévka

- 500 ml vody
- 65 g nasekané šalotky
- 550 g oloupané a oříznuté mrkve nakrájené na 1 cm plátky
- 4 g kořene zázvoru, oloupaný a najemno nakrájený
- 30 g másla (podle chuti)
- sůl a čerstvě namletý bílý pepř

### PODÁVÁNÍ

- Nakrájená čerstvá petrželka s plochými listy
- Krutony

Nalijte polovinu vody do polévkače. Pak přidejte suroviny v následujícím pořadí: nakrájenou šalotku, nakrájenou mrkev, nasekaný zázvor, máslo, zbývající vodu, sůl a pepř.

Nasadte víko. Vyberte nastavení „**jemná polévka**“.

Sejměte víko. Ochutnejte a v případě potřeby dokořeňte. Podávejte zdobené nakrájenou petrželkou a krutony.

Počet porcí: 4

## Krémová pórková polévka se sýrem Stilton

- 600 ml zeleninového vývaru
- 400 g krájeného póru (bílá část) na kolečka o velikosti 1 cm
- 60 g nasekané cibule
- 100 g moučných brambor (odrůdy Maris Piper, King Edward) nakrájené na kostky o velikosti 1,5 cm
- 75 g sýra Stilton s odříznutou kůrou, rozmělněný na kousky
- sůl a čerstvě namletý černý pepř

### PODÁVÁNÍ

- 35 g sýra Stilton s odříznutou kůrou, rozmělněný na kousky
- Čerstvě namletý černý pepř

Nalijte polovinu zeleninového vývaru do polévkovače. Pak přidejte suroviny v následujícím pořadí: nakrájený pór, nakrájená cibule, nakrájený brambor, rozmělněný Stilton, sůl (nezapomeňte na vývar a Stilton tak dostane trochu slanou chuť), černý pepř a nakonec zbývající vývar. Nasadte víko. Vyberte nastavení „**jemná polévka**“.

Sejměte víko. Ochutnejte a v případě potřeby dokořeňte. Podávejte s čerstvě mletým černým pepřem a nadrobeným sýrem Stilton.

Počet porcí: 4

Na krémovou pórkovou polévku se sýrem Roquefort nahraďte sýr v poměru 60 g nadrobeného sýra Roquefort na 75 g Stiltonu. Polévku podávejte s dalším nadrobeným sýrem Roquefort

## Rajčatová polévka s bazalkou

- 500 ml zeleninového vývaru (z kostky)
- 230 g nakrájených rajčat z konzervy
- 1 středně velká cibule, nasekaná
- 1 středně velká mrkev, oloupaná a nakrájená na kostky o velikosti 1,5 cm
- 1 stroužek česneku, oloupaný a rozdrcený
- 1½ lžice rajčatového pyré
- 2 špetky uzené papriky (podle chuti)
- 10 větších listů bazalky
- 150 ml pasírovaných rajčat
- sůl a čerstvě namletý černý pepř
- ½ lžičky krupicového cukru (podle chuti)

Nalijte polovinu zeleninového vývaru do polévkovače. Pak přidejte suroviny v následujícím pořadí: nakrájená rajčata (včetně šťávy), nakrájená cibule, nakrájená mrkev, drcený česnek, rajčatové pyré, paprika, celé listy bazalky, pasírovaná rajčata, sůl (pozor na to, že je vývar trochu slaný), černý pepř a nakonec zbývající vývar. Nasadte víko. Vyberte nastavení „**jemná polévka**“.

Sejměte víko a vmíchejte cukr pomocí vařečky. Ochutnejte a v případě potřeby dokořeňte. Podáváme.

Počet porcí: 4

Přidání uzené papriky dodá polévce lehce uzenou a pepřovou chuť. Pokud chcete, můžete uzenou papriku vynechat.

## Chlazená hrachová polévka

- 300 g hrachu
- 60 g jemně nasekané sladké cibule
- 300 g okurky nasekané na kostky
- 300 ml vody
- 200 ml sójového krému
- 20 listů čerstvé máty
- 1/2 citronu
- 1 čajová lžička cukru
- sůl a pepř

Umístíte hrášek, cibuli, okurku, vodu a sójový krém do polévkovače. Okořeňte dle chuti.

Zvolte nastavení „jemná polévka“.

Umístíte do lednice na 4 hodiny, dokud polévka nevychladne.

Otevřete polévkovač. Přidejte cukr, lístky máty a šťávu z poloviny citronu.

Zvolte nastavení „smoothie“.

Podávejte chlazené.

**Pro více pikantní polévku přidejte 1 lžičku pasty wasabi, křenovou pastu nebo hrubozrnnou hořčici. Můžete také přidat 50 g mini těstovin nebo cizrny, aby polévka nabyla na konzistenci.**



## Pórková polévka s bramborami

- 625 ml zeleninového vývaru nebo bujónu
- 75 g nakrájené cibule
- 1 stroužek česneku, rozdrcený
- 300 g pórků nakrájeného na plátky o velikosti 1,5 cm
- 200 g moučných brambor (odrůdy Maris Piper, King Edward) nakrájené na kostky o velikosti 1,5 cm
- sůl a čerstvě namletý černý pepř

### PODÁVÁNÍ

- Nasekaná čerstvá petrželka s plochými listy

Nalijte polovinu zeleninového vývaru do polévkovače. Pak přidejte suroviny v následujícím pořadí: nakrájená cibule, drcený česnek, nakrájený pórek, kostky brambor, sůl (nezapomeňte na to, že vývar bude trochu slaný), černý pepř a nakonec zbývající vývar. Nasadte víko. Vyberte zbývající nastavení „**polévka s kousky**“.

Po dokončení vaření sejměte víko a nalijte polévku do misek. Ochutnejte a v případě potřeby dokořeňte. Podávejte zdobené nasekanou petrželkou.

Počet porcí: 4

## Kuřecí polévka na uklidnění

- 600 ml kuřecího vývaru (z kostky)
- 60 g jemně nasekané cibule
- 200 g růžiček květáku o velikosti sousta
- 200 g mrkve, nakrájené na centimetrové plátky
- 200 g syrových vykostěných kuřecích prsních řízků bez kůže nakrájených na kostky o velikosti 1,5 cm
- 1 svazek čerstvých bylin (např. snítky petrželky, tymiánu a bobkového listu svázané provázkem)
- sůl a čerstvě namletý černý pepř

### PODÁVÁNÍ

- 2 lžíce husté smetany na šlehání (podle chuti)
- 1 lžíce hrubozrnné hořčice (podle chuti)
- 1 lžíce nasekané čerstvé petrželky

Nalijte polovinu vývaru do polévkovače. Pak přidejte suroviny v následujícím pořadí: nakrájená cibule, růžičky květáku, nakrájená mrkev, kostky kuřete, čerstvé bylinky, sůl (nezapomeňte na to, že vývar bude slaný), černý pepř a nakonec zbývající vývar. Nasadte víko. Vyberte nastavení „**polévka s kousky**“ Mezitím smíchejte dohromady smetanu a hořčici. Nalijte omáčku do malé misky a dejte ji stranou.

Po dokončení vaření odstraňte víko a vyhodte svazek bylin. Podávejte polévku horkou a ozdobenou nasekanou petrželkou a zakapanou omáčkou.

Počet porcí: 4

Polévce dodáte orientální chuť přidáním sójové omáčky, rýžového octa a nasekaného čerstvého koriandru namísto omáčky s hořčicí a smetanou.

## Polévka z pěti druhů zeleniny

- 150 g pórků nakrájeného na tenké plátky
- 150 g mrkve nakrájené na kostky
- 100 g cukety nakrájené na kostky
- 150 g tuřínu nakrájeného na kostky
- 100 g nakrájené cibule
- 1 stroužek česneku, oloupaný
- 1 stvol řapíkatého celeru nakrájený na tenké plátky
- 700 ml vody
- sůl a pepř

### PODÁVÁNÍ

- Trochu sýru ementál nebo strouhaného francouzského sýra Comté, krutony. Všechny přísady dejte do polévkovače. Zvolte nastavení « polévka s kousky ».
- Podávejte posypané strouhaným sýrem a s krutony opečenými na másle.

**Pokud chcete, aby byla polévka sytější a dala se podávat jako hlavní jídlo, nahradte 100 g mrkve a 100 g pórků za 250 g brambor.**

## Polévka ze sladkých brambor a červené čočky

- 300 g brambor nakrájených na kostky o velikosti 2 cm
- 60 g nasekané sladké cibule
- 100 g červené čočky
- 150 g brambor nakrájených na kostky o velikosti 2 cm
- 600 ml vody
- sůl a pepř

### PODÁVÁNÍ

- 2 lžice nasekané koriandru

Všechny přísady dejte do polévkovače (kromě koriandru). Zvolte nastavení « polévka s kousky ». Přidejte koriandr a podávejte.

**Pokud děláte tuto polévku pro děti, vynechejte koriandr a ozdobte úsměvem z rajčatového kečupu!**



## Banánové smoothie s vanilkovou zmrzlinou

- 4 banány nakrájíme na plátky
- 200/210 g vanilkové zmrzliny (cca 5 kopečků)
- 250 ml plnotučného mléka

### PODÁVÁNÍ

- Několik banánových sladkostí

Vložte banány a zmrzlinu do polévkovače. Nalijte mléko. Nasaďte víko a zvolte nastavení « smoothie ».

Podávejte chlazené, aniž byste jej nechali odstát, s banánovými sladkostmi po stranách.


**Změňte chuť ovoce a zmrzliny a vytvořte si své vlastní druhy smoothie. Bylo by dobré z manga, hrušek, broskví, a meruněk, stejně jako s karamelovou nebo skořicovou zmrzlinou.**

## Jahodové smoothie se skořicí

- 4 sójové jogurty
- 350 g jahod nakrájených na poloviny nebo čtvrtky
- 2 lžice cukru
- 1 zaoblená lžice mleté skořice

Všechny přísady dejte do polévkovače. Zvolte nastavení « smoothie ». Ihned podávejte.

**Pokud jogurt a jahody nejsou chlazené, můžete přidat 4 kostky ledu, aby mělo smoothie správnou teplotu. Skořice dodá smoothie lahodnou sladkou chuť, ale pokud chcete, můžete ji nahradit vanilkovým cukrem nebo mletým zázvorem.**

 **FIGYELMEZTETÉS:** A készülékből gőz áramlik ki, amely égési sérülést okozhat. A fedelet és mérőedényt óvatosan kezelje (szükség esetén használjon kesztyűt, edényalátétet stb.). A mérőedényt a központi részénél fogva kezelje.

 **FIGYELMEZTETÉS:** Ne merítse a készüléket, a hálózati vezetéket vagy a csatlakozódugót vízbe, illetve más folyadékba.

**A biztonsági utasítások füzet a készülékhez mellékelve van.**

A készülék első használata előtt alaposan olvassa el a kézikönyvet, és tartsa biztonságos helyen.

## LEÍRÁS

**A** Felső fogantyú

**B** Motoros egység

**C** Túlfolyás érzékelő

**D** Motoregység csatlakozó

**E** Penge

**E1** Tengely

**E2** Négypontos penge

**F** Kancsó

**G** Oldalsó fogantyú

**H** Kiöntő csatlakozó

**I** Aljzat a hálózati kábelhez

**J** Hálózati kábel

**K** Vezérlőpult

**K1** Program kiválasztó gomb

**K2** Krémesebb leves program gomb

**K3** Darabosabb leves program gomb

**K4** Smoothie program gomb

**K5** Könnyű tisztítás program gomb

**K6** Start/stop gomb

**K7** LED monitor

### TANÁCSOK:

- Egyes élelmiszerek foltot hagyhatnak a készülék tartályán. Ez semmilyen módon nem befolyásolja a készüléket vagy az egészséget. A foltok eltávolításához áztassa a készülék tartályát vízbe, és adjon hozzá egy kevés mosogatószeret (1 tableta, folyadék, por). Hagyja éjszaka ázni. Ezután gyengéden dörzsölje be a szivacsot: a foltok eltűnnek.

- Ha a maradék még mindig a tengelyen (E1) és a túlfolyó érzékelőn (C) marad, használjon súroló hatású szivacsot.

## MI A TEENDŐ, HA A KÉSZÜLÉK NEM MŰKÖDIK?

PROBLÉMÁK	OKOK	MEGOLDÁSOK
A készülék nem működik.	A hálózati csatlakozó nincs csatlakoztatva a hálózati aljzathoz.	Csatlakoztassa a készüléket a hálózati aljzathoz. Győződjön meg arról, hogy a hálózati kábel megfelelően van-e csatlakoztatva az oldalsó fogantyúhoz és a hálózati aljzathoz.
	A motoregység (B) nincs megfelelő helyzetben vagy nincs rögzítve.	Vegyen ki néhány hozzávalót. Ellenőrizze a hozzávalókat, hogy ne haladják meg a MAX. szintet, és győződjön meg arról, hogy a hozzávalók egyenletesen legyenek elosztva az edényben.



PROBLÉMÁK	OKOK	MEGOLDÁSOK
Erős vibrálás	A készüléket nem sima felületre helyezték; a készülék nem stabil.	Helyezze a készüléket egy sima, stabil, tiszta és száraz felületre.
	A pohárba túl sok alapanyagot töltött.	Csökkentse a turmixolni kívánt alapanyagok mennyiségét.
Szivárgás az edény tetején.	Túlfolyás érzékelő (C) eltömítődött.	Tisztítsa meg a túlfolyás érzékelőt (C).
	A pohárba túl sok alapanyagot töltött.	Csökkentse a turmixolni kívánt alapanyagok mennyiségét.
Gyengén mixelt ételek.	Az ételdarabok túl nagyok, vagy túl kemények.	Csökkentse a feldolgozandó hozzávalók méretét vagy mennyiségét.
	Állítsa le a motort a motor túlterhelés elleni védő segítségével.	Hagyja legalább 20 percig hűlni az ételt, és csökkentse a feldolgozandó hozzávalók méretét vagy mennyiségét. Adjon hozzá folyadékot.
A készülék kivágta az elektromos áramot.	A készülék nedves.	Hagyja a készüléket 24 órán át kiszáradni, mielőtt újra megpróbálja csatlakoztatni.
A készülék folyamatosan sípol, az összes LED villog, és a cdE1 vagy a cdE2 jelenik meg a képernyőn	Megzavarodott a túlfolyás érzékelő (C). A készülék szintérezékelővel van ellátva (C).	Tisztítsa meg a túlfolyás érzékelőt (C). Csökkentse a hozzávalók mennyiségét.
Az étel nem főtt meg megfelelően, vagy falami az edény aljára ragadt.	A hozzávalók mennyisége túl nagy.	A hozzávalók ne lépjék túl a maximum szintet (3. ábra).
	Nem megfelelő programot választott.	Indítsa el újra, a megfelelő program kiválasztásával.
	Nem elég, vagy túl sok folyadék.	Ellenőrizze, hogy a folyadék a MIN. és MAX. jelölések között van-e a P1 és P2 beállításoknál (3. ábra). A P3-hoz győződjön meg arról, hogy a folyadék 150 ml és 300 ml között legyen.
	A hozzávalók nincsenek megfelelően mixelve.	Keverje össze kézzel a hozzávalókat (4. ábra).
	Őn a készüléket tej felmelegítésére használta.	A levesfőző erre nem alkalmas, nem erre tervezték.

PROBLÉMÁK	OKOK	MEGOLDÁSOK
Az étel nem főtt meg megfelelően, vagy valami az edény aljára ragadt.	Elfelejtettek egy összetevőt, vagy módosították a receptek által javasolt mennyiségeket.	Kövesse az összetevők listáját és a recept arányait.

## ÚJRAHASZNOSÍTÁS

- A készülék és a csomagolóanyag ártalmatlanítása



A csomagolás kizárólag olyan anyagokat tartalmaz, amelyek nem ártalmasak a környezetre, és amelyeket az Ön környezetében hatályos újrahasznosítási szabályoknak megfelelően lehet ártalmatlanítani.

- **Lejárt elektronikus vagy elektromos termékek:**



### Gondoljon a környezetre!

- ① A készülék értékes nyersanyagokat tartalmaz, amelyek visszanyerhetők vagy újrahasznosíthatók.
- ➡ Adja le a készüléket a helyi önkormányzati hulladékgyűjtő telepen.

Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU európai parlamenti és tanácsi irányelv (angol rövidítés: WEEE) előírja, hogy a használt háztartási berendezéseket nem szabad a normális háztartási hulladék közé dobni. A használt készülékeket a helyreállítás és a bennük lévő anyagok újrahasznosítása érdekében külön kell gyűjteni, hogy csökkenteni lehessen a hatását az emberi egészségre és a környezetre.

## RECEPTEK



### Cukkini, tárkony és krémsajt leves

- 400 ml víz
- 60 g apróra vágott hagyma
- 600 g szeletelt cukkini, 1,5 cm-es szeletekre vágva
- 100 g teljes zsírtartalmú krémsajt (Philadelphia® vagy valami hasonló)
- 3 friss tárkony szár (kb. 4 cm hosszú)
- Só és frissen őrölt bors

#### TÁLALÁSHOZ

- Frissen őrölt fekete bors
- Egy csipet chili por (opcionális)
- Apróra vágott friss tárkony levelek

Vegye le a leveleket a tárkonyról, és tegye félre. Öntse a víz felét a levesfőzőbe. Majd adja hozzá az összetevőket a következő sorrendben: aprított hagyma, szeletelt cukkini, krémsajt, tárkonylevél, só, frissen őrölt feketebors és a maradék víz. Szerelje fel a fedelet (óvatosan csavarja meg a késtengelyt a cukkini keresztül, majd határozottan nyomja le teljesen a tetejét). Válassza ki a „**krémes leves**” beállítást.

Amikor a főzés befejeződött, vegye le a tetejét, és öntse tálkába. Tálalja feketeborssal, könnyű chili porral és aprított tárkonnal.

4 adag

Ebben a receptben a friss kapor vagy bazsalikom helyettesíthető.

## Krémes sárgarépa és kagyló leves

- 500 ml víz
- 65 g kagyló, kibontott és apróra vágott
- 550 g hámozott cukkini, 1 cm-es szeletekre vágva
- 4 g gyökér gyömbér, hámozott és apróra vágott
- 30 g vaj (opcionális)
- Só és frissen őrölt fehérbors

### TÁLALÁSHOZ

- 1-2 evőkanál olaj
- 160 g – 180 g nyers kagyló
- Apróra vágott friss, lapos levelű petrezselyem
- Pirított kenyérkockák

Öntse a víz felét a levesfőzőbe. Majd adjunk hozzá az összetevőket a következő sorrendben: apróra vágott kagyló, szeletelt sárgarépa, apróra vágott gyömbér, vaj, maradék víz, só és bors. Helyezze fel a fedelet. Válassza ki a „**krémes leves**” beállítást.

Amikor a főzés befejeződött, és a leves a „melegen tartás” beállításban van, melegítsük fel az olajat egy serpenyőben közepes lángon. 3-4 percig finoman süsse a kagylót, és a sütési idő felénél fordítsa meg. Vágja félbe a főtt kagylókat. Kóstolja meg a levest, és szükség esetén fűszerezze. A levest egy halom főtt fésűkagylóval és apróra vágott petrezselyemmel a közepén tálalja.

4 adag

## Sárgarépa krémleves

- 500 ml víz
- 65 g kagyló, apróra vágott
- 550 g hámozott és szeletelt sárgarépa, 1 cm-es szeletekre vágva
- 4 g gyökér gyömbér, hámozott és apróra vágott
- 30 g vaj (opcionális)
- Só és frissen őrölt fehérbors

### TÁLALÁSHOZ

- Apróra vágott friss, lapos levelű petrezselyem
- Pirított kenyérkockák

Öntse a víz felét a levesfőzőbe. Majd adjunk hozzá az összetevőket a következő sorrendben: apróra vágott kagyló, szeletelt sárgarépa, apróra vágott gyömbér, vaj, maradék víz, só és bors. Helyezze fel a fedelet. Válassza ki a „**krémes leves**” beállítást.

Vegye el a fedelet. Kóstolja meg, és szükség esetén fűszerezze. Apróra vágott lapos levelű petrezselyemmel és pirított kenyérkockákkal tálalja.

4 adag

## Tejszínes póréhagyma és Stilton-sajt leves

- 600 ml zöldség alaplé
- 400 g szeletelt póréhagyma (a fehér rész), 1 cm-es szeletekre vágva
- 60 g apróra vágott hagyma
- 100 g lisztes burgonya (Maris Piper, King Edward), 1,5 cm-es kockákra vágva
- 75 g Stilton-sajt, levágott héjjal és morzsolva
- Só és frissen őrölt bors

### TÁLALÁSHOZ

- 35 g Stilton-sajt, levágott héjjal és morzsolva
- Frissen őrölt feketebors

Öntse a zöldség alaplé felét a levesfőzőbe. Majd adja hozzá az összetevőket a következő sorrendben: szeletelt póréhagyma, apróra vágott hagyma, kockára vágott burgonya, morzsoltsajt, só (ne felejtse el, hogy a zöldség alaplé és a Stilton-sajt kicsit sós), feketebors és végül a maradék zöldség alaplé. Helyezze fel a fedelet. Válassza ki a „**krémes leves**” beállítást. Vegye el a fedelet. Kóstolja meg, és szükség esetén fűszerezze. Frissen őrölt feketeborssal és a morzsoltsajttal tálalja.

4 adag

A tejszínes póréhagyma és a Roquefort leves esetében a 60 g morzsoltsajt helyettesítheti 75 g Stilton-sajttal. A levest plusz morzsoltsajttal tálalja

## Bazsalikomos paradicsomleves

- 500 ml zöldség alaplé (zöldségleveskockák használatával)
- 230 g apróra vágott paradicsom
- 1 közepes hagyma, aprított
- 1 közepes sárgarépa, hámozott és 1,5 cm-es kockákra vágott
- 1 gerezd fokhagyma, hámozott és zúzott
- 1½ evőkanál paradicsompüré
- 2 csipet füstölt paprika (opcionális)
- 10 nagy bazsalikomlevél
- 150 ml paradicsompüré
- Só és frissen őrölt bors
- ½ teáskanál porcukor (opcionális)

Öntse a zöldség alaplé felét a levesfőzőbe. Majd adja hozzá az összetevőket a következő sorrendben: apróra vágott paradicsom (beleértve a levét is), apróra vágott hagyma, kockára vágott sárgarépa, zúzott fokhagyma, paradicsompüré, paprika, egész bazsalikom, paradicsompüré, só (ne feledje, hogy a zöldség alaplé kicsit sós), feketebors és végül a fennmaradó zöldség alaplé. Helyezze fel a fedelet. Válassza ki a „**krémes leves**” beállítást. Távolítsa el a tetejét, és keverje el a cukrot egy fakanállal. Kóstolja meg, és szükség esetén fűszerezze. Tálalja.

4 adag

A füstölt paprika hozzáadásával a leves kissé füstölt és borsos ízű lesz. Kihagyhatja a füstölt paprikát, ha úgy jobban szereti.

## Hűtött borsóleves

- 300g borsó
- 60 g apróra vágott édes hagyma
- 300 g uborka, kockára vágva
- 300 ml víz
- 200 ml szójajkrém
- 20 friss mentalevél
- 1/2 citrom
- 1 teáskanál cukor
- Só, bors

Helyezze a borsót, a hagymát, az uborkát, a vizet és a szójajkrémet a levesfőbe. Fűszerezze ízlés szerint.

Válassza ki a „krémes leves” beállítást.

Helyezze a hűtőszekrénybe 4 óráig, amíg a leves lehül.

Nyissa meg a levesfőzőt. Adja hozzá a cukor, a menta leveleket és a fél citrom levét.

Válassza ki a „smoothie” beállítást.

Hűtve tálalja.

**Fűszeresebb leves érdekében adjon hozzá 1 evőkanál wasabi krémet, tormakrémet, vagy durva szemű mustárt. 50 g mini tészta vagy csicseriborsó is hozzáadható a leveshez, hogy tartalmasabb legyen.**



## Póréhagyma és burgonyaleves

- 650 ml zöldség alaplé vagy zöldségleves
- 75 g apróra vágott hagyma
- 1 gerezd fokhagyma, zúzott
- 300 g szeletelt póréhagyma, 1,5 cm-es szeletekre vágva
- 200 g lisztes burgonya (Maris Piper, King Edward), 1,5 cm-es kockákra vágva
- Só és frissen őrölt bors

### TÁLALÁSHOZ

- Apróra vágott friss petrezselyem

Öntse a zöldség alaplé felét a levesfőzőbe. Majd adja hozzá az összetevőket a következő sorrendben: apróra vágott hagyma, zúzott fokhagyma, szeletelt póréhagyma, felkockázott burgonya, só (ne felejtse el, hogy a zöldség alaplé kicsit sós), fekete bors és végül a maradék zöldség alaplé. Helyezze fel a fedelet. Válassza ki a „krémes leves” beállítást.

Amikor a főzés befejeződött, vegye le a tetejét. Kóstolja meg, és szükség esetén fűszerezze. Aprított petrezselyemmel tálalja.

4 adag

## Csirkehús leves

- 600 ml csirke alaplé (leveskockák használatával)
- 60 g finomra vágott hagyma
- 200 g kis méretű karfiol virágok
- 200 g sárgarépa, 1 cm-es szeletekre vágva
- 200 g nyers csirkemell filé, bőr nélkül és 1,5 cm-es kockákra vágva
- 1 csokor friss fűszernövény (azaz petrezselyem, kakukkfű és babérlevél, zsinórral összekötve)
- Só és frissen őrölt bors

### TÁLALÁSHOZ

- 2 evőkanál magas zsírtartalmú tejszín (opcionális)
- 1 evőkanál durva szemű mustár (opcionális)
- 1 evőkanál aprított friss petrezselyem

Öntse az alaplé felét a levesfőzőbe. Majd adja hozzá az összetevőket a következő sorrendben: apróra vágott hagyma, karfiol, szeletelt sárgarépa, kockára vágott csirke, friss fűszernövények, só (ne felejtse el, hogy az alaplé sós), feketebors és a maradék alaplé. Helyezze fel a fedelet. Válassza ki a „**darabos leves**” beállítást. Közben keverje össze a tejszínt és a mustárt. Öntse a mártást egy kis tálba; tegye félre.

Amikor a főzés befejeződött, vegye le a tetejét, és vegye ki a fűszernövény csokrot. A forró levest apróra vágott petrezselyemmel és a mártással tálalja.

4 adag

A szójaszósz, rizsecet és apróra vágott friss koriander hozzáadásával a levesnek keleties ízt adhat.

## 5-zöldséges leves

- 150 g vékonyra szeletelt póréhagyma
- 150 g sárgarépa, kockára vágva
- 100 g cukkini, kockára vágva
- 150 g paszternák, kockára vágva
- 100 g apróra vágott hagyma
- 1 gerezd fokhagyma, hámozott
- 1 zeller szár, vékonyan szeletelve
- 700 ml víz
- Só, bors

### TÁLALÁSHOZ

- Egy kis ementáli vagy reszelt francia comté sajt, pirított kenyérkockákkal.

Tegye az összes összetevőt a levesfőzőbe. Válassza a « leves levesbetéttel » beállítást.

Néhány reszelt sajttal és vajjal pirított kenyérkockákkal tálalja.

**Ha a levest több levesbetéttel szeretné, és főételként szeretné tálalni, akkor helyettesítse a 100 g sárgarépát és a 100 g burgonyát 250 g burgonyával.**

## Édesburgonya és vöröslencse leves

- 300 g édesburgonya, 2 cm-es kockákra vágva
- 60 g apróra vágott hagyma
- 100 g vöröslencse
- 150 g burgonya, 2 cm-es kockákra vágva
- 600 ml víz
- Só, bors

### TÁLALÁSHOZ

- 2 evőkanál apróra vágott koriander

Tegye az összes összetevőt a levesfőzőbe (a koriander kivételével). Válassza a « leves levesbetéttel » beállítást.

Adj hozzá a koriandert, és tálalja.

**Ha ezt a levest gyermekeknek készíti, akkor hagyja ki a koriandert, és díszítse ketchup mosollyal!**



## Banán és vanília fagyalt turmix

- 4 banán, szeletekre vágva
- 200/210 g vanília fagyalt (körülbelül gombóc)
- 250 ml magas zsírtartalmú tej

### TÁLALÁSHOZ

- Néhány banán szelet

Tegye a banánt és a fagyaltot a levesfőzőbe. Helyezze fel a fedelet, és válassza ki a « smoothie » (turmix) beállítást.

Hűtve tálalja, ne hagyja állni, tegyen rá banán szeleteket.


**Változtassa meg a gyümölcsöket és a fagyalt ízét, hogy elkészítse a saját turmixait. Mangó, körte, őszibarack, sárgabarack jól használható, valamint karamell vagy fahéj fagyalt.**


## Eper és fahéj turmix

- 4 szója joghurt
- 350 g szamóca, felébe vágva
- 2 evőkanál cukor
- 1 púpos teáskanál fahéj

Tegye az összes összetevőt a levesfőzőbe. Válassza ki a « smoothie » beállítást. Azonnal tálalja.

**Ha a joghurtot és a szamócát nem hűti le, akkor 4 jégkockát hozzáadhat, hogy a turmix megfelelő hőmérsékletre hűljön. A fahéj ízletesen édes ízű a turmixhoz, de ha úgy akarja, hagyja ki, és cserélje ki vaníliacukorra vagy őrölt gyömbérré.**

 **AVERTISMENT:** Aparatul dumneavoastră eliberează aburi care pot cauza arsuri. Apucați și manevrați capacul cu atenție (dacă este nevoie, utilizați o mânășă, o protecție termoizolantă, etc.) Manevrați capacul apucând ce mânerul său central.

 **AVERTISMENT:** Nu scufundați aparatul în apă sau în alt lichid.  
**O broșură cu instrucțiuni de siguranță este inclusă cu aparatul dumneavoastră.**  
Citiți cu atenție această broșură înainte de a vă utiliza aparatul pentru prima dată și păstrați-o pentru consultări viitoare.

## DESCRIERE

- A** Mâner superior
- B** Bloc motor
- C** Senzor de deversare
- D** Conector bloc motor
- E** Lamă
  - E1** Tijă
  - E2** Lamă cu patru puncte
- F** Vas
- G** Mâner lateral
- H** Conector vas
- I** Priză pentru cablu electric de alimentare
- J** Cablu de alimentare
- K** Panou de comandă
  - K1** Buton de selectare programe
  - K2** Buton program Smooth soup (supă cremă)
  - K3** Buton program Chunky soup (ciorbă)
  - K4** Buton program de smoothie
  - K5** Buton program de curățare ușoară
  - K6** Buton pornire/oprire
  - K7** Ecran LED

### RECOMANDĂRI:

- Unele alimente pot păta vasul aparatului dumneavoastră. Acest lucru nu vă va afecta în niciun fel aparatul sau sănătatea. Pentru îndepărtarea petelor, înmuiați vasul aparatului dumneavoastră în apă și adăugați un pic de detergent de vase (1 tabletă, lichid sau pudră). Lăsați-l la înmuiat peste noapte. Apoi frecați ușor cu ajutorul unui burete: petele ar trebui să dispară.
- În cazul care reziduuri rămân pe tijă (E1) și pe senzorul de deversare (C), utilizați un burete abraziv pentru a le îndepărta.

## CE SE POATE FACE DACĂ APARATUL NU FUNCȚIONEAZĂ?

PROBLEME	CAUZE	SOLUȚII
Aparatul nu funcționează.	Ștecherul nu este conectat sau priza electrică nu este pornită.	Conectați ștecherul la o priză electrică. Asigurați-vă că ați introdus corect cablul de alimentare în priza de pe mânerul lateral și priza de curent.
	Blocul motor (B) nu este corect poziționat sau blocat.	Îndepărtați din ingrediente. Asigurați-vă că nivelul MAX nu este depășit de conținut și că ingredientele sunt distribuite uniform peste baza vasului.



PROBLEME	CAUZE	SOLUȚII
Vibrații excesive	Aparatul nu a fost amplasat pe o suprafață plană; aparatul nu este stabil.	Amplasați aparatul pe o suprafață stabilă, dreaptă, rezistentă la căldură, curată și uscată.
	Volumul de ingrediente este prea mare.	Reduceți cantitatea de ingrediente de procesat.
Prin partea de sus a vasului există scurgeri.	Senzorul de deversare (C) este înfundat.	Curățați senzorul (C).
	Volumul de ingrediente este prea mare.	Reduceți cantitatea de ingrediente de procesat.
Preparate care nu sunt amestecate adecvat.	Bucățile de alimente sunt prea mari sau prea tari.	Reduceți dimensiunea sau cantitatea de ingrediente de procesat.
	Oprii motorul utilizând dispozitivul de protecție împotriva suprasolicitării.	Lăsați produsul să se răcească timp de minim 20 de minute și reduceți dimensiunile sau cantitatea ingredientelor procesate. Adăugați lichid.
Aparatul a întrerupt alimentarea electrică.	Aparatul este umed.	Lăsați aparatul la răcit minim 24 de ore înainte de a-l reconecta.
Aparatul dumneavoastră emite un semnal sonor continuu, toate LED-urile clipeșc și mesajul cdE1 sau cdE2 este afișat pe ecran.	Senzor de deversare (C) murdărit. Aparatul este dotat cu un senzor de nivel (C).	Curățați senzorul (C). Reduceți cantitatea de ingrediente.
Alimentele nu sunt găsite corespunzător sau ceva a rămas prins în baza vasului.	Volumul de ingrediente este prea mare.	Nu depășiți nivelul maxim (fig 3) al ingredientelor.
	Nu ați selectat programul corect.	Porniți din nou, alegând programul corect.
	Lichid insuficient sau prea mult.	Asigurați-vă că nivelul lichidului este situat între nivelul MIN și MAX pentru setările P1 și P2 (fig 3). Pentru P3, asigurați-vă că există între 150ml și 300ml de lichid.
	Ingredientele nu sunt amestecate corespunzător.	Amestecați lichidul și ingredientele împreună manual (fig 4).
	Ați utilizat aparatul pentru a încălzi lapte.	Aparatul de făcut supă nu este proiectat pentru acest scop.

PROBLEME	CAUZE	SOLUȚII
Alimentele nu sunt gătite corespunzător sau ceva a rămas prins în baza vasului.	Ați uitat un ingredient sau ați modificat cantitățile recomandate de rețete.	Respectați lista ingredientelor și proporțiile rețetelor.

## RECICLAREA

- Eliminarea aparatului și a ambalajului



Ambalajul conține exclusiv materiale care nu sunt periculoase pentru mediul înconjurător și care se pot elimina în conformitate cu reglementările de reciclare aflate în vigoare în regiunea dumneavoastră.

- **Produse electrice sau electronice aflate la sfârșit de viață:**



### Să contribuim la protecția mediului!

- ① Aparatul dumneavoastră conține materiale valoroase care pot fi recuperate sau reciclate.
- ➡ Predați-l unui centru local de colectare a deșeurilor.

Directiva 2012/19/UE asupra deșeurilor echipamentelor electrice și electronice (DEEE) stipulează că aparatele casnice uzate nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile municipale nesortate. Aparatele vechi trebuie colectate separat, pentru optimizarea gradului de recuperare și reciclare a materialelor pe care acestea le conțin și reducerea impactului asupra mediului și a sănătății umane.

## REȚETE



### Supă de dovlecel, tarhon și brânză topită

- 400 ml apă
- 60 g ceapă mărunțită
- 600 g dovlecei curățată de coajă, tăiați în felii de 1,5cm
- 100 g brânză topită cu grăsime integrală (de tip Philadelphia® sau altă marcă similară)
- 3 fire de tarhon proaspăt (cu lungimea de aproximativ 4 cm)
- Sare și piper negru proaspăt măcinat

#### PENTRU SERVIRE

- Piper negru proaspăt măcinat
- Un vârf de praf de ardei roșu iute (opțional)
- Frunze de tarhon proaspăt mărunțite

Îndepărtați frunzele de pe firul de tarhon și puneți-le deoparte. Turnați jumătate din cantitatea de apă în aparatul de făcut supă. Apoi adăugați ingredientele în ordinea următoare: ceapa mărunțită, dovleceii feliați, brânza topită, frunzele de tarhon, sarea, piperul proaspăt măcinat și apa rămasă. Instalați capacul (introduceți cu delicatețe axul lamei printre feliile de dovlecei, după care apăsați capacul cu fermitate în jos, până la capăt). Selectați setarea **"supă cremă"**.

După terminarea gătirii, îndepărtați capacul și turnați în boluri. Serviți împreună cu piper negru măcinat, presărați un vârf de pudră de ardei roșu iute și tarhon mărunțit.

Pentru 4 porții

Mărar proaspăt sau busuioc pot fi utilizate pentru a înlocui tarhonul din această rețetă.

## Supă cremă de morcovi și scoici Saint Jacques

- 500 ml apă
- 65 g hașmă, decojită și mărunțită
- 550 g morcovi curățați de coajă, tăiați în felii de 1 cm
- 4 g rădăcină de ghimbir, curățat de coajă și tocat mărunțit
- 30 g unt (opțional)
- Sare și piper alb proaspăt măcinat

### PENTRU SERVIRE

- 1-2 linguri de ulei
- 160 g – 180 g scoici crude
- Pătrunjel proaspăt tocat
- Crutoane

Turnați jumătate din cantitatea de apă în aparatul de făcut supă. După care adăugați ingredientele în ordinea următoare: hașma tocată, morcovii feliați, ghimbirul tocat, untul, apa rămasă, sarea și piperul. Instalați capacul. Selectați setarea **"supă cremă"**.

După terminarea gătirii și supa este menținută la cald, încălziți uleiul într-o tigaie, la foc mediu. Prăjiți ușor scoicile timp de 3-4 minute, amestecând cam la jumătatea prăjirii. Tăiați scoicile Saint Jacques pe jumătate. Gustați supa și ajustați condimentele, dacă este nevoie. Serviți supa cu o grămăjoară de scoici Saint Jacques în mijloc și presărați pe deasupra pătrunjelul tocat.

Pentru 4 porții

## Supă rece de morcovi:

- 500 ml apă
- 65 g de hașmă, mărunțită
- 550 g morcovi curățați de coajă, tăiați în felii de 1 cm
- 4 g rădăcină de ghimbir, curățat de coajă și tocat mărunțit
- 30 g unt (opțional)
- Sare și piper alb proaspăt măcinat

### PENTRU SERVIRE

- Pătrunjel proaspăt tocat
- Crutoane

Turnați jumătate din cantitatea de apă în aparatul de făcut supă. După care adăugați ingredientele în ordinea următoare: hașma tocată, morcovii feliați, ghimbirul tocat, untul, apa rămasă, sarea și piperul.

Instalați capacul. Selectați setarea **"supă cremă"**.

Îndepărtați capacul. Gustați și ajustați condimentele dacă este nevoie. Serviți cu pătrunjel presărat deasupra.

Pentru 4 porții

## Supă cremă de praz și brânză Stilton

- 600 ml supă de legume
- 400 g praz feliat (partea albă), tăiat în felii de 1 cm
- 60 g ceapă mărunțită
- 100 g cartof făinos (Maris Piper, Regele Edward), tăiat în cuburi de 1,5 cm
- 75 g brânză Stilton, fără coajă și sfărâmată
- Sare și piper negru proaspăt măcinat

### PENTRU SERVIRE

- 35 g brânză Stilton, fără coajă și sfărâmată
- Piper negru proaspăt măcinat

Turnați jumătate din cantitatea de supă de legume în aparatul de făcut supă. După care adăugați ingredientele în ordinea următoare: prazul feliat, ceapa tăiată cubulețe, cartoful tăiat cubulețe, brânza Stilton sfărâmată, sarea (nu uitați că supa de legume și brânza Stilton sunt deja ușor sărate), piperul negru, și la sfârșit, supa rămasă. Instalați capacul. Selectați setarea **“supă cremă”**.

Îndepărtați capacul. Gustați și ajustați condimentele dacă este nevoie. Serviți acompaniată de piper negru proaspăt măcinat și de brânză Stilton sfărâmată.

Pentru 4 porții

Pentru Supă cremă de praz și brânză Roquefort, înlocuiți cele 75 de grame de brânză Stilton cu 60 de grame de brânză Roquefort sfărâmată. Serviți supa cu brânză Roquefort în plus

## Supă de roșii cu busuioc

- 500 ml supă de legume (obținută din cuburi de supă de legume)
- 230 g roșii tocate din conservă
- 1 ceapă mijlocie, tocată
- 1 morcov de mărime medie, curățat de coajă și tăiat în cubulețe de 1,5 cm
- 1 cățel de usturoi, decojit și zdrobit
- 1½ lingură de pireu de roșii
- 2 vârfuri de paprică afumată (opțional)
- 10 frunze mari de busuioc
- 150 ml sos de roșii passata
- sare și piper negru proaspăt măcinat
- ½ linguriță de zahăr (opțional)

Turnați jumătate din cantitatea de supă de legume în aparatul de făcut supă. După care adăugați ingredientele în ordinea următoare: roșiile tocate (inclusiv suc), ceapa tocată, morcovii tăiați cubulețe, usturoiul zdrobit, pireul de roșii, paprica, frunzele întregi de busuioc, sosul de roșii passata, sarea (nu uitați că supa de legume conține deja un pic de sare), piperul negru, și la sfârșit, supa rămasă. Instalați capacul. Selectați setarea **“supă cremă”**.

Îndepărtați capacul și încorporați zahărul cu ajutorul unei linguri de lemn. Gustați și ajustați condimentele dacă este nevoie. Serviți.

Pentru 4 porții

Adăugarea papricii afumate va da supei un ușor gust afumat și pipărat. Dacă preferată, puteți omite paprica afumată.

## Supă rece de mazăre

- 300g de mazăre
- 60g ceapă dulce mărunțită fin
- 300g castraveți, tăiați cubulețe
- 300 ml apă
- 200 ml smântână de soia
- 20 frunze de mentă proaspătă
- 1/2 lămâie
- 1 linguriță de zahăr
- Sare, piper

Puneți mazărea, ceapa, castravețele, apa și smântâna de soia în aparatul de făcut supă. Condimentați după gust.

Selectați setarea “supă cremă”.

Amplasați în frigider timp de 4 ore, până când supa este rece

Deschideți aparatul de făcut supă. Adăugați zahărul, frunzele de mentă și sucul de la o jumătate de lămâie.

Alegeți setarea “smoothie”.

Serviți rece.

**Pentru o supă mai iute, adăugați 1 linguriță de pastă de wasabi, pastă de hrean sau de muștar cu semințe. De asemenea, puteți adăuga 50g de paste mini sau de năut pentru a-i da supei mai multă textură.**



## Ciorbă de praz și cartofi

- 625 ml supă de legume sau bulion de legume
- 75 g ceapă mărunțită
- 1 cățel de usturoi, zdrobit
- 300 g praz, tăiat în felii de 1,5cm
- 200 g cartof făinos (Maris Piper, Regele Edward), tăiat în cuburi de 1,5cm
- Sare și piper negru proaspăt măcinat

### PENTRU SERVIRE

- Pătrunjel tocat

Turnați jumătate din cantitatea de supă de legume în aparatul de făcut supă. După care adăugați ingredientele în ordinea următoare: ceapa tăiată, usturoiul zdrobit, prazul feliat, cartoful tăiat cubulețe, sarea (nu uitați că supa este ușor sărată), piperul negru, și la sfârșit, supa rămasă. Instalați capacul. Selectați setarea “ciorbă”.

După terminarea gătirii îndepărtați capacul. Gustați și ajustați condimentele dacă este nevoie. Serviți cu pătrunjel presărat deasupra.

Pentru 4 porții

## Supă de pui liniștitoare

- 600 ml supă de legume (obținută din cuburi de supă)
- 60 g ceapă mărunțită fin
- 200 g floricele mici de conopidă
- 200 g morcovi, tăiați în felii de 1 cm
- 200 g fileuri de piept de pui dezosate, fără piele și tăiate în cubulețe de 1,5cm
- 1 buchețel de verdețuri proaspete (de ex. fire de pătrunjel, cimbru și frunză de dafin legate împreună cu ață)
- Sare și piper negru proaspăt măcinat

### PENTRU SERVIRE

- 2 linguri de smântână dublă (opțional)
- 1 lingură de muștar cu semințe (opțional)
- 1 lingură de pătrunjel proaspăt tocat

Turnați jumătate din cantitatea de supă în aparatul de făcut supă. După care adăugați ingredientele în ordinea următoare: ceapa tăiată, floricele de conopidă, morcovii feliați, puiul tăiat cubulețe, verdețurile proaspete, sarea (nu uitați că supa este deja sărată), piperul negru și supa rămasă. Instalați capacul. Selectați setarea "**ciorbă**". Între timp, amestecați smântâna cu muștarul. Turnați sosul într-un bol; puneți deoparte.

După terminarea gătirii, îndepărtați capacul și scoateți buchețelul de verdețuri. Serviți supa fierbinte cu pătrunjel tocat presărat pe deasupra și cu un strop de cremă.

Pentru 4 porții

Îi puteți da supei o tentă asiatică adăugând sos de soia, oțet de orez și coriandru proaspăt tocat în locul sosului de smântână cu muștar.

## Supă din 5 legume

- 150g praz feliat subtire
- 150g morcovi, tăiați cubulețe
- 100g dovleci, tăiați cubulețe
- 150g ridichi, tăiate cubulețe
- 100g ceapă mărunțită
- 1 cățel de usturoi, decojit
- 1 tulpină de țelină, feliată subtire
- 700 ml apă
- Sare, piper

### PENTRU SERVIRE

- Un pic de brânză Emmental sau brânză rasă franțuzească Comté, crutoane.

Introduceți toate ingredientele în aparatul de făcut supă. Alegeți setarea « supă cu bucăți ».

Serviți cu un pic de brânză rasă și crutoane, rumenite în unt.

**Dacă doriți ca această supă să fie mai sățioasă și să o serviți ca fel principal, înlocuiți 100g de morcovi și 100g de praz cu 250g de cartofi.**

## Supă ce cartof dulce și de linte roșie

- 300g de cartof dulce, tăiat în cuburi de 2cm
- 60g ceapă dulce mărunțită
- 100g linte roșie
- 150g de cartof, tăiat în cuburi de 2cm
- 600 ml apă
- Sare, piper

### PENTRU SERVIRE

- 2 linguri de coriandru tocat

Introduceți toate ingredientele în aparatul de făcut supă (cu excepția coriandrului). Alegeți setarea « supă cu bucăți ».

Adăugați coriandru și serviți.

**Dacă pregătiți această supă pentru copii, excludeți coriandru și decorați cu un zâmbet din**

**ketchup de roșii!**



## Smoothie de banană și înghețată de vanilie

- 4 banane, tăiate felii
- 200/210g înghețată de vanilie (aproximativ 5 cupe)
- 250 ml lapte nedegresat

### PENTRU SERVIRE

- Câteva bomboane în formă de banană

Introduceți bananele și înghețata în aparatul de făcut supă, turnați laptele. Fixați capacul și alegeți setarea « smoothie ».

Serviți rece, fără a o lăsa la temperatura camerei, cu bomboanele în formă de banană alături.


**Înlocuiți fructele și aromele înghețatei, pentru a vă crea propriile smoothieuri. Mango, pară, pierică, caisă se vor potrivi la fel de bine, precum și înghețata de caramel sau de scorțișoară.**


## Smoothie de căpșuni și scorțișoară

- 4 iaurturi de soia
- 350g căpșuni, tăiate în jumătate sau în sferturi
- 2 linguri de zahăr
- 1 linguriță plină de scorțișoară măcinată

Introduceți toate ingredientele în aparatul de făcut supă. Alegeți setarea « smoothie ». Serviți imediat.

**Dacă iaurturile și căpșunile nu sunt reci, puteți adăuga 4 cuburi de gheață pentru a aduce smoothieul la temperatura adecvată. Scorțișoara conferă smoothieului o aromă dulce delicioasă, dar dacă preferați, o puteți exclude și o puteți înlocui cu zahăr vanilat sau praf de ghimbir.**

 **VAROVANIE:** Váš spotrebič uvoľňuje paru, ktorá môže spôsobiť popáleniny. S vekom a odmerkou manipulujte opatrne (ak je to potrebné, použite rukavicu, podložku atď.) S odmerkou manipulujte v jej stredovej časti.

 **VAROVANIE:** Spotrebič neponárajte do vody ani do iných kvapalín.  
**Súčasťou spotrebiča je aj brožúra s bezpečnostnými pokynmi.**  
Pred prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte brožúru a uschovajte ju pre budúce použitie.

## POPIS

- A** Horná rukoväť
- B** Motorová jednotka
- C** Snímač pretečenia
- D** Konektor motorovej jednotky
- E** Čepel
  - E1** Hriadeľ
  - E2** Štvorbodová čepeľ
- F** Kanvica
- G** Bočná rukoväť
- H** Konektor kanvice
- I** Zásuvka pre napájací kábel
- J** Napájací kábel
- K** Ovládací panel
  - K1** Tlačidlo voľby programu
  - K2** Tlačidlo programu Jemná polievka
  - K3** Tlačidlo programu Polievka s kúskami
  - K4** Tlačidlo programu Smoothie
  - K5** Tlačidlo programu Jednoduché čistenie
  - K6** Tlačidlo Štart/Stop
  - K7** LED obrazovka

### RADY:

- Niektoré potraviny môžu v nádobe vášho spotrebiča zanechať škrvny. Váš spotrebič ani vaše zdravie to vôbec neovplyvní. Ak chcete škrvny odstrániť, ponorte nádobu spotrebiča vo vody a pridajte trochu prostriedku na umývanie riadu (1 tableta, tekutina, prášok). Nechajte namočené cez noc. Potom jemne vydrhnite špongiou: škrvny by mali zmiznúť.
- Ak sa na násade (E1) a na snímači pretečenia (C) stále nachádzajú zvyšky, odstráňte ich pomocou drsnej špongie.

## ČO ROBIŤ, AK VÁŠ SPOTREBIČ NEFUNGUJE?

PROBLÉMY	PRÍČINY	RIEŠENIA
Spotrebič nefunguje.	Zástrčka nie je pripojená alebo zapnutá v sieťovej zásuvke.	Zapojte spotrebič do elektrickej zásuvky. Uistite sa, že je napájací kábel správne vložený do zásuvky na bočnej rukoväti a do sieťovej zásuvky.
	Jednotka motora ( <b>B</b> ) nie je správne umiestnená alebo zablokovaná.	Odstráňte niektoré prísady. Skontrolujte, či obsah neprekračuje MAX úroveň a uistite sa, že prísady sú rovnomerne rozložené na spodnej časti nádoby.



PROBLÉMY	PRÍČINY	RIEŠENIA
Nadmerné vibrácie	Spotrebič nebol umiestnený na rovnom povrchu; spotrebič nie je stabilný.	Spotrebič umiestnite na stabilný, plochý, tepelne odolný a čistý povrch.
	Objem prísad je príliš vysoký.	Znížte množstvo spracovávaných prísad.
Presakovanie v hornej časti nádoby.	Snímač pretečenia (C) je upchatý.	Vyčistite snímač (C).
	Objem prísad je príliš vysoký.	Znížte množstvo spracovávaných prísad.
Slabo premiešané prísady.	Kusy jedla sú príliš veľké alebo príliš tvrdé.	Znížte veľkosť alebo množstvo spracovávaných prísad.
	Zastavte motor pomocou ochrany proti preťaženiu motora.	Nechajte výrobok vychladnúť aspoň po dobu 20 minút a znížte veľkosť alebo množstvo spracovávaných prísad. Pridajte kvapalinu.
Spotrebič prerušil prívod elektrickej energie.	Spotrebič je vlhký.	Pred opätovným pripojením nechajte spotrebič 24 hodín vyschnúť.
Váš spotrebič nepretržite pípá, všetky LED kontrolky blikajú a na obrazovke je zobrazené cdE1 alebo cdE2	Znečistený snímač pretečenia (C) Váš spotrebič je vybavený snímačom hladiny (C).	Vyčistite snímač (C) Znížte množstvo prísad.
Jedlo nie je správne uvarené alebo niečo sa zachytilo na spodnej časti nádoby.	Objem prísad je príliš veľký.	Neprekračujte maximálnu hladinu ( <b>obr. 3</b> ) prísad.
	Nevybrali ste správny program.	Začnite znova a vyberte správny program.
	Príliš málo alebo príliš veľa kvapaliny.	Skontrolujte, či sa kvapalina nachádza medzi hladinami MIN a MAX pre nastavenia P1 a P2 ( <b>obr. 3</b> ). Pre P3 sa uistite, že sa nachádza medzi 150 ml a 300 ml kvapaliny.
	Prísady nie sú správne zmiešané.	Kvapalinu a prísady pomiešajte spolu ručne ( <b>obr. 4</b> ).
	Spotrebič ste použili na zohriatie mlieka.	Polievkovar nie je primerane určený na túto činnosť.

PROBLÉMY	PRÍČINY	RIEŠENIA
Jedlo nie je správne uvarené alebo niečo sa zachytilo na spodnej časti nádoby.	Zabudnutie prísady alebo úprava množstva odporúčaného podľa receptov.	Postupujte podľa zoznamu prísad a pomerov v receptoch.

## RECYKLÁCIA

- Likvidácia spotrebiča a jeho obalových materiálov



Balenie obsahuje výlučne materiály, ktoré nie sú nebezpečné pre životné prostredie a ktoré je možné zlikvidovať v súlade s predpismi o recyklácii platnými na vašom území.

- **Elektronické alebo elektrické výrobky po skončení životnosti:**



### Myslite na životné prostredie!

- ① Váš spotrebič obsahuje hodnotné materiály, ktoré sa môžu znova použiť alebo recyklovať.
- ➡ Odneste ho do miestneho zberného dvora na spracovanie.

Smernica 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) stanovuje, že použité domáce spotrebiče sa nesmú likvidovať do bežného netriedeného komunálneho odpadu. Použité spotrebiče musia byť zbierané oddelene, aby sa zvýšila miera opätovného použitia a recyklácie materiálov, z ktorých sa vyrábajú, a znížil vplyv na životné prostredie a ľudské zdravie.

## RECEPTY



### Cuketa, estragon a krémová polievka

- 400 ml vody
- 60 g nakrájanej cibule
- 600 g očistených cukiet, nakrájaných na 1,5 cm plátky
- 100 g plnotučného smotanového syra (Philadelphia® alebo niečo podobné)
- 3 vetvičky čerstvého estragónu (asi 4 cm dlhé)
- Soľ a čerstvo mleté čierne korenie

#### SERVÍROVANIE

- Čerstvo mleté čierne korenie
- Štipka chilli prášku (voliteľné)
- Nakrájané čerstvé listy estragónu

Odstráňte listy z estragónu a odložte ich nabok. Do polievkovaru nalejte polovicu vody. Potom pridajte prísady v nasledujúcom poradí: nakrájaná cibuľa, nakrájané cukety, smotanový syr, listy estragónu, soľ, čerstvo zomleté čierne korenie a zvyšná časť vody. Nasadte veko (jemne zakrúťte násadu čepele cez cukety a potom ju zatlačte úplne nadol). Vyberte nastavenie

„Jemná polievka“.

Po skončení varenia odstráňte veko a nalejte ju do misiek. Podávajte s mletým čiernym korením, jemne poprášte chilli práškom a nasekaným estragonom.

Servírovanie 4

V tomto recepte môžete estragon nahradiť čerstvým kôprom alebo bazalkou.

## Krémová mrkvová polievka s hrebenatkou

- 500 ml vody
- 65 g šalotky, očistenej a nakrájanej
- 550 g očistenej mrkvy, nakrájanej na plátky hrubé 1 cm
- 4 g koreňového zázvoru, očisteného a jemne nasekaného
- 30 g masla (voliteľné)
- Soľ a čerstvo mleté biele korenie

### SERVÍROVANIE

- 1–2 polievkové lyžice oleja
- 160 g – 180 g surových hrebenatiek
- Čerstvá nakrájaná petržlenová vňať
- Krutóny

Do polievkovaru nalejte polovicu vody. Potom pridajte prísady v nasledujúcom poradí: nakrájaná šalotka, nakrájaná mrkva, nasekaný zázvor, maslo, zvyšná časť vody, soľ a korenie. Nasadte veko. Vyberte nastavenie „**Jemná polievka**“.

Keď je varenie hotové a polievka je nastavená na „udržiavanie teplého stavu“, na panvici na strednom ohni zahrejte olej. Hrebenatky jemne osmažte po dobu 3 až 4 minút, v polovici smaženia ich otočte. Usmažené hrebenatky nakrájajte na polovice. Ochutnajte polievku a v prípade potreby dochuťte korením. Polievku podávame s kôpkou osmažených hrebenatiek v strede a ozdobenú nasekanou petržlenovou vňaťou.

Servírovanie 4

## Krémová mrkvová polievka

- 500 ml vody
- 65 g šalotky, nakrájanej na drobno
- 550 g očistenej mrkvy, nakrájanej na plátky hrubé 1 cm
- 4 g koreňového zázvoru, očisteného a jemne nasekaného
- 30 g masla (voliteľné)
- Soľ a čerstvo mleté biele korenie

### SERVÍROVANIE

- Čerstvá nakrájaná petržlenová vňať
- Krutóny

Do polievkovaru nalejte polovicu vody. Potom pridajte prísady v nasledujúcom poradí: nakrájaná šalotka, nakrájaná mrkva, nasekaný zázvor, maslo, zvyšná časť vody, soľ a korenie. Nasadte veko. Vyberte nastavenie „**Jemná polievka**“.

Zložte veko. Ochutnajte a v prípade potreby dochuťte korením. Podávajte ozdobenú nasekanou petržlenovou vňaťou a krutónmi.

Servírovanie 4

## Krémová pórová polievka so syrom Stilton

- 600 ml zeleninového vývaru
- 400 g póru (biela časť) nakrájaného na 1 cm plátky
- 60 g nakrájanej cibule
- 100 g zemiakov múčnatých (Maris Piper, King Edward), nakrájané na kocky o veľkosti 1,5 cm
- 75 g syra Stilton, s odrezanou kôrou a rozdrobeného
- Soľ a čerstvo mleté čierne korenie

### SERVÍROVANIE

- 35 g syra Stilton, s odrezanou kôrou a rozdrobeného
- Čerstvo mleté čierne korenie

Do polievkovaru nalejte polovicu zeleninového vývaru. Potom pridajte prísady v nasledujúcom poradí: nakrájaný pór, nakrájaná cibula, nakrájaný zemiak, rozdrobený syr Stilton, soľ (pamätajte, že vývar a Stilton sú trochu slané), čierne korenie a nakoniec zvyšný vývar. Nasadte veko. Vyberte nastavenie „**Jemná polievka**“.

Zložte veko. Ochutnajte a v prípade potreby dochuťte korením. Podávajte ozdobené čerstvo mletým čiernym korením a rozdrobeným syrom Stilton.

Servírovanie 4

Pre krémovú pórovú polievku s Roquefortom použite namiesto 75 g Stiltonu 60 g rozdrobeného syra Roquefort. Polievku podávame s dodatočným rozdrobeným syrom Roquefort

## Paradajková polievka s bazalkou

- 500 ml rastlinného vývaru (vyrobené z kociek bujónu)
- 230 g nakrájaných paradajok
- 1 stredne veľká cibula, nakrájaná na drobno
- 1 stredne veľká mrkva, očistená a nakrájaná na 1,5 cm kocky
- 1 strúčik cesnaku, olúpaný a rozdrvený
- 1½ polievkovej lyžice paradajkového pretlaku
- 2 štipky údenej papriky (voliteľné)
- 10 veľkých listov bazalky
- 150 ml paradajkového pretlaku
- Soľ a čerstvo mleté čierne korenie
- ½ čajovej lyžičky granulovaného cukru (voliteľné)

Do polievkovaru nalejte polovicu zeleninového vývaru. Potom pridajte prísady v nasledujúcom poradí: nakrájané paradajky (vrátane šťavy), nakrájaná cibula, nakrájaná mrkva, rozdrvený cesnak, paradajkové pyré, paprika, celé listy bazalky, paradajkový pretlak, soľ (pamätajte, že vývar je trochu slaný), čierne korenie a nakoniec zvyšný vývar. Nasadte veko. Vyberte nastavenie „**Jemná polievka**“.

Zložte veko a drevenu lyžičkou zamiešajte cukor. Ochutnajte a v prípade potreby dochuťte korením. Podávajte.

Servírovanie 4

Pridanie údenej papriky dodáva polievke jemne údenú arómu a korenistú chuť. Ak chcete, môžete údenú papriku vynechať.

## Studená hrachová polievka

- 300 g hrachu
- 60 g jemne nasekanej sladkej cibule
- 300 g uhorky, nakrájanej na kocky
- 300 ml vody
- 200 ml sójovej smotany
- 20 čerstvých lístkov mäty
- 1/2 citróna
- 1 polievková lyžica cukru
- Soľ, korenie

Do polievkovaru vložte hrášok, cibuľu, uhorku, vodu a sójovú smotanu. Dochuťte podľa chuti. Vyberte nastavenie „Jemná polievka“.

Dajte do chladničky na 4 hodiny, kým polievka nevychladne.

Otvorte polievkovar. Pridajte cukor, lístky mäty a šťavu z polovice citrónu.

Vyberte nastavenie „Smoothie“.

Podávajte vychladené.

**Ak chcete pikantnejšiu polievku pridajte 1 polievkovú lyžičku wasabi pasty, chrenovej pasty alebo hrubozrnnej horčice. Môžete tiež pridať 50 g mini cestovín alebo cicer, aby bola polievka hutnejšia.**



## Pórovo-zemiaková polievka s väčšími kúskami

- 625 ml zeleninového vývaru alebo zeleninového bujónu
- 75 g cibule nakrájanej na drobno
- 1 strúčik cesnaku, rozdrvený
- 300 g nakrájaného póru, plátky s hrúbkou 1,5 cm
- 200 g zemiakov múčnatých (Maris Piper, King Edward), nakrájaných na kocky o veľkosti 1,5 cm
- Soľ a čerstvo mleté čierne korenie

### SERVÍROVANIE

- Nakrájaná petržlenová vňať

Do polievkovaru nalejte polovicu zeleninového vývaru. Potom pridajte prísady v nasledujúcom poradí: nakrájaná cibuľa, rozdrvený cesnak, nakrájaný pór, kocky zemiakov, soľ (pamätajte, že vývar je trochu slaný), čierne korenie a nakoniec zvyšný vývar. Nasadte veko. Vyberte zostávajúce nastavenie „**Polievka s kúskami**“.

Po skončení varenia odstráňte veko. Ochutnajte a v prípade potreby dochuťte korením. Podávajte ozdobené nasekanou petržlenovou vňaťou.

Servírovanie 4

## Lahodná kuracia polievka

- 600 ml kuracieho vývaru (vyrobený z kocky bujónu)
- 60 g jemne nakrájanej cibule
- 200 g malé kúsky karfiolu
- 200 g mrkvy, nakrájanej na 1 cm plátky
- 200 g plátky čerstvých vykostených kuracích prs, bez kože a nakrájaných na kocky veľkosti 1,5 cm
- 1 zväzok čerstvých bylín (napr. petržlenová vňať, vetvičky tymiánu a bobkového listu zviazané šnúrkou)
- Soľ a čerstvo mleté čierne korenie

### SERVÍROVANIE

- 2 polievkové lyžice smotany na šľahanie (voliteľné)
- 1 polievková lyžica hrubozrnnej horčice (voliteľné)
- 1 polievková lyžica nasekaného čerstvého petržlenu

Do polievkovaru nalejte polovicu vývaru. Potom pridajte prísady v nasledujúcom poradí: nakrájaná cibuľa, kúsky karfiolu, nakrájaná mrkva, nakrájané kuracie mäso, čerstvé bylinky, soľ (pamätajte, že vývar je trochu slaný), čierne korenie a zvyšný vývar. Nasadte veko. Vyberte nastavenie „**Polievka s kúskami**“. Medzitým spolu zmiešajte smotanu a horčicu. Vylejte omáčku do malej misy; odložte nabok.

Po skončení varenia odstráňte veko a vyberte zväzok bylín. Polievku podávajte horúcu, ozdobenú nasekanou petržlenovou vňaťou a omáčkou naliatou do tvaru víru.

Servírovanie 4

Polievke môžete dať orientálnu príchuť, keď namiesto horčicovo-krémovej omáčky pridáte sójovú omáčku, ryžový ocot a nakrájaný čerstvý koriander.

## Polievka z 5 druhov zeleniny

- 150 g póru, nakrájaného na tenké plátky
- 150 g mrkvy, nakrájanej na kocky
- 100 g cukety, nakrájanej na kocky
- 150 g repy, nakrájanej na kocky
- 100 g cibule, nakrájanej na drobno
- 1 strúčik cesnaku, olúpaný
- 1 tyčinka zeleru, nakrájaná na tenké plátky
- 700 ml vody
- Soľ, korenie

### SERVÍROVANIE

• Trochu ementálu alebo nastrúhaného francúzskeho syra Comté, krutóny.  
Všetky prísady vložte do polievkovaru. Vyberte nastavenie « Polievka s kúskami ».  
Podávajte s trochu strúhaného syra a krutónmi opečenými na masle.

**Ak chcete, aby táto polievka bola sytejšia a podávaná ako hlavné jedlo, nahradte 100 g mrkvy a 100 g póru 250 g zemiakov.**

## Polievka zo sladkých zemiakov a červenej šošovice

- 300 g sladkých zemiakov, nakrájaných na kocky o veľkosti 2 cm
- 60 g nasekanej sladkej cibule
- 100 g červenej šošovice
- 150 g zemiakov, nakrájaných na kocky o veľkosti 2 cm
- 600 ml vody
- Soľ, korenie

### SERVÍROVANIE

- 2 polievkové lyžice nakrájaného koriandra

Vložte všetky prísady do polievkovaru, (okrem koriandra). Vyberte nastavenie « Polievka s kúskami ».

Pridajte koriander a podávajte.

**Ak robíte túto polievku pre deti, vynechajte koriander a ozdobte úsmevom z paradajkového kečupu!**



## Smoothie z banánu a vanilkovej zmrzliny

- 4 banány, nakrájané na plátky
- 200/210 g vanilkovej zmrzliny (približne 5 kopčekov)
- 250 ml plnotučného mlieka

### SERVÍROVANIE

- Niekoľko banánových sladkostí

Vložte banány a zmrzlinu do polievkovaru, zalejte mliekom. Uzavrite vekom a vyberte nastavenie « Smoothie ».

Podávajte vychladené, nemusíte nechať odstáť, kraje ozdobte banánovými sladkosťami.


**Zmeňte ovocie a príchuť zmrzliny a vytvorte si vlastné smoothies. Mango, hruška, broskyňa, marhuľa by sa hodili rovnako dobre, ako aj karamelová alebo škoricová zmrzlina.**


## Smoothie z jahôd a škorice

- 4 sójové jogurty
- 350 g jahôd, nakrájaných na polovice alebo štvrtky
- 2 polievkové lyžice cukru
- 1 kopcovitá polievková lyžička mletej škorice

Všetky prísady vložte do polievkovaru. Vyberte nastavenie « Smoothie ». Ihneď servírujte.

**Ak jogurty a jahody nie sú vychladené, môžete pridať 4 kocky ľadu, aby smoothie dostalo správnu teplotu. Škorica dodáva smoothie lahodne sladkú chuť, ale ak nechcete, nemusíte ju pridávať a môžete ju nahradiť vanilkovým cukrom alebo mletým zázvorom.**

 **OPOZORILO:** Vaša naprava oddaja paro, ki lahko povzroči opekline. S pokrovom ravnajte previdno (po potrebi uporabite kuhinjsko rokavico, oprijemalko, itd.) Ročaj pokrova držite na sredini.

 **OPOZORILO:** Ne potaplajte naprave v vodo ali katerokoli drugo tekočino.  
**Skupaj z napravo ste prejeli tudi knjižico z varnostnimi navodili.**  
Pred prvo uporabo naprave knjižico natančno preberite in jo shranite za kasnejšo uporabo.

## OPIS

- A** Ročaj
- B** Enota z motorjem
- C** Senzor razlivanja
- D** Priključek za enoto z motorjem
- E** Reziło
  - E1** Držalo
  - E2** Rezalnik s štirimi rezili
- F** Posoda
- G** Stranski ročaj
- H** Priključek za posodo
- I** Vtičnica za napajalni kabel
- J** Napajalni kabel
- K** Nadzorna plošča
  - K1** Gumb za izbiro programa
  - K2** Gumb za pripravo gladke juhe
  - K3** Gumb za pripravo juhe s koščki
  - K4** Gumb za pripravo smutijev
  - K5** Gumb za čiščenje
  - K6** Gumb za zagon/ustavitev
  - K7** LED-zaslon

### NASVETI:

- Nekatere sestavine lahko pustijo madeže v posodi naprave. To nima nobenega vpliva na napravo ali vaše zdravje. Če želite madeže odstraniti, namočite posodo naprave v vodi in dodajte malo detergenta (1 tableto, tekočino, prašek). Posodo pustite namočeno čez noč, nato jo nežno očistite z gobico in madeži bi morali izginiti.
- Če ostanki hrane še vedno ostanejo na držalu (E1) in senzorju razlivanja (**C**), jih odstranite z abrazivno gobico.

## KAKO UKREPATI, ČE VAŠA NAPRAVA NE DELUJE?

TEŽAVE	VZROKI	REŠITVE
Naprava ne deluje.	Vtič ni priključen v električno vtičnico.	Napravo priključite na vir napajanja. Zagotovite, da je napajalni kabel pravilno priključen v vtičnico in napravo na stranskem ročaju.
	Enota z motorjem ( <b>B</b> ) ni pravilno vstavljena ali pričvrščena.	Odstranite nekatere sestavine. Prepričajte se, da vsebina ne presega oznake MAX in zagotovite, da so sestavine na dnu posode enakomerno razporejene.



TEŽAVE	VZROKI	REŠITVE
Močne vibracije	Naprava ni nameščena na ravni podlagi in ni stabilna.	Napravo postavite na stabilno, čisto, ravno in suho delovno površino, ki je odporna na vročino.
	Prevelika količina sestavin.	Zmanjšajte količino sestavin, ki jih želite pripraviti.
Zgornji del posode pušča.	Senzor razlivanja (C) je zamašen.	Očistite senzor (C).
	Prevelika količina sestavin.	Zmanjšajte količino sestavin, ki jih želite pripraviti.
Slabo premešan pripravek.	Kosi hrane so preveliki ali pretrdi.	Zmanjšajte velikost ali količino sestavin, ki jih pripravljate.
	Varovalo motorja za preobremenitev je izključilo motor.	Počakajte vsaj 20 minut, da se naprava ohladi, in zmanjšajte količino ali velikost sestavin, ki jih pripravljate. Dodajte tekočino.
Naprava je zaustavila električno napajanje.	Naprava je vlažna.	Preden napravo znova priključite, počakajte vsaj 24 ur, da se posuši.
Naprava neprestano piska, vse LED-lučke utripajo, na zaslonu pa je izpisano cdE1 ali cdE2.	Senzor razlivanja (C) ne deluje pravilno. Naprava je opremljena s senzorjem razlivanja (C).	Očistite senzor (C). Zmanjšajte količino sestavin.
Hrana ni dobro skuhana ali sestavine so se zagostile na dnu posode.	Prevelika količina sestavin.	Ne prekoračite najvišje dovoljene količine sestavine ( <b>Slika 3</b> ).
	Niste izbrali pravilnega programa.	Začnite znova s pravilnim programom.
	Premalo ali preveč tekočine.	Zagotovite, da je raven tekočine med oznakama MIN in MAX pri nastavitvah P1 in P2 ( <b>Slika 3</b> ). Pri nastavitvi P3 morate dodati 150–300 ml tekočine.
	Sestavine niso dobro zmešane.	Tekočino in sestavine ročno premešajte ( <b>Slika 4</b> ).
	Z napravo ste pogreli mleko.	Naprava za pripravo juhe ni ustrezna za ogrevanje mleka.

TEŽAVE	VZROKI	REŠITVE
Hrana ni dobro skuhana ali sestavine so se zagostile na dnu posode.	Niste dodali vseh sestavin ali pa ste spremenili količino sestavin, ki je zapisana v receptu.	Sledite navodilom v receptu glede sestavin in količine sestavin.

## RECIKLIRANJE

- Odlaganje naprave in embalaže.



Embalaža je sestavljena izključno iz materialov, ki ne predstavljajo nevarnosti okolju in ki jih lahko odložite v skladu z ukrepi za recikliranje, ki veljajo v vašem okolju.

- **Odsluženi električni ali elektronski izdelki:**



### Mislite na okolje!

- ① Vaša naprava vključuje vredne materiale, ki jih je mogoče ponovno uporabiti ali reciklirati.
- ➡ Odnosite jo na lokalno mesto zbiranja odpadkov.

Direktiva 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO) predpisuje, da se starih kuhinjskih pripomočkov ne sme odlagati med običajne nesortirane odpadke. Stare naprave je treba zbirati ločeno, da se optimizira ponovna uporaba in recikliranje materialov, ki jih vsebujejo, in se tako zmanjša vpliv na zdravje ljudi in okolje.

## RECEPTI



### Juha iz bučk, pehtrana in sirnega namaza

- 400 ml vode
- 60 g sesekljane čebule
- 600 g očiščenih bučk, narezanih na 1,5 cm debele kolobarje
- 100 g polnomastnega sirnega namaza (Philadelphia® ali podobnega)
- 3 vejice pehtrana (dolge približno 4 cm)
- sol in sveže mlet črni poper

#### ZA POSTREŽBO

- sveže mlet črni poper
- ščepec čilija v prahu (po želji)
- sesekljani sveži listi pehtrana

Z vejic pehtrana odstranite liste in jih dajte na stran. V napravo za pripravo juhe zlijte pol količine vode. Nato dodajte sestavine v naslednjem vrstnem redu: sesekljano čebulo, narezane bučke, sirni namaz, liste pehtrana, sol, sveže mlet črni poper ter preostalo količino vode. Namestite pokrov (držalo rezila nežno potisnite skozi bučke in nato močno potisnite pokrov popolnoma navzdol). Izberite nastavitvev "gladka juha".

Ko je juha skuhana, dvignite pokrov in jo nalijte v krožnike. Postrezite jo z mletim črnim poprom, ščepcem čilija v prahu in sesekljanim pehtranom.

Za 4 osebe

Namesto pehtrana lahko uporabite svež koper ali baziliko.

## Korenčkova kremna juha s pokrovačami

- 500 ml vode
- 65 g šalotke, olupljene in sesekljane
- 550 g olupljenega korenja, narezanega na 1 cm debele koščke
- 4 g korenine ingverja, olupljene in drobno sesekljane
- 30 g masla (po želji)
- sol in sveže mlet beli poper

### ZA POSTREŽBO

- 1–2 jedilni žlici olja
- 160–180 g surovih pokrovač
- sesekljan svež peteršilj z gladkimi listi
- krutoni

V napravo za pripravo juhe zlijte pol količine vode. Nato dodajte sestavine v naslednjem vrstnem redu: sesekljano šalotko, narezano korenje, sesekljan ingver, maslo, preostalo količino vode, sol in poper. Namestite pokrov. Izberite nastavitvev "**gladka juha**".

Ko je juha skuhana, jo pustite v napravi, da ostane topla, v ponvi pa segrejte olje na srednje močnem ognju. Počasi cvrite pokrovače od 3 do 4 minute, pri čemer jih na polovici cvrtja obrnite. Ocvrte pokrovače prerežite na polovico. Poskusite juho in jo po potrebi dodatno začinite. Juho postrezite z ocvrtimi pokrovačami na sredini in jo okrasite s sesekljanim peteršiljem.

Za 4 osebe

## Kremna korenčkova juha

- 500 ml vode
- 65 g šalotke, sesekljane
- 550 g olupljenega korenja, narezanega na 1 cm debele koščke
- 4 g korenine ingverja, olupljene in drobno sesekljane
- 30 g masla (po želji)
- sol in sveže mlet beli poper

### ZA POSTREŽBO

- sesekljan svež peteršilj z gladkimi listi
- krutoni

V napravo za pripravo juhe zlijte pol količine vode. Nato dodajte sestavine v naslednjem vrstnem redu: sesekljano šalotko, narezano korenje, sesekljan ingver, maslo, preostalo količino vode, sol in poper.

Namestite pokrov. Izberite nastavitvev "**gladka juha**".

Odstranite pokrov. Poskusite in po potrebi dodatno začinite. Okrasite s sesekljanim peteršiljem in krutoni ter postrezite.

Za 4 osebe

## Kremna porova juha s sirom Stilton

- 600 ml zelenjavne osnove
- 400 g pora (belega dela), narezanega na 1 cm debele kolobarje
- 60 g sesekljane čebule
- 100 g mokastega krompirja (Maris Piper, King Edward), narezanega na 1,5 cm velike kocke
- 75 g zdrobljenega sira Stilton z odrezano skorjo
- sol in sveže mlet črni poper

### ZA POSTREŽBO

- 35 g zdrobljenega sira Stilton z odrezano skorjo
- sveže mlet črni poper

V napravo za pripravo juhe zlijte pol količine zelenjavne osnove. Nato dodajte sestavine v naslednjem vrstnem redu: narezan por, sesekljano čebulo, na kocke narezan krompir, zdrobljen sir Stilton, sol (upoštevajte, da sta nekoliko slana že zelenjavna osnova in sir Stilton), črn poper in nazadnje še preostalo količino zelenjavne osnove. Namestite pokrov. Izberite nastavitve "**gladka juha**".

Odstranite pokrov. Poskusite in po potrebi dodatno začinite. Postrezite z dodatkom sveže mletega črnega popra in zdrobljenega sira Stilton.

Za 4 osebe

Pri kremni porovi juhi s sirom Roquefort namesto 75 g sira Stilton uporabite 60 g zdrobljenega sira Roquefort. Juho postrezite z dodatkom zdrobljenega sira Roquefort.

## Paradižnikova juha z baziliko

- 500 ml zelenjavne osnove (pripravljene z jušnimi kockami)
- 230 g pločevinka sesekljanih paradižnikov
- 1 srednje velika čebula, sesekljana
- 1 srednje veliko korenje, olupljeno in narezano na 1,5 cm velike kocke
- 1 strok česna, olupljen in stisnjen
- 1½ jedilne žlice paradižnikovega pireja
- 2 ščepeca dimljene paprike (po želji)
- 10 velikih listov bazilike
- 150 ml pasiranega paradižnika
- sol in sveže mlet črni poper
- ½ čajne žličke kristalnega sladkorja (po želji)

V napravo za pripravo juhe zlijte pol količine zelenjavne osnove. Nato dodajte sestavine v naslednjem vrstnem redu: sesekljan paradižnik (s sokom vred), sesekljano čebulo, na kocke narezano korenje, stisnjen česen, paradižnikov pire, papriko, cele liste bazilike, pasiran paradižnik, sol (upoštevajte, da je nekoliko slana že osnova), črni poper in nazadnje preostalo količino osnove. Namestite pokrov. Izberite nastavitve "**gladka juha**".

Odstranite pokrov in s kuhalnico vmešajte sladkor. Poskusite in po potrebi dodatno začinite. Postrezite.

Za 4 osebe

Če juhi dodate dimljeno papriko, bo imela rahel okus po dimljenem in po papriki. Dimljeno papriko dodajte po želji.

## Hladna grahova juha

- 300 g graha
- 60 g na drobno sesekljane sladke čebule
- 300 g kumar, sesekljanih na kocke
- 300 ml vode
- 200 ml sojine smetane
- 20 svežih listov mete
- 1/2 limone
- 1 čajna žlička sladkorja
- sol, poper

Grah, čebulo, kumare, vodo in sojino smetano dajte v napravo za pripravo juhe. Začinite po želji.

Izberite nastavitvev "gladka juha".

Postavite v hladilnik za 4 ure, da se juha ohladi.

Odprite napravo za pripravo juhe. Dodajte sladkor, liste mete in sok pol limone.

Izberite nastavitvev "smuti".

Postrezite ohlajeno.

**Če želite, da je juha bolj pekoča, ji dodajte 1 čajno žličko paste wasabi, hrenove paste ali grobozrnate gorčice. Za večjo gostoto ji lahko dodate tudi 50 g tankih rezancev ali čičerko.**



## Porova juha s krompirjem

- 625 ml zelenjavne osnove ali zelenjavne juhe
- 75 g sesekljane čebule
- 1 strok česna, stisnjen
- 300 g pora, narezanega na 1,5 cm debele kolobarje
- 200 g mokastega krompirja (Maris Piper, King Edward), narezanega na 1,5 cm velike kocke
- sol in sveže mlet črni poper

### ZA POSTREŽBO

- sesekljan peteršilj z gladkimi listi

V napravo za pripravo juhe zlijte pol količine zelenjavne osnove. Nato dodajte sestavine v naslednjem vrstnem redu: sesekljano čebulo, stisnjen česen, narezan por, na kocke narezan krompir, sol (upoštevajte, da je nekoliko slana že osnova), črn poper in nazadnje še preostalo količino zelenjavne osnove. Namestite pokrov. Izberite nastavitvev "**juha s koščki**".

Ko je juha skuhana, dvignite pokrov. Poskusite in po potrebi dodatno začinite. Postrezite z dodatkom sesekljanega peteršilja.

Za 4 osebe

## Krepčilna kokošja juha

- 600 ml kokošje jušne osnove (pripravljene z jušnimi kockami)
- 60 g na drobno sesekljane čebule
- 200 g majhnih cvetačnih cvetov
- 200 g korenja, narezanega na 1 cm debele koščke
- 200 g surovih filejev piščančjih prsi brez kože, narezanih na 1,5 cm velike kocke
- 1 šop svežih zelišč (tj. vejice peteršilja, timijana in lovorjev list, zvezani z vrvcico)
- sol in sveže mlet črni poper

### ZA POSTREŽBO

- 2 jedilni žlici sladke smetane (po želji)
- 1 jedilna žlica groboznate gorčice (po želji)
- 1 jedilna žlica sesekljanega svežega peteršilja

V napravo za pripravo juhe zlijte pol količine jušne osnove. Nato dodajte sestavine v naslednjem vrstnem redu: sesekljano čebulo, cvetačne cvetove, narezano korenje, na kocke narezanega piščanca, sveža zelišča, sol (upoštevajte, da je slana že osnova), črn poper in preostalo količino jušne osnove. Namestite pokrov. Izberite nastavitve "**juha s koščki**". Medtem zmešajte sladko smetano in gorčico. Omako zlijte v majhno skledo in jo dajte na stran.

Ko je juha skuhana, dvignite pokrov in odstranite šop zelišč. Juho postrezite vročo, z dodatkom sesekljanega peteršilja in malce omake.

Za 4 osebe

Za orientalski pridih lahko juhi namesto gorčično-smetanove omake dodate sojino omako, rižev kis in sesekljan svež koriander.

## Zelenjavna juha

- 150 g pora, narezanega na tanke kolobarje
- 150 g korenja, sesekljanega na kocke
- 100 g bučk, sesekljanih na kocke
- 150 g repe, sesekljane na kocke
- 100 g sesekljane čebule
- 1 strok česna, olupljen
- 1 vejica zelene, narezana na tanke kolobarje
- 700 ml vode
- sol, poper

### ZA POSTREŽBO

- Malce ementalca ali naribanega francoskega sira Comté, krutoni.

Vse sestavine zložite v napravo za pripravo juhe. Izberite nastavitvev "juha s koščki".

Postrezite z naribanim sirom in krutoni, prepraženimi na maslu.

**Če želite bolj nasitno juho in jo postreči kot glavno jed, namesto 100 g korenja in 100 g pora uporabite 250 g krompirja.**

## Juha s sladkim krompirjem in rdečo lečo

- 300 g sladkega krompirja, narezanega na 2 cm velike kocke
- 60 g sesekljane sladke čebule
- 100 g rdeče leče
- 150 g krompirja, narezanega na 2 cm velike kocke
- 600 ml vode
- sol, poper

### ZA POSTREŽBO

- 2 jedilni žlici sesekljanega koriandra

Vse sestavine zložite v napravo za pripravo juhe (razen koriandra). Izberite nastavitev "juha s koščki".

Dodajte koriander in postrezite.

**Če pripravljate juho za otroke, ne dodajte koriandra, temveč nanjo s paradižnikovim kečapom narišite nasmešek!**



## Bananin smuti z vaniljevim sladoledom

- 4 banane, narezane na kolobarje
- 200/210 g vaniljevega sladoleda (približno 5 kepic)
- 250 ml polnomastnega mleka

### ZA POSTREŽBO

- Nekaj sladkarij z okusom banane

Banane in sladoled dajte v napravo za pripravo juhe in dolijte mleko. Namestite pokrov in izberite nastavitev "smuti".

Postrezite ohlajeno, ne da bi pustili stati zunaj, z dodanimi sladkarijami z okusom banane.


**Ustvarite lastne smutije z izbiro različnega sadja in različnih okusov sladoleda. Zelo primerni so mango, hruška, breskev in marelica ter karamelni ali cimetov sladoled.**


## Jagodni smuti s cimetom

- 4 sojini jogurti
- 350 g jagod, narezanih na polovice ali četrtine
- 2 jedilni žlici sladkorja
- 1 zvrhana čajna žlička mletega cimeta

Vse sestavine zložite v napravo za pripravo juhe. Izberite nastavitev "smuti". Takoj postrezite.

**Če jogurt in jagode niso hladni, lahko dodate štiri kocke ledu, da smuti ohladite na primerno temperaturo. Cimet da smutiju prijeten sladek okus, vendar ga lahko po želji nadomestite z vaniljevim sladkorjem ali mletim ingverjem.**

 **UPOZORENJE!** Aparat ispušta paru koja može da prouzrokuje opekotine. Pažljivo držite poklopac i rukujte njime (ako je potrebno, upotrebljavajte krpu za lonac, krpu, itd.). Poklopcem rukujte pomoću njegove srednje ručke.

 **UPOZORENJE!** Nemojte da potapate aparat u vodu ili druge tečnosti.  
**Brošura sa bezbednosnim napomenama se isporučuje sa aparatom.**  
Pažljivo pročitajte ovo uputstvo za upotrebu pre prve upotrebe aparata i sačuvajte ga za buduće potrebe.

## OPIS

- A** Gornja ručka
- B** Jedinica motora
- C** Senzor za prelivanje
- D** Priključak jedinice motora
- E** Sečivo
  - E1** Osovina
  - E2** Četvorostruko sečivo
- F** Bokal
- G** Bočna ručka
- H** Priključak bokala
- I** Utičnica za strujni kabl
- J** Strujni kabl
- K** Kontrolna ploča
  - K1** Taster za izbor programa
  - K2** Taster za program krem supe
  - K3** Taster za program supe sa komadićima
  - K4** Taster za program napitaka od voća i povrća
  - K5** Taster za program jednostavnog čišćenja
  - K6** Taster za pokretanje/zaustavljanje
  - K7** LED displej

### SAVETI:

- Neke namirnice mogu da oboje posudu aparata. To ni na koji način ne utiče na aparat ili vaše zdravlje. Za uklanjanje fleka stavite posudu aparata u vodu i dodajte malo deterdženta za sudomašinu (1 tableta, tečnost, prašak). Ostavite u vodi preko noći. Zatim nežno očistite sunderom. Trebalo bi da fleke nestanu.
- Ako ostaci i dalje ostanu u osovini (E1) i senzoru za prelivanje (C), za uklanjanje ostataka upotrebite abrazivni sunder.

## ŠTA UČINITI AKO APARAT NE RADI?

PROBLEMI	UZROCI	REŠENJA
Aparat ne radi.	Utičač nije priključen na aparat ili nije uključen u strujnu utičnicu.	Priključite aparat u strujnu utičnicu. Uverite se da je strujni kabl pravilno priključen u utičnicu na strani ručke i u strujnu utičnicu.
	Jedinica motora (B) nije pravilno postavljena ili zavravljena.	Izvadite određenu količinu sastojaka. Proverite da sadržaj ne premašuje <b>MAKSIMALNI</b> nivo i uverite se da su sastojci ravnomerno raspoređeni po dnu bokala.



PROBLEMI	UZROCI	REŠENJA
Prevelike vibracije	Aparat nije postavljen na ravnu površinu i nije stabilan.	Stavite aparat na stabilnu, ravnu, vatrostalnu, čistu i suhu površinu.
	Količina sastojaka je prevelika.	Smanjite količinu sastojaka koje obrađujete.
Curenje na vrhu bokala.	Senzor za prelivanje (C) je blokiran.	Očistite senzor (C).
	Količina sastojaka je prevelika.	Smanjite količinu sastojaka koje obrađujete.
Loše promešana jela.	Komadi namirnica su preveliki ili pretvrđi.	Smanjite veličinu ili količinu sastojaka koje obrađujete.
	Zaustavite motor pomoću zaštite od preopterećenja motora.	Ostavite da se proizvod ohladi najmanje 20 minuta i smanjite veličinu ili količinu sastojaka koji se obrađuju. Dodajte tečnost.
Aparat je prekinuo strujno napajanje.	Aparat je vlažan.	Ostavite aparat da se osuši 24 časa pre ponovnog priključivanja.
Aparat se kontinuirano oglašava zvučnim signalom, svi LED svetlosni indikatori trepere i na displeju se prikazuju oznake cdE1 ili cdE2.	Senzor za prelivanje (C) je zaprljan. Aparat je opremljen senzorom za nivo (C).	Očistite senzor (C). Smanjite količinu sastojaka.
Namirnice nisu dobro skuvane ili nešto se zahvatilo na dnu bokala.	Količina sastojaka je prevelika.	Nemojte da premašujete maksimalni nivo (sl. 3) sastojaka.
	Niste izabrali pravilan program.	Ponovo pokrenite aparat i izaberite pravilan program.
	Nema dovoljno tečnosti ili ima previše tečnosti.	Proverite da li je tečnost na nivou između MINIMALNOG i MAKSIMALNOG nivoa za postavke P1 i P2 (sl. 3). Za postavku P3 uverite se da je količina tečnosti između 150 ml i 300 ml.
	Sastojci nisu dobro izmešani.	Ručno izmešajte tečnost i sastojke (sl. 4).
	Aparat ste upotrebljavali za zagrevanje mleka.	Aparat za pripremu supе nije predviđen za tu svrhu.

PROBLEMI	UZROCI	REŠENJA
Namirnice nisu dobro skuvane ili nešto se zahvatilo na dnu bokala.	Zaboravili ste sastojak ili ste promenili količine koje su preporučene u receptima.	Pridržavajte se liste sastojaka i količina koje su navedene u receptima.

## RECIKLAŽA

- Odlaganje aparata i pripadajuće ambalaže na otpad



Ambalaža se sastoji isključivo od materijala, koji nisu opasni za životnu sredinu i koji mogu da se odlože na otpad u skladu sa važećim lokalnim propisima za reciklažu.

- **Iskorišćeni elektronički ili električni proizvodi:**



### Mislite na životnu sredinu!

- ① Vaš aparat sadrži vredne materijale koji mogu da se ponovo upotrebljavaju ili recikliraju.
- ➡ Odnosite ga na mesto za sakupljanje otpada zbog dalje obrade.

Evropska Direktiva 2012/19/EU o električnoj i elektroničkoj opremi (WEEE) koja više ne može da se upotrebljava zahteva da se svi iskorišćeni kućanski aparati ne odlažu zajedno sa uobičajenim nesortiranim otpadom iz domaćinstva. Iskorišćene aparate je potrebno sakupljati odvojeno da se poveća procenat ponovne upotrebe i reciklaže materijala od kojih su proizvedeni i da se smanji uticaj na životnu sredinu i ljudsko zdravlje.

## RECEPTI



### Supa od tikvica, estragona i krem sira

- 400 ml vode
- 60 g naseckanog luka
- 600 g tikvica kojima ste odsekli krajeve, nasečenih na tanke kriške debljine 1,5 cm
- 100 g punomasnog krem sira (Philadelphia® ili slično)
- 3 grančice svežeg estragona (duge oko 4 cm)
- So i sveže mleven crni biber

#### POSLUŽIVANJE

- Sveže mleven crni biber
- Prstohvat čili praha (po želji)
- Usitnjeni listići svežeg estragona

Otrgnite listiće sa grančice estragona i odložite na stranu. Ulijte pola vode u aparat za pripremu supe. Zatim dodajte sastojke sledećim redosledom: naseckani luk, nasečene tikvice, krem sir, listiće estragona, so, sveže mleveni crni biber i preostalu vodu. Stavite poklopac (lagano provucite osovino sečiva kroz tikvice, a zatim čvrsto gurnite poklopac do kraja). Izaberite postavku "**smooth soup**" (krem supa).

Kada je kuvanje završeno, skinite poklopac i ulijte supu u činije. Poslužite sa mlevenim crnim biberom, lagano posuto čili prahom i usitnjenim estragonom.

4 porcije

Estragon u ovom receptu može da se zameni svežim koprom ili bosiljkom.

## Krem supa od šargarepe i Jakobovih kapica

- 500 ml vode
- 65 g luka kozjaka, oguljenog i naseckanog
- 550 g oguljene šargarepe, nasečene na tanke kriške debljine 1 cm
- 4 g korena đumbira, oguljenog i sitno naseckanog
- 30 g maslaca (po želji)
- So i sveže mleveni beli biber

### POSLUŽIVANJE

- 1 - 2 kašike ulja
- 160 g - 180 g sirovih Jakobovih kapica
- Naseckani svež peršun
- Krutoni

Ulijte pola vode u aparat za pripremu supe. Zatim dodajte sastojke sledećim redosledom: naseckani luk kozjak, nasečena šargarepa, naseckani đumbir, maslac, preostala voda, so i biber. Pričvrstite poklopac. Izaberite postavku "**smooth soup**" (krem supa).

Kada je kuvanje završeno i supa je na postavci „keep warm“ (održavanje toplote), zagrejte ulje u tiganju na srednjoj vatri. Lagano propržite Jakobove kapice 3 do 4 minute, preokrenuvši ih na pola prženja. Presecite pržene Jakobove kapice na pola. Probajte supu i po potrebi prilagodite začine. Poslužite supu sa hrpicom prženih Jakobovih kapica u sredini i ukasite naseckanim peršunom.

4 porcije

## Krem supa od šargarepe

- 500 ml vode
- 65 g luka kozjaka, naseckanog
- 550 g oguljene šargarepe kojima ste odsekli krajeve, nasečene na tanke kriške debljine 1 cm
- 4 g korena đumbira, oguljenog i sitno naseckanog
- 30 g maslaca (po želji)
- So i sveže mleveni beli biber

### POSLUŽIVANJE

- Naseckani svež peršun
- Krutoni

Ulijte pola vode u aparat za pripremu supe. Zatim dodajte sastojke sledećim redosledom: naseckani luk kozjak, nasečena šargarepa, naseckani đumbir, maslac, preostala voda, so i biber. Pričvrstite poklopac. Izaberite postavku "**smooth soup**" (krem supa).

Skinite poklopac. Probajte i po potrebi prilagodite začine. Poslužite ukrašeno naseckanim peršunom i krutonima.

4 porcije

## Krem supa od praziluka i Stilton sira

- 600 ml temeljca od povrća
- 400 g praziluka (beli deo), nasečenog na tanke kriške debljine 1 cm
- 60 g naseckanog luka
- 100 g brašnastog krompira (Maris Piper, King Edward), nasečenog na kockice od 1,5 cm
- 75 g Stilton sira, odsečene kore i izmrvljenog
- So i sveže mleven crni biber

### POSLUŽIVANJE

- 35 g Stilton sira, odsečene kore i izmrvljenog
- Sveže mleven crni biber

Ulijte pola temeljca od povrća u aparat za pripremu supe. Zatim dodajte sastojke sledećim redosledom: nasečeni praziluk, naseckani luk, kockice krompira, izmrvljeni Stilton sir, so (vodite računa da će temeljac i Stilton sir da budu malo slani), crni biber i na kraju preostali temeljac. Pričvrstite poklopac. Izaberite postavku **“smooth soup”** (krem supa).

Skinite poklopac. Probajte i po potrebi prilagodite začine. Poslužite ukrašeno sveže mlevenim crnim biberom i izmrvljenim Stilton sirom.

4 porcije

Za pripremu krem supe od praziluka i Roquefort sira zamenite 75 g Stilton sira sa 60 g izmrvljenog Roquefort sira. Poslužite supu sa malo izmrvljenog Roquefort sira.

## Supa od paradajza i bosiljka

- 500 ml temeljca od povrća (pripremljenog od kocke)
- Limenka seckanog paradajza od 230 g
- 1 luk srednje veličine, naseckan
- 1 šargarepa srednje veličine, oguljena i nasečena na kockice od 1,5 cm
- 1 češanj belog luka, oguljen i zdrobljen
- 1½ kašika pirea od paradajza
- 2 prstohvata dimljene crvene paprike (po želji)
- 10 velikih listova bosiljka
- 150 ml pasiranog paradajza
- So i sveže mleven crni biber
- ½ čajne kašike kristal šećera (po želji)

Ulijte pola temeljca od povrća u aparat za pripremu supe. Zatim dodajte sastojke sledećim redosledom: seckani paradajz (zajedno sa sokom), naseckani luk, nasečena šargarepa, zdrobljeni beli luk, pire od paradajza, crvenu papriku, celo lišće bosiljka, pasirani paradajz, so (vodite računa da će temeljac da bude malo slan), crni biber i na kraju preostali temeljac. Pričvrstite poklopac. Izaberite postavku **“smooth soup”** (krem supa).

Skinite poklopac i drvenom kašikom umešajte šećer. Probajte i po potrebi prilagodite začine. Poslužite.

4 porcije

Dodavanje dimljene crvene paprike daje supi blagu aromu dima i ljutkast ukus. Dimljenu papriku možete da izostavite po želji.

## Hladna supa od graška

- 300 g graška
- 60 g sitno naseckanog slatkog luka
- 300 g krastavca, naseckanog na kockice
- 300 ml vode
- 200 ml pavlake od soje
- 20 listića sveže metvice
- 1/2 limuna
- 1 čajna kašika šećera
- So, biber

U aparat za pripremu supa stavite grašak, luk, krastavac, vodu i pavlaku od soje. Začinite prema ukusu.

Izaberite postavku "smooth soup" (krem supa).

Ostavite u frižideru 4 časa dok se supa ne ohladi.

Otvorite aparat za pripremu supa. Dodajte šećer, listiće metvice i sok od pola limuna.

Izaberite postavku „smoothie“ (napitak od voća i povrća).

Poslužite ohlađeno.

**Za pikantniju supu dodajte 1 kašičicu wasabi paste, paste od hrena ili grubo zrnatog senfa. Možete dodati i 50 g mini testenine ili leblebija kako biste dobili supu sa više teksture.**



## „Chunky“ supa od praziluka i krompira

- 625 ml temeljca ili supa od povrća
- 75 g naseckanog luka
- 1 češanj belog luka, zdrobljen
- 300 g praziluka, nasečenog na tanke kriške debljine 1,5 cm
- 200 g brašnastog krompira (Maris Piper, King Edward), nasečenog na kockice od 1,5 cm
- So i sveže mleven crni biber

### POSLUŽIVANJE

- Naseckani peršun

Ulijte pola temeljca od povrća u aparat za pripremu supa. Zatim dodajte sastojke sledećim redosledom: naseckani luk, zdrobljeni beli luk, nasečeni praziluk, kockice krompira, so (vodite računa da će temeljac da bude malo slan), crni biber i na kraju preostali temeljac. Pričvrstite poklopac. Izaberite preostalu postavku "**chunky soup**" (supa sa komadićima).

Kada je kuvanje završeno, skinite poklopac. Probajte i po potrebi prilagodite začine. Poslužite ukrašeno seckanim peršunom.

4 porcije

## Krepka pileća supa

- 600 ml pilećeg temeljca (pripremljenog od kocke)
- 60 g sitno nasekanog luka
- 200 g cvetova karfiola veličine zalogaja
- 200 g šargarepe, nasečene na tanke kriške debljine 1 cm
- 200 g filea od pilećih prsa bez kostiju i kože, nasečenog na kockice od 1,5 cm
- 1 začinski buketić (tj. grančice svežeg peršuna, majčine dušice i listovi bosiljka povezani koncem)
- So i sveže mleven crni biber

### POSLUŽIVANJE

- 2 kašike punomasne pavlake (po želji)
- 1 kašika grubo znatog senfa (po želji)
- 1 kašika sekanog svežeg peršuna

Ulijte pola temeljca u aparat za pripremu supe. Zatim dodajte sastojke sledećim redosledom: nasekani luk, cvetovi karfiola, naseckana šargarepa, kockice piletine, sveže začinsko bilje, so (vodite računa da će temeljac da bude malo slan), crni biber i preostali temeljac. Pričvrstite poklopac. Izaberite preostalu **“chunky soup”** (supa sa komadićima). U međuvremenu pomešajte pavlaku i senf. Ulijte umak u malu činiju; odložite na stranu.

Kada je kuvanje završeno, skinite poklopac i izvadite buketić sa začinskim biljem. Poslužite supu vruću, ukrašenu nasekanim peršunom i kašikom umaka.

4 porcije

Supi možete da date orijentalni ukus dodavanjem umaka od soje, pirinčanog sirceta i nasekanog svežeg korijandera umesto umaka od senfa.

## Supa od 5 vrsta povrća

- 150 g tanko nasečenog praziluka
- 150 g šargarepe, naseckane na kockice
- 100 g tikvica, nasekanih na kockice
- 150 g repe, naseckane na kockice
- 100 g nasekanog luka
- 1 češanj belog luka, oljušten
- 1 štapić celera, tanko nasečen
- 700 ml vode
- So, biber

### POSLUŽIVANJE

- Parče ementalera ili rendanog francuskog sira comté, kruton.

Stavite sve sastojke u aparat za pripremu supe. Izaberite postavku « soup with pieces » (supa sa komadićima).

Poslužite s malo rendanog sira i krutonima poprženim na maslacu.

**Ako želite da supa bude bogatija i poslužena kao glavno jelo, zamenite 100 g šargarepe i 100 grama praziluka sa 250 g krompira.**

## Supa od batata i crvenog sočiva

- 300 g batata, nasečenog na kockice od 2 cm
- 60 g naseckanog slatkog luka
- 100 g crvenog sočiva
- 150 g krompira, nasečenog na kockice od 2 cm
- 600 ml vode
- So, biber

### POSLUŽIVANJE

- 2 kašike naseckanog korijandera

Stavite sve sastojke u aparat za pripremu supе (osim korijandera). Izaberite postavku « soup with pieces » (supa sa komadićima).

Dodajte korijander i poslužite.

**Ako pripremate ovu supu za decu, izostavite korijander i ukрасite paradajzom kečap osmeh!**



## Napitak od banane i sladoleda od vanilije

- 4 banane nasečene na kriške
- 200/210 g sladoleda od vanilije (oko 5 kugli)
- 250 ml punomasnog mleka

### POSLUŽIVANJE

- Nekoliko penastih slatkiša od banane

Stavite banane i sladoled u aparat za pripremu supе. Ulijte mleko. Stavite poklopac i izaberite postavku « smoothie » (napitak od voća i povrća).

Poslužite ohlađeno, ne ostavljajući da stoji van frižidera, ukrašeno penastim slatkišima od banane.


**Promenite ukuse voća i sladoleda i napravite vlastite napitke od voća i povrća. Pogodni su mango, kruška, breskva, kajsija i sladoled od karamela ili cimeta.**


## Napitak od jagoda i cimeta

- 4 jogurta od soje
- 350 g jagoda, narezanih na pola ili četvrtine
- 2 kašike šećera
- 1 vrhom puna kašika cimeta

Stavite sve sastojke u aparat za pripremu supе. Izaberite postavku « smoothie » (napitak od voća i povrća). Poslužite odmah.

**Ako jogurt i jagode nisu ohlađeni, možete da dodate 4 kocke leda kako bi napitak postigao odgovarajuću temperaturu. Cimet napitku daje izvrstan slatki ukus, ali po želji možete da ga izostavite i zamenite vanili šećerom ili mlevenim đumbirom.**

 **UPOZORENJE!** Uređaj ispušta paru koja može prouzročiti opekline. Pozorno držite poklopac i rukujte njime (ako je potrebno, koristite se krpom za lonac, krpom, itd.). Poklopcem rukujte pomoću njegove središnje ručke.

 **UPOZORENJE!** Ne uranjajte uređaj u vodu ili drugu tekućinu.  
**Brošura sa sigurnosnim uputama isporučuje se s uređajem.**  
Prije prve uporabe uređaja pozorno pročitajte brošuru i držite je na sigurnom mjestu.

## OPIS

- A** Gornja ručka
- B** Jedinica motora
- C** Senzor za prelijevanje
- D** Priključak jedinice motora
- E** Oštrica
  - E1** Osovina
  - E2** Čeverostruka oštrica
- F** Vrč
- G** Bočna ručka
- H** Priključak vrča
- I** Utičnica za strujni kabel
- J** Strujni kabel
- K** Upravljačka ploča
  - K1** Tipka za odabir programa
  - K2** Tipka za program krem juhe
  - K3** Tipka za program juhe s komadićima
  - K4** Tipka za program napitaka od voća i povrća
  - K5** Tipka za program jednostavnog čišćenja
  - K6** Tipka za pokretanje/zaustavljanje
  - K7** LED zaslon

### SAVJETI:

- Neke namirnice mogu obojati spremnik uređaja. To ni na koji način ne utječe na uređaj ili vaše zdravlje. Za uklanjanje mrlja namočite spremnik uređaja u vodu i dodajte malo deterdženta za perilicu posuđa (1 tableta, tekućina, prašak). Ostavite da se namače preko noći. Zatim nježno očistite spužvicom. Mrlje bi trebale nestati.
- Ako ostaci i dalje ostanu u osovini (E1) i senzoru za prelijevanje (C), za uklanjanje ostataka upotrijebite abrazivnu spužvicu.

## ŠTO UČINITI AKO UREĐAJ NE RADI?

PROBLEMI	UZROCI	RJEŠENJA
Uređaj ne radi.	Utikač nije priključen u uređaj ili nije uključen u strujnu utičnicu.	Priključite uređaj u strujnu utičnicu. Uvjerite se da je strujni kabel ispravno priključen u utičnicu na strani ručke i u strujnu utičnicu.
	Jedinica motora (B) nije ispravno postavljena ili pričvršćena.	Izvadite određenu količinu sastojaka. Provjerite prekoračuje li sadržaj MAKSIMALNU razinu i uvjerite se da su sastojci ravnomjerno raspoređeni po dnu vrča.



PROBLEMI	UZROCI	RJEŠENJA
Prekomjerne vibracije	Uređaj nije postavljen na ravnu površinu i nije stabilan.	Stavite uređaj na stabilnu, ravnu, vatrootpornu, čistu i suhu površinu.
	Količina sastojaka je prevelika.	Smanjite količinu sastojaka koji se pripremaju.
Curenje na vrhu vrča.	Senzor za prelijevanje (C) je blokiran.	Očistite senzor (C).
	Količina sastojaka je prevelika.	Smanjite količinu sastojaka koji se pripremaju.
Slabo izmiješana jela.	Komadi namirnica su preveliki ili pretvrđi.	Smanjite veličinu ili količinu sastojaka koje obrađujete.
	Zaustavite motor pomoću zaštite od preopterećenja motora.	Ostavite da se proizvod ohladi najmanje 20 minuta i smanjite veličinu ili količinu sastojaka koji se obrađuju. Dodajte tekućinu.
Uređaj je prekinuo strujno napajanje.	Uređaj je vlažan.	Ostavite uređaj da se osuši 24 sata prije ponovnog priključivanja.
Uređaj se kontinuirano oglašava zvučnim signalom, svi LED svjetlosni indikatori trepere i na zaslonu se prikazuju oznake cdE1 ili cdE2.	Senzor za prelijevanje (C) je zaprljan. Uređaj je opremljen senzorom za razinu (C).	Očistite senzor (C). Smanjite količinu sastojaka.
Namirnice nisu dobro skuhane ili nešto se zahvatilo na dnu vrča.	Količina sastojaka je prevelika.	Nemojte prekoračivati maksimalnu razinu (sl. 3) sastojaka.
	Niste odabrali ispravan program.	Ponovno pokrenite uređaj i odaberite ispravan program.
	Nema dovoljno tekućine ili ima previše tekućine.	Provjerite da li je tekućina na razini između MINIMALNE i MAKSIMALNE razine za postavke P1 i P2 (sl. 3). Za postavku P3 uvjerite se da je količina tekućine između 150 ml i 300 ml.
	Sastojci nisu propisno izmiješani.	Ručno izmiješajte tekućinu i sastojke (sl. 4).
	Uređaj ste upotrebljavali za zagrijavanje mlijeka.	Kuhalo za juhu nije predviđeno za tu svrhu.

PROBLEMI	UZROCI	RJEŠENJA
Namirnice nisu dobro skuhanе ili nešto se zahvatilo na dnu vrča.	Zaboravili ste sastojak ili ste promijenili količine koje su preporučene u receptima.	Pridržavajte se popisa sastojaka i količina navedenih u receptima.

## RECIKLAŽA

- Zbrinjavanje uređaja i pripadajuće ambalaže.



Ambalaža se sastoji isključivo od materijala koji nisu opasni za okoliš i koje je moguće zbrinuti u skladu s važećim lokalnim propisima za reciklažu.

- **Iskorišteni elektronički ili električni proizvodi:**



### Mislite na okoliš!

- ① Vaš uređaj sadrži vrijedne materijale koje je moguće ponovno upotrebljavati ili reciklirati.
- ➡ Uređaj odložite na lokalno sabirno mjesto za otpad iz kućanstva radi daljnje obrade.

Europska Direktiva 2012/19/EU o električnoj i elektroničkoj opremi koja više nije iskoristiva zahtijeva da se svi iskorišteni kućanski aparati ne odlažu zajedno s uobičajenim otpadom iz kućanstva. Iskorištene uređaje potrebno je sakupljati zasebno kako bi se povećalo postotak uporabe i reciklaže materijala od kojih su proizvedeni i kako bi se smanjio utjecaj na okoliš i ljudsko zdravlje.

## RECEPTI



### Juha od tikvica, estragona i krem sira

- 400 ml vode
- 60 g nasjeckanog luka
- 600 g tikvica kojima ste odrezali krajeve, narezanih na ploške debljine 1,5 cm
- 100 g punomasnog krem sira (Philadelphia® ili slično)
- 3 grančice svježeg estragona (duge oko 4 cm)
- Sol i svježe mljeveni crni papar

#### POSLUŽIVANJE

- Svježe mljeveni crni papar
- Prstohvat čili praha (po želji)
- Narezani listići svježeg estragona

Otrgnite listiće s grančice estragona i odložite na stranu. Ulijte polovicu vode u kuhalo za juhu. Zatim dodajte sastojke sljedećim redoslijedom: sjeckani luk, narezane tikvice, krem sir, listiće estragona, sol, svježe mljeveni crni papar i preostalu vodu. Stavite poklopac (lagano provucite osovinu oštrice kroz tikvice, a zatim čvrsto gurnite poklopac do kraja). Odaberite postavku „**smooth soup**“ (krem juha).

Kada je kuhanje završeno skinite poklopac i ulijte juhu u zdjelice. Poslužite s mljevenim crnim paprom, lagano posuto čili prahom i narezanim estragonom.

Za 4 serviranja

Estragon se u ovom receptu može nadomjestiti svježim koprom ili bosiljkom.

## Krem juha od mrkve i Jakobovih kapica

- 500 ml vode
- 65 g luka kozjaka, oguljenog i nasjeckanog
- 550 g oguljene mrkve, narezane na ploške debljine 1 cm
- 4 g korijena đumbira, oguljenog i sitno nasjeckanog
- 30 g maslaca (po želji)
- Sol i svježe mljeveni bijeli papar

### POSLUŽIVANJE

- 1 - 2 žlice ulja
- 160 g - 180 g sirovih Jakobovih kapica
- Nasjeckani svježi peršin
- Krutoni

Ulijte polovicu vode u kuhalo za juhu. Zatim dodajte sastojke sljedećim redoslijedom: sjeckani luk kozjak, narezana mrkva, nasjeckani đumbir, maslac, preostala voda, sol i papar. Stavite poklopac. Odaberite postavku „**smooth soup**“ (krem juha).

Kada je kuhanje završeno i juha je na postavi „keep warm“ (održavanje topline), zagrijte ulje u tavi na srednjoj vatri. Lagano propržite Jakobove kapice 3 do 4 minute, preokrenuvši ih na polovici prženja. Razrežite pržene Jakobove kapice na pola. Kušajte juhu i po potrebi prilagodite začine. Poslužite juhu s hrpicom prženih Jakobovih kapica u sredini i ukrasite nasjeckanim peršinom.

Za 4 serviranja

## Krem juha od mrkve

- 500 ml vode
- 65 g luka kozjaka, nasjeckanog
- 550 g oguljene mrkve kojoj ste odrezali krajeve, narezane na ploške debljine 1 cm
- 4 g korijena đumbira, oguljenog i sitno nasjeckanog
- 30 g maslaca (po želji)
- Sol i svježe mljeveni bijeli papar

### POSLUŽIVANJE

- Nasjeckani svježi peršin
- Krutoni

Ulijte polovicu vode u kuhalo za juhu. Zatim dodajte sastojke sljedećim redoslijedom: sjeckani luk kozjak, narezana mrkva, nasjeckani đumbir, maslac, preostala voda, sol i papar.

Stavite poklopac. Odaberite postavku „**smooth soup**“ (krem juha).

Skinite poklopac. Kušajte i po potrebi prilagodite začine. Poslužite ukrašeno nasjeckanim peršinom i krutonima.

Za 4 serviranja

## Krem juha od poriluka i Stilton sira

- 600 ml povrtnog temeljca
- 400 g poriluka (bijeli dio), narezanog na ploške debljine 1 cm
- 60 g nasjeckanog luka
- 100 g brašnog krumpira (Maris Piper, King Edward), narezanog na kockice od 1,5 cm
- 75 g Stilton sira, odrezane kore i razmravljenog
- Sol i svježe mljeveni crni papar

### POSLUŽIVANJE

- 35 g Stilton sira, odrezane kore i razmravljenog
- Svježe mljeveni crni papar

Ulijte polovicu povrtnog temeljca u kuhalo za juhu. Zatim dodajte sastojke sljedećim redoslijedom: narezani poriluk, nasjeckani luk, kockice krumpira, razmravljeni Stilton sir, sol (vodite računa da će temeljac i Stilton sir biti malo slani), crni papar i na kraju preostali temeljac. Stavite poklopac. Odaberite postavku „**smooth soup**“ (krem juha).

Skinite poklopac. Kušajte i po potrebi prilagodite začine. Poslužite ukrašeno svježe mljevenim crnim paprom i razmravljenim Stilton sirom.

Za 4 serviranja

Za pripremu krem juhe od poriluka i Roquefort sira zamijenite 75 g Stilton sira sa 60 g razmravljenog Roquefort sira. Poslužite juhu s malo razmravljenog Roquefort sira.

## Juha od rajčice i bosiljka

- 500 ml povrtnog temeljca (pripremljenog od kocke)
- Limenka sjeckanih rajčica od 230 g
- 1 luk srednje veličine, nasjeckan
- 1 mrkva srednje veličine, oguljena i narezana na kockice od 1,5 cm
- 1 češanj češnjaka, oguljen i zgnječen
- 1½ žlice pirea od rajčice
- 2 prstohvata dimljene crvene paprike (po želji)
- 10 velikih listova bosiljka
- 150 ml pasirane rajčice
- Sol i svježe mljeveni crni papar
- ½ čajne žličice kristal šećera (po želji)

Ulijte polovicu povrtnog temeljca u kuhalo za juhu. Zatim dodajte sastojke sljedećim redoslijedom: sjeckane rajčice (zajedno sa sokom), nasjeckani luk, narezana mrkva, zgnječeni češnjak, pire od rajčice, paprika, cijelo lišće bosiljka, pasirana rajčica, sol (vodite računa da će temeljac biti malo slan), crni papar i na kraju preostali temeljac. Stavite poklopac. Odaberite postavku „**smooth soup**“ (krem juha).

Skinite poklopac i drvenom kuhačom umiješajte šećer. Kušajte i po potrebi prilagodite začine. Poslužite.

Za 4 serviranja

Dodavanje dimljene crvene paprike daje juhi blagu aromu dima i ljutkast okus. Po želji dimljenu papriku možete izostaviti.

## Hladna juha od graška

- 300 g graška
- 60 g sitno nasjeckanog slatkog luka
- 300 g krastavca, narezanog na kockice
- 300 ml vode
- 200 ml vrhnja od soje
- 20 listića svježe metvice
- 1/2 limuna
- 1 čajna žličica šećera
- Sol, papar

U kuhalo za juhu stavite grašak, luk, krastavac, vodu i vrhnje od soje. Začinite prema ukusu.

Odaberite postavku „smooth soup“ (krem juha).

Ostavite u hladnjaku 4 sata dok se juha ne ohladi.

Otvorite kuhalo za juhu. Dodajte šećer, listiće metvice i sok od pola limuna.

Odaberite postavku „smoothie“ (napitak od voća i povrća).

Poslužite ohlađeno.

**Za pikantniju juhu dodajte 1 žličicu wasabi paste, paste od hrena ili grubo zrnatog senfa. Također možete dodati 50 g mini tjestenine ili slanotka kako biste dobili juhu s više teksture.**



## „Chunky“ juha od poriluka i krumpira

- 625 ml povrtnog temeljca ili povrtne juhe
- 75 g nasjeckanog luka
- 1 češanj češnjaka, zgnječen
- 300 g poriluka narezanog na ploške debljine 1,5 cm
- 200 g brašnastog krumpira (Maris Piper, King Edward), narezanog na kockice od 1,5 cm
- Sol i svježe mljeveni crni papar

### POSLUŽIVANJE

- Nasjeckani peršin

Ulijte polovicu povrtnog temeljca u kuhalo za juhu. Zatim dodajte sastojke sljedećim redoslijedom: nasjeckani luk, zgnječeni češnjak, narezani poriluk, kockice krumpira, sol (vodite računa da će temeljac biti malo slan), crni papar i na kraju preostali temeljac. Stavite poklopac. Odaberite preostalu postavku **“chunky soup”** (juha s komadićima).

Kada kuhanje završi, skinite poklopac. Kušajte i po potrebi prilagodite začine. Poslužite ukrašeno sjeckanim peršinom.

Za 4 serviranja

## Krepka pileća juha

- 600 ml pilećeg temeljca (pripremljenog od kocke)
- 60 g sitno nasjeckanog luka
- 200 g cvjetova cvjetače veličine zalogaja
- 200 g mrkve, narezane na ploške debljine 1 cm
- 200 g filea od pilećih prsa bez kostiju i kože, narezanog na kockice od 1,5 cm
- 1 začinski buketić (tj. grančice svježeg peršina, majčine dušice i listovi bosiljka povezani koncem)
- Sol i svježe mljeveni crni papar

### POSLUŽIVANJE

- 2 žlice punomasnog vrhnja (po želji)
- 1 žlica grubo zrnatog senfa (po želji)
- 1 žlica sjeckanog svježeg peršina

Ulijte polovicu temeljca u kuhalo za juhu. Zatim dodajte sastojke sljedećim redoslijedom: nasjeckani luk, cvjetovi cvjetače, narezana mrkva, kockice piletine, svježe začinsko bilje, sol (vodite računa da će temeljac biti malo slan), crni papar i preostali temeljac. Stavite poklopac. Odaberite postavku **“chunky soup”** (juha s komadićima). U međuvremenu pomiješajte vrhnje i senf. Ulijte umak u malu zdjelu; odložite na stranu.

Kada je kuhanje završeno skinite poklopac i izvadite buketić sa začinskim biljem. Poslužite juhu vruću, ukrašenu narezanim peršinom i žlicom umaka.

Za 4 serviranja

Juhi možete dati orijentalni okus dodavanjem umaka od soje, rižinog octa i narezanog svježeg korijandera umjesto umaka od senfa.

## Juha od 5 vrsta povrća

- 150 g tanko narezanog poriluka
- 150 g mrkve, narezane na kockice
- 100 g tikvica, narezanih na kockice
- 150 g repe, narezane na kockice
- 100 g nasjeckanog luka
- 1 češanj češnjaka, oguljen
- 1 štapić celera, tanko narezan
- 700 ml vode
- Sol, papar

### POSLUŽIVANJE

- Komadić ementalera ili ribanog francuskog sira comté, krutoni.

Stavite sve sastojke u kuhalo za juhu. Odaberite postavku «soup with pieces» (juha s komadićima).

Poslužite s malo ribanog sira i krutonima poprženim na maslacu.

**Ako želite da juha bude bogatija i poslužena kao glavno jelo, zamijenite 100 g mrkve i 100 grama poriluka s 250 g krumpira.**

## Juha od batata i crvene leće

- 300 g batata, narezanog na kockice od 2 cm
- 60 g narezanog slatkog luka
- 100 g crvene leće
- 150 g krumpira, narezanog na kockice od 2 cm
- 600 ml vode
- Sol, papar

### POSLUŽIVANJE

- 2 žlice narezanog korijandera

Stavite sve sastojke u kuhalo za juhu (osim korijandera). Odaberite postavku «soup with pieces» (juha s komadićima).

Dodajte korijander i poslužite.

**Ako pripremate ovu juhu za djecu, izostavite korijander i ukasite rajčicom ketchup osmjeh!**



## Napitak od banane i sladoleda od vanilije

- 4 banane narezane na ploške
- 200/210 g sladoleda od vanilije (oko 5 kuglica)
- 250 ml punomasnog mlijeka

### POSLUŽIVANJE

- Nekoliko pjenastih slatkiša od banane

Stavite banane i sladoled u kuhalo za juhu. Ulijte mlijeko. Stavite poklopac i odaberite postavku „smoothie“ (napitak od voća i povrća).

Poslužite ohlađeno, ne ostavljajući da stoji vani, ukrašeno pjenastim slatkišima od banane.


**Promijenite okuse voća i sladoleda i napravite vlastite kašaste sokove. Prikladni su mango, kruška, breskva, marelica te sladoled od karamela ili cimeta.**

## Napitak od jagoda i cimeta

- 4 jogurta od soje
- 350 g jagoda, narezanih na polovice ili četvrtine
- 2 žlice šećera
- 1 vrhom puna žlica cimeta

Stavite sve sastojke u kuhalo za juhu. Odaberite postavku « smoothie » (napitak od voća i povrća). Odmah servirajte.

**Ako jogurt i jagode nisu ohlađeni, možete dodati 4 kocke leda kako bi napitak postigao odgovarajuću temperaturu. Cimet daje napitku izvrstan slatki okus, no po želji možete ga izostaviti i nadomjestiti vanilin šećerom ili mljevenim đumbirom.**

 **HOIATUS!** Teie seadmest vabaneb aur, mis võib tekitada põletusi. Olge kaane hoidmisel ja käsitsemisel ettevaatlik (vajadusel kasutage pajakinnast, pjalappi vms). Hoidke kaant selle keskosast.

 **HOIATUS!** Ärge pange seadet vee ega muu vedeliku sisse.

**Seadmega on kaasas ohutusjuhiste voldik.**

Enne seadme esmakasutust lugege voldik hoolikalt läbi ja säilitage see edaspidiseks kasutamiseks.

## KIRJELDUS

**A** Pealmine käepide

**B** Mootoriosa

**C** Ülevoolusensor

**D** Mootoriosa ühendusosa

**E** Tera

**E1** Võll

**E2** Nelja otsaga tera

**F** Kann

**G** Külgmise käepide

**H** Kannu ühendusosa

**I** Toitejuhtme pesa

**J** Toitejuhe

**K** Juhtpaneel

**K1** Programmi valiku nupp

**K2** Püreesupi programmi nupp

**K3** Tükkidega supi programmi nupp

**K4** Smuuti programmi nupp

**K5** Lihtsa puhastamise programmi nupp

**K6** Nupp Start / Stop

**K7** LED ekraan

## NÕUANDED

- Mõned toiduained võivad seadme anumale plekke tekitada. See ei mõjuta seadme tööd ega teie tervist. Plekkide eemaldamiseks leotage seadme anumat vees ja lisage pisut nõudepesuvahendit (1 tablett, vedelik, pulber). Jätke see terveks ööks seisma. Seejärel küürige nuustikuga - plekid peaksid kaduma.

- Kui jäägid ikka võllilt (E1) ja ülevoolusensorilt (**C**) ära ei tule, siis kasutage nende eemaldamiseks abrasiivset nuustikut.

## MIDA TEHA, KUI SEADE EI TÖÖTA?

PROBLEEMID	PÕHJUSED	LAHENDUSED
Seade ei tööta.	Pistik ei ole ühendatud või vooluvõrgu pistikupesas sisse lülitatud.	Ühendage seade vooluvõrgu pistikupesasse. Kontrollige, et toitejuhe on korrektselt nii külgmise käepideme pesasse kui vooluvõrgu pistikupesasse ühendatud.
	Mootoriosa ( <b>B</b> ) ei ole korrektselt paigaldatud või lukustatud.	Eemaldage osa koostisaineid. Kontrollige, et koostisainete kogus ei ületa MAX (maksimaalse) taseme märgistust ja et koostisained on kannu põhja ühtlaselt jaotunud.



PROBLEEMID	PÕHJUSED	LAHENDUSED
Liigne vibreerimine.	Seade ei ole paigutatud tasasele pinnale ja seade ei ole stabiilne.	Asetage seade stabiilsele, tasasele, kuumakindlale ja kuivale pinnale.
	Koostisainete kogus on liiga suur.	Vähendage töödeldavate koostisainete kogust.
Leke kannu ülaosast.	Ülevoolusensor (C) on ummistunud.	Puhastage sensorit (C).
	Koostisainete kogus on liiga suur.	Vähendage töödeldavate koostisainete kogust.
Halvasti segatud toit.	Toiduainetükid on liiga suured või liiga kõvad.	Vähendage töödeldavate koostisainete suurust või kogust.
	Mootor seiskub mootori ülekoormuskaitse rakendumisel.	Laske tootel vähemalt 20 minuti jooksul jahtuda ja vähendage töödeldavate koostisainete suurust või kogust. Lisage vedelikku.
Seade on katkestanud elektritoite.	Seade on niiske.	Enne seadme uuesti ühendamist laske sellel vähemalt 24 tundi kuivada.
Seadmest kostub pidevalt piiksuv helisignaal, kõik LED-tuled vilguvad ja ekraanile kuvatakse teade cdE1 või cdE2.	Ülevoolusensor on määrdunud (C). Teie seade on varustatud ülevoolusensoriga (C).	Puhastage sensorit (C). Vähendage koostisainete kogust.
Toit ei ole korralikult küpsenud või midagi on jäänud kannu põhja.	Koostisainete kogus on liiga suur.	Ärge ületage koostisainete maksimaalset kogust (joon. 3).
	Te ei ole valinud õiget programmi.	Alustage uuesti ja valige õige programm.
	Vedelikku on liiga vähe või liiga palju.	Kontrollige, et seadistuste P1 ja P2 puhul jääb vedeliku tase vahemikku MIN kuni MAX (joon. 3). P3 puhul veenduge, et vedelikku on vahemikus 150 ml kuni 300 ml.
	Koostisained ei ole korralikult segatud.	Segage vedelikku ja koostisaineid koos käsitsi (joon. 4).
	Olete kasutanud seadet piima kuumutamiseks.	Supi valmistamise seade ei ole selleks mõeldud.

PROBLEEMID	PÕHJUSED	LAHENDUSED
Toit ei ole korralikult küpsenud või midagi on jäänud kannu põhja.	Koostisaine lisamata jätmine või retseptis toodud koguste muutmine.	Järgige retseptides esitatud koostisaineid ja nende proportsioone.

## ÜMBERTÖÖLEMINE

- Seadme ja selle pakkematerjalide käitlemine



Pakend sisaldab ainult selliseid materjale, mis ei ole keskkonnale ohtlikud ning neid saab kõrvaldada kooskõlas kohalike kehtivate jäätmekäitluseeskirjadega.

- Elektri- ja elektroonikatoodete kasuliku eluea lõppemine



### Mõelge keskkonnale!

- ① Teie seade sisaldab väärtuslikke materjale, mida saab taaskasutada või ümber töödelda.
- ➔ Viige seade ümbertöötlemiseks kohalikku jäätmekogumispunkti.

Vastavalt Euroopa Liidu direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete kohta (WEEE direktiiv) ei tohi kasutatud majapidamisseadmeid sorteerimata olmejäätmete hulka visata. Kasutatud seadmed tuleb koguda eraldi, et aidata kaasa neis sisalduvate materjalide taaskasutamisele ja ümbertöötlemisele ning vähendada nende mõju inimeste tervisele ja keskkonnale.

## RETSEPTID



### Kabatšoki, estragoni ja toorjuustu supp

- 400 ml vett
- 60 g hakitud sibulat
- 600 g kooritud kabatšokke, mis on lõigatud 1,5 cm viiludeks
- 100 g rasvast toorjuustu (Philadelphia® või midagi sarnast)
- 3 värsket estragonioksa (umbes 4 cm)
- Soola ja värskest jahvatatud musta pipart

#### SERVEERIMISEKS

- Värskest jahvatatud musta pipart
- Näpuotsatäis tsillipulbrit (soovi korral)
- Hakitud värskeid estragonilehti

Eemaldage estragonilt lehed ja pange need kõrvale. Valage pool vee kogusest supi valmistamise seadmesse. Seejärel lisage koostisained alltoodud järjekorras: hakitud sibul, viilutatud kabatšokk, toorjuust, estragonilehed, sool, värskest jahvatatud must pipar ja ülejäänud vesi. Paigaldage kaas (nihutage tera võll õrnalt kabatšokkidest mööda ja seejärel vajutage kaas kindlalt alla). Valige „püreesupi“ seadistus.

Kui küpsetusprotsess on lõppenud, eemaldage kaas ja valage supp kaussidesse. Serveerige värskelt jahvatatud musta pipra, vähese koguse tsillipulbri ja hakitud estragoniga.

4 inimesele

Estragoni võib retseptis asendada ka värsket tilli või basiilikuga.

## Porgandi ja kammkarbi püreesupp

- 500 ml vett
- 65 g šalottsibulat, mis on kooritud ja hakitud
- 550 g kooritud porgandit, mis on lõigatud 1 cm viiludeks
- 4 g ingverijuurt, mis on kooritud ja peeneks hakitud
- 30 g võid (soovi korral)
- Soola ja värskelt jahvatatud valget pipart

### SERVEERIMISEKS

- 1–2 supilusikatäit õli
- 160 g – 180 g tooreid kammkarpe
- Hakitud värsket siledalehist peterselli
- Krutoone

Valage pool vee kogusest supi valmistamise seadmesse. Seejärel lisage koostisained alltoodud järjekorras: hakitud šalottsibul, viilutatud porgand, hakitud ingver, või, ülejäänud vesi, sool ja pipar. Paigaldage kaas. Valige „**püreesupi**“ seadistus.

Kui küpsetusprotsess on lõppenud, seadistage supile soojashoidmise funktsioon ja kuumutage õli pannil keskmisel kuumusel. Praadige kammkarpe kergelt 3–4 minutit, keerates neid poole küpsetamise pealt. Lõigake küpsetatud kammkarbid pooleks. Maitse suppi ja vajadusel maitsestage. Supi serveerimisel pange taldriku keskele küpsetatud kammkarpide kuhi ja kaunistage see hakitud siledalehise peterselliga.

4 inimesele

## Porgandi püreesupp

- 500 ml vett
- 65 g šalottsibulat, mis on hakitud
- 550 g kooritud porgandit, mis on lõigatud 1 cm viiludeks
- 4 g ingverijuurt, mis on kooritud ja peeneks hakitud
- 30 g võid (soovi korral)
- Soola ja värskelt jahvatatud valget pipart

### SERVEERIMISEKS

- Hakitud värsket siledalehist peterselli
- Krutoone

Valage pool vee kogusest supi valmistamise seadmesse. Seejärel lisage koostisained alltoodud järjekorras: hakitud šalottsibul, viilutatud porgand, hakitud ingver, või, ülejäänud vesi, sool ja pipar.

Paigaldage kaas. Valige „**püreesupi**“ seadistus.

Eemaldage kaas. Maitse ja vajadusel maitsestage. Serveerimisel kaunistage hakitud siledalehise peterselli ja krutoonidega.

4 inimesele

## Porrulaugu ja Stiltoni juustu püreesupp

- 600 ml köögiviljapuljongit
- 400 g viilutatud porrulauku (valge osa), mis on lõigatud 1 cm viiludeks
- 60 g hakitud sibulat
- 100 g jahust kartulit (Maris Piper, King Edward), mis on lõigatud 1,5 cm kuubikuteks
- 75 g Stiltoni juustu, mille koorik on eemaldatud ja mis on tükkideks murendatud
- Soola ja värskest jahvatatud musta pipart

### SERVEERIMISEKS

- 35 g Stiltoni juustu, mille koorik on eemaldatud ja mis on tükkideks murendatud
- Värskest jahvatatud musta pipart

Valage pool köögiviljapuljongi kogusest supi valmistamise seadmesse. Seejärel lisage koostisained alltoodud järjekorras: viilutatud porrulauk, hakitud sibul, kartulikuubikud, murendatud Stiltoni juust, soola (pidage meeles, et nii puljong kui Stiltoni juust on soolased), musta pipart ja lõpuks ülejäänud puljong. Paigaldage kaas. Valige „**püreesupi**“ seadistus.

Eemaldage kaas. Maitske ja vajadusel maitsestage. Serveerimisel kaunistage värskest jahvatatud musta pipra ja murendatud Stiltoni juustuga.

4 inimesele

Porrulaugu ja Roqueforti juustu supi jaoks asendage 75 g Stiltoni juustu 60 g Roqueforti juustuga. Supi serveerimisel lisage veidi murendatud Roqueforti juustu.

## Tomati ja basiiliku supp

- 500 ml köögiviljapuljongit (puljongikuubikutest)
- 230 g purk hakitud tomateid
- 1 keskmise suurusega sibul, mis on hakitud
- 1 keskmise suurusega porgand, mis on kooritud ja lõigatud 1,5 cm kuubikuteks
- 1 küüslauguküüs, mis on kooritud ja purustatud
- 1½ supilusikatäit tomatipüreed
- 2 näpuotsatäit suitsust paprikat (soovi korral)
- 10 suurt basiilikulehte
- 150 ml tomatipastat
- Soola ja värskest jahvatatud musta pipart
- ½ teelusikatäis peensuhkrut (soovi korral)

Valage pool köögiviljapuljongi kogusest supi valmistamise seadmesse. Seejärel lisage koostisained alltoodud järjekorras: hakitud tomatid (kaasa arvatud mahl), hakitud sibul, porgandikuubikud, purustatud küüslauk, tomatipüree, paprika, terved basiilikulehed, tomatipasta, sool (pidage meeles, et puljong on soolane), must pipar, ja lõpuks ülejäänud puljong. Paigaldage kaas. Valige „**püreesupi**“ seadistus.

Eemaldage kaas ja segage suhkur puulusika abil sisse. Maitske ja vajadusel maitsestage. Serveerige.

4 inimesele

Suitsuse paprika lisamine annab supile kergelt suitsuse ja piprase maitse. Soovi korral võite suitsuse paprika välja jätta.

## Külm hernesupp

- 300 g herneid
- 60 g peeneks hakitud magusat sibulat
- 300 g kurki, mis on hakitud kuubikuteks
- 300 ml vett
- 200 ml sojakoort
- 20 värsket mündilehte
- 1/2 sidrunit
- 1 teelusikatäis suhkrut
- Soola, pipart

Pange herved, sibul, kurk, vesi ja sojakoort supi valmistamise seadmesse. Maitsestage.

Valige „püreesupi“ seadistus.

Pange 4 tunniks külmikusse, kuni supp on maha jahtunud.

Avage supi valmistamise seade. Lisage suhkur, mündilehed ja poole sidruni mahl.

Valige „smuuti“ seadistus.

Serveerige jahutatult.

**Vürtsikama supi saamiseks lisage 1 tl wasabi pastat, mädarõigast või teralist Dijoni sinepit.**

**Supile tekstuuri andmiseks võite lisada ka 50 g minipastat või kikerherneid.**



## Tükkidega porrulaugu ja kartuli supp

- 625 ml köögiviljapuljongit
- 75 g hakitud sibulat
- 1 küüslauguküüs, purustatud
- 300 g viilutatud porrulauku, mis on lõigatud 1,5 cm viiludeks
- 200 g jahust kartulit (Maris Piper, King Edward), mis on lõigatud 1,5 cm kuubikuteks
- Soola ja värskest jahvatatud musta pipart

### SERVEERIMISEKS

- Hakitud siledalehist peterselli

Valage pool köögiviljapuljongi kogusest supi valmistamise seadmesse. Seejärel lisage koostisained alltoodud järjekorras: hakitud sibul, purustatud küüslauk, viilutatud porrulauk, kartulikuubikud, soola (pidage meeles, et puljong on soolane), musta pipart ja lõpuks ülejäänud puljong. Paigaldage kaas. Valige „**tükkidega supi**“ seadistus.

Kui küpsetusprotsess on lõppenud, eemaldage kaas. Maitse ja vajadusel maitsestage. Serveerimisel kaunistage hakitud peterselliga.

4 inimesele

## Lohutav kanasupp

- 600 ml kanapuljongit (puljongikuubikust)
- 60 g peeneks hakitud sibulat
- 200 g väikeseid, ampsuuruuseid lillkapsaõisikuid
- 200 g porgandeid, mis on lõigatud 1 cm viiludeks
- 200 g toorest kontideta kana rinnafileed, millelt on nahk eemaldatud ja mis on lõigatud 1,5 cm kuubikuteks
- 1 punt värskeid ürte (st. petersellivarred, tüümian ja loorberilehed, mis on nõõriga punti seotud)
- Soola ja värskest jahvatatud musta pipart

### SERVEERIMISEKS

- 2 supilusikatäit vahukoort (väh. 45% rasvasis.) (soovi korral)
- 1 supilusikatäis teralist Dijoni sinepit (soovi korral)
- 1 supilusikatäis värsket hakitud peterselli

Valage pool puljongi kogusest supi valmistamise seadmesse. Seejärel lisage koostisained alltoodud järjekorras: hakitud sibul, lillkapsaõisikud, viilutatud porgand, kanalihakuubikud, värsked ürdid, soola (pidage meeles, et puljong on soolane), musta pipart ja ülejäänud puljong. Paigaldage kaas. Valige „**tükkidega supi**“ seadistus. Samal ajal segage kokku koor ja sinep. Valage kaste väikesesse kaussi ja pange kõrvale.

Kui küpsetusprotsess on lõppenud, eemaldage kaas ja visake ürdikimp minema. Serveerige supp kuumana, kaunistades seda hakitud peterselli ja sortsukese kastmega.

4 inimesele

Supile idamaise maitse andmiseks lisage supile sinepi-koorekastme asemel sojakastet, riisiäädikat ja hakitud värsket koriandrit.

## 5 köögivilja supp

- 150 g õhukeselt viilutatud porrulauku
- 150 g porgandit, mis on hakitud kuubikuteks
- 100 g kabatšokke, mis on hakitud kuubikuteks
- 150g kaalikat, mis on hakitud kuubikuteks
- 100g hakitud sibulat
- 1 küüslauguküüs, kooritud
- 1 sellerivars, mis on õhukeselt viilutatud
- 700 ml vett
- Soola, pipart

### SERVEERIMISEKS

• Veidi riivitud Emmentali või prantsuse Comté juustu ja krutoone.

Pange kõik koostisained supi valmistamise seadmesse. Valige « tükkidega supi » seadistus.

Serveerige riivitud juustu ja võis pruunistatud krutoonidega.

**Kui soovite, et supp oleks toitvam ja sobiks põhiroaks, siis asendage 100 g porgandit ja 100 g porrulauku 250 g kartulitega.**

## Bataadi ja punase läätse supp

- 300 g bataati, mis on lõigatud 2 cm kuubikuteks
- 60 g hakitud magusat sibulat
- 100 g punaseid läätsi
- 150g kartulit, mis on lõigatud 2 cm kuubikuteks
- 600 ml vett
- Soola, pipart

### SERVEERIMISEKS

- 2 sl hakitud koriandrit

Pange kõik koostisained (välja arvatud koriander) supi valmistamise seadmesse. Valige « tükkidega supi » seadistus.

Lisage koriander ja serveerige.

**Kui valmistate seda suppi lastele, siis jätke koriander ära ja kaunistage tomatiketšupi naeratusega!**



## Banaani ja vaniljējätise smuuti

- 4 viilutatud banaani
- 200 / 210 g vaniljējätist (umbes 5 palli)
- 250 ml täispiima (rasvast)

### SERVEERIMISEKS

- Mõned banaanimaitselised maiustused

Pange banaanid ja jäätis supi valmistamise seadmesse.

Lisage piim. Pange kaas peale ja valige „smuuti“ seadistus.

Serveerige jahutatult (ärge jätke seda seisma) koos kõrvale pakutavate banaanimaistustega.


**Oma smuutide tegemiseks asendage puuvilju ja jäätise maitset. Hästi töötavad mango, pirn, virsik, aprikoos, aga ka karamelli- või kaneelijäätis.**


## Maasika ja kaneeli smuuti

- 4 sojajogurtit
- 350 g maasikaid, mis on lõigatud pooleks või veeranditeks
- 2 supilusikatäit suhkrut
- 1 kuhjaga tl jahvatatud kaneeli

Pange kõik koostisained supi valmistamise seadmesse. Valige « smuuti » seadistus. Serveerige kohe.

**Kui jogurt ja maasikad ei ole jahutatud, võite smuuti õige temperatuuri saavutamiseks lisada 4 jääkuubikut. Kaneel annab smuutile hõrgu magusa maitse, aga soovi korral võite selle ka välja jätta või vaniljesuhkru või jahvatatud ingveriga asendada.**

 **BRĪDINĀJUMS!** Ierīce lietošanas laikā izdala karstu tvaiku, ar kuru varat apdedzināties. Rīkojieties ar vāciņu piesardzīgi (nepieciešamības gadījumā lietojiet cimds, karstumizturīgu satvērēju utt.). Satveriet vāciņu aiz vidusdaļas.

 **BRĪDINĀJUMS!** Nemērciet ierīci ūdenī vai kādā citā šķidrumā.  
**Ierīces iepakojumā iekļauts drošības norādījumu buklets.**  
Pirms pirmās ierīces lietošanas reizes uzmanīgi izlasiet bukletu un saglabājiet turpmākai pārlasīšanai.

## APRAKSTS

- A** Vāka rokturis
- B** Motora bloks
- C** Pārplūdes sensors
- D** Motora bloka savienotājs
- E** Asmens
  - E1** Vārpsta
  - E2** Nazis ar četriem asmeņiem
- F** Krūze
- G** Sānu rokturis
- H** Krūzes savienotājs
- I** Strāvas vada kontaktligzda
- J** Strāvas vads
- K** Vadības panelis
  - K1** Programmas izvēles poga
  - K2** Programmas poga vienmērīgas konsistences zupas pagatavošanai
  - K3** Programmas poga zupas ar gabaliņiem pagatavošanai
  - K4** Programmas poga smūtiņu pagatavošanai
  - K5** Programmas poga vienkāršai ierīces tīrīšanai
  - K6** Poga „Start/Stop” (Palaist/Apturēt)
  - K7** LED ekrāns

### PADOMI:

- Daži pārtikas produkti var iekrāsot ierīces trauka malas. Tas nekādā veidā neietekmē ierīces darbību vai jūsu veselību. Lai notīrītu traipus, iemērciet ierīces trauku ūdenī un pievienojiet nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa (1 tablete, šķidrums vai pulveris). Atstājiet uz nakti ievilkties. Pēc tam uzmanīgi noberziet, izmantojot suku — traipiem vajadzētu izzust.
- Ja uz vārpstas (E1) un pārplūdes sensora (C) joprojām paliek pārtikas atlikumi, notīriet ar abrazīvu suku.

## KĀ RĪKOTIES, JA IERĪCE NEDARBOJAS? PROBLĒMAS

PROBLĒMAS	IEMESLI	RISINĀJUMI
Ierīce nedarbojas.	Ierīcei nav pievienots spraudnis vai arī tas nav iesprausts strāvas kontaktligzdā.	Iespraudiet ierīces strāvas vada spraudni kontaktligzdā. Pārļiecinieties, vai strāvas vads ir pareizi iesprausts sānu roktura ligzdā un strāvas kontaktligzdā.
	Motora bloks (B) nav pareizi novietots vai ir iestrēdzis.	Izņemiet kādu no sastāvdaļām. Pārbaudiet, vai iepildītais saturs nepārsniedz maksimālā līmeņa atzīmi, un pārļiecinieties, vai sastāvdaļas krūzes apakšējā daļā ir sadalītas vienmērīgi.



PROBLĒMAS	IEMESLI	RISINĀJUMI
Pārmērīga vibrācija	Ierīce nav novietota uz līdzenas virsmas; ierīce nav stabila.	Novietojiet ierīci uz stabilas, līdzenas, karstumizturīgas, tīras un sausas virsmas.
	Pārāk daudz sastāvdaļu.	Iepildiet mazāk sastāvdaļas.
Noplūde krūzes augšējā daļā.	Aizsērējis pārplūdes sensors (C).	Iztīriet sensoru (C).
	Pārāk daudz sastāvdaļu.	Iepildiet mazāk sastāvdaļas.
Nepietiekami sajauktas sastāvdaļas.	Traukā pārāk lieli pārtikas gabali, vai arī tie ir pārāk cieti.	Sagrieziet sastāvdaļu gabalus sīkāk, vai arī iepildiet tos mazākā daudzumā.
	Apturiet motoru, izmantojot motora pārslodzes aizsargu.	Ļaujiet, lai produkts atdziest vismaz 20 minūtes un pēc tam sagrieziet sīkāk sastāvdaļas vai arī iepildiet tās mazākā daudzumā. Pieļaujiet klāt šķidrumu.
Ierīcei nepienāk elektriskā strāva.	Ierīce ir mitra.	Ļaujiet ierīcei izžūt 24 stundas pirms mēģināt vēlreiz pievienot elektrotīklam.
Ierīce nepārtraukti ģenerē audio signālu, ekrānā mirgo visas gaismas diodes un ir redzams cdE1 vai cdE2	Aizsērējis pārplūdes sensors (C) Jūsu iegādātā ierīce ir aprīkota ar līmeņa sensoru (C).	Notīriet sensoru (C) Iepildiet mazāk sastāvdaļu.
Ēdiens nav pareizi pagatavots, vai kaut kas ir iekšēies krūzes pamatnē.	Pārāk daudz sastāvdaļu.	Nepārsniedziet sastāvdaļu maksimālā līmeņa atzīmi (3. att.).
	Nav izvēlēta atbilstoša gatavošanas programma.	Ieslēdziet ierīci no jauna un izvēlieties pareizo programmu.
	Nav pietiekami daudz šķidruma, vai tā ir pārāk daudz	Pārbaudiet, vai iestatījumiem P1 un P2 šķidruma līmenis atrodas starp „MIN” un „MAX” līmeņa atzīmēm (3. att.). Pārliecinieties, vai iestatījumam P3 šķidruma līmenis atrodas starp 150ml un 300ml atzīmi.
	Sastāvdaļas nav kārtīgi sablenderētas.	Neieslēdzot ierīci, sajauciet kopā šķidrumu ar sastāvdaļām (4. att.).
	Ierīce ir tikusi izmantota piena uzsildīšanai.	Šis zupu pagatavotājs tam nav paredzēts.

PROBLĒMAS	IEMESLI	RISINĀJUMI
Ēdiens nav pareizi pagatavots, vai kaut kas ir iekēries krūzes pamatnē.	Jūs aizmirsāt pievienot kādu no receptē ieteiktajām sastāvdaļām vai arī izmainīt receptēs norādīto daudzumu.	Ievērojiet sastāvdaļu sarakstā un receptēs norādīto daudzumu.

## OTRREIZĒJĀ IZEJVIELU PĀRSTRĀDE

- Atbrīvošanās no ierīces un tās iepakojuma materiāliem



Iepakojums satur tikai tādas materiālus, kas nav bīstami apkārtējai videi, un no kuriem var atbrīvoties saskaņā ar spēkā esošajiem vietējiem otrreizējās pārstrādes noteikumiem.

- **Nolietotas elektriskās un elektroniskās iekārtas:**



### Padomājiet par apkārtējo vidi!

- ① Ierīce satur vērtīgus materiālus, kurus var reģenerēt vai pārstrādāt.

**Nogādājiet ierīci vietējā sadzīves atkritumu savākšanas punktā uz pārstrādi.**

Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīva 2012/19/ES par Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem nosaka, ka nolietotas sadzīves elektriskās iekārtas nedrīkst izmest parastos nešķirotos sadzīves atkritumos. Lai palielinātu iekārtu atkārtotu izmantošanu un to materiālu otrreizējo pārstrādi, kā arī samazinātu negatīvo ietekmi uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, nolietotas iekārtas jāvāc atsevišķi.

## RECETES



### Krēmsiera zupa ar cukīni un estragonu

- 400 ml ūdens
- 60 g smalki sagrieztu sīpolu
- 600 g 1,5 cm biezs šķēlēs sagriezta cukīni
- 100 g krējumsiera ar augstu tauku saturu (Philadelphia® vai tamlīdzīgs)
- 3 zariņi svaiga estragona (aptuveni 4 cm gari)
- Sāls un svaigi malti melnie pipari

#### PASNIEDZ KOPĀ AR:

- Pārkaisītiem svaigi maltiem melnajiem pipariem
- Šķipsnu čilli pulvera (pēc izvēles)
- Sasmalcinātām svaiga estragona lapiņām

Noplēš estragona lapiņas un noliek malā. Zupas pagatavotajā ielej pusi no paredzētā ūdens daudzuma. Pēc tam pievieno sastāvdaļas šādā secībā: sīki sagriezts sīpols, sagriezti cukīni, krēmsiers, estragona lapiņas, sāls, svaigi malti melnie pipari un atlikušais ūdens daudzums.

Uzliek vāku (uzmanīgi ieliek asmens vārpstu caur cukini un pēc tam stingri piespiež līdz galam vāku). Izvēlas vienmērīgas konsistences zupas iestatījumu „**smooth soup**”.

Kad zupa ir gatava, noņem vāku un salej zupu bļodiņās. Pasniedz ar pārkaisītiem melnajiem pipariem, nedaudz čilli pulvera un sasmalcināta estragona.

4 porcijām

Šajā receptē estragona vietā var izmantot arī svaigas dilles vai baziliku.

## Krēmzupa ar burkāniem un gliemenēm

- 500 ml ūdens
- 65 g nomizotu un gabaliņos sagrieztu šalošu
- 550 g nomizotu un 1 cm biezās šķēlēs sagrieztu burkānu
- 4 g nomizota un sasmalcināta ingvera
- 30 g sviesta (pēc izvēles)
- Sāls un svaigi maltie baltie pipari

### PASNIEDZ KOPĀ AR:

- 1-2 ēdamkarotēm eļļas
- 160 g – 180 g neapstrādātām gliemenēm
- Sasmalcinātu svaigo plakanlapu pētersīli
- Grauzdiņiem

Zupas pagatavotājā ielej pusi ūdens. Pēc tam pievieno sastāvdaļas šādā secībā: sasmalcinātas šalotes, sagriezti burkāni, sasmalcināts ingvers, sviests, atlikušais ūdens daudzums, sāls un pipari. Uzliek vāku. Izvēlas vienmērīgas konsistences zupas iestatījumu „**smooth soup**”.

Kad zupa ir gatava un ir ieslēgta „Keep warm” funkcija silta ēdiena saglabāšanai, pannā uzkarsē eļļu uz vidēji lielas uguns. Viegli apcep gliemenes 3 līdz 4 minūtes, ik pa laikam apgroza. Pārgriež apceptās gliemenes uz pusēm. Nogaršojiet zupu un, ja nepieciešams, pievienojiet vēl garšvielas. Zupu pasniedz ar vidū uzbērtām apceptajām gliemenēm un pārkaisa ar sasmalcinātu plakanlapu pētersīli.

4 porcijām

## Burkānu krēmzupa

- 500 ml ūdens
- 65 g sīki sagrieztu šalošu
- 550 g nomizotu un 1 cm biezās šķēlēs sagrieztu burkānu
- 4 g nomizota un sasmalcināta ingvera
- 30 g sviesta (pēc izvēles)
- Sāls un svaigi maltie baltie pipari

### PASNIEDZ KOPĀ AR:

- Sasmalcinātu svaigo plakanlapu pētersīli
- Grauzdiņiem

Zupas pagatavotājā ielej pusi no paredzētā ūdens daudzuma. Pēc tam pievieno sastāvdaļas šādā secībā: sasmalcinātas šalotes, sagriezti burkāni, sasmalcināts ingvers, sviests, atlikušais ūdens daudzums, sāls un pipari.

Uzliek vāku. Izvēlas vienmērīgas konsistences zupas iestatījumu „**smooth soup**”.

Noņem vāku. Nogaršojiet zupu un, ja nepieciešams, pievienojiet vēl garšvielas. Pasniedz ar pārkaisītu sasmalcinātu plakanlapu pētersīli un grauzdiņiem.

4 porcijām

## Stiltona siera krēmzupa ar puraviem

- 600 ml dārzenu buljona
- 400 g 1 cm biezās šķēlītēs sagrieztu puravu (baltā daļa)
- 60 g smalki sagrieztu sīpolu
- 100 g miltaino kartupeļu (Maris Piper, King Edward), kas sagriezti 1,5 cm biezos kubiņos
- 75 g sasmalcināta Stiltona siera ar nogrieztu miziņu
- Sāls un svaigi malti melnie pipari

### PASNIEDZ KOPĀ AR:

- 35 g sasmalcinātu Stiltona sieru ar nogrieztu miziņu
- Pārkaisītiem svaigi maltiem melnajiem pipariem

Zupas pagatavotājā ielej pusi no paredzētā dārzenu buljona daudzuma. Pēc tam pievieno sastāvdaļas šādā secībā: sagriezti puravi, sīki sagriezti sīpoli, kubiņos sagriezti kartupeļi, sasmalcināts Stiltona siers, sāls (jāņem vērā, ka buljons un Stiltona siers būs nedaudz sāļš), melnie pipari un atlikušais dārzenu buljons. Uzliek vāku. Izvēlas vienmērīgas konsistences zupas iestatījumu „**smooth soup**”.

Noņem vāku. Nogaršojiet zupu un, ja nepieciešams, pievienojiet vēl garšvielas. Pasniedz pārkaisītu ar svaigi maltiem melnajiem pipariem un drupinātu Stiltona sieru.

4 porcijām

75 g Stiltona siera vietā var izmantot 60 g sadrupinātu Rokfora siera. Zupu pasniedz ar nelielā daudzumā uzbērtā sadrupinātā Rokfora siera

## Tomātu un bazilika zupa

- 500 ml dārzenu buljona (ko pagatavo no buljona kubiņiem)
- 230 g konservēto, sagrieztu tomātu (konservu kārbā)
- 1 vidēji liels sīpols, sagriezts
- 1 vidēji liels burkāns, nomizots un 1,5 cm kubiņos sagriezts
- 1 nomizota un sasmalcināta ķīpoku daiviņa
- 1½ ēdamkarote tomātu biezeņa
- 2 šķipsnas kūpinātas paprikas (pēc izvēles)
- 10 lielas bazilika lapas
- 150 ml tomātu pastas
- Sāls un svaigi malti melnie pipari
- ½ tējkarotes granulētā cukura (pēc izvēles)

Zupas pagatavotājā ielej pusi no paredzētā dārzenu buljona daudzuma. Pēc tam pievieno sastāvdaļas šādā secībā: sagriezti tomāti (kopā ar sulu), sīki sagriezti sīpoli, kubiņos sagriezti burkāni, sasmalcināts ķīpoks, tomātu biezenis, paprika, veselas bazilika lapas, tomātu pasta, sāls (jāņem vērā, ka buljons būs nedaudz sāļš), melnie pipari un atlikušais buljona daudzums. Uzliek vāku. Izvēlas vienmērīgas konsistences zupas iestatījumu „**smooth soup**”.

Noņem vāku un ar koka karoti iemaisa cukuru. Nogaršojiet zupu un, ja nepieciešams, pievienojiet vēl garšvielas. Pasniedz.

4 porcijām

Kūpināta paprika piešķir zupai nelielu kūpinājuma aromātu un piparu garšu. Tomēr, ja nevēlaties, varat nepievienot kūpinātu papriku.

## Atdzesēta zirnīšu zupa

- 300g zirnīšu
- 60g smalki sagrieztu saldo sīpolu
- 300g kubiņos sagrieztu gurķu
- 300 ml ūdens
- 200 ml sojas krējuma
- 20 svaigu piparmētru lapu
- 1/2 citrona
- 1 tēj. cukura
- Sāls un pipari

Zupas pagatavotājā ieber zirnīšus, sīpolus, gurķus, ūdeni un sojas krējumu. Pēc garšas pārkaista ar garšvielām.

Izvēlas vienmērīgas konsistences zupas iestatījumu „smooth soup”.

Liek ledusskapī ievilkties 4 stundas, līdz zupa ir atdzisusi.

Atver zupas pagatavotāju. Pievieno cukuru, piparmētru lapas un pusi citrona sulas.

Izvēlas „smoothie” iestatījumu.

Pasniedz atdzesētu.

**Lai piešķirtu zupai vairāk pikantuma, pievieno 1 tēj. Wasabi pastas, mārrutku pastas vai rupjo graudu sinepes. Tāpat var pievienot 50 g mazo makaronu vai aunazirņu, lai zupai būtu biežāka konsistence.**



## Puravu un kartupeļu zupa ar gabaliņiem

- 625 ml dārzenu buljona
- 75 g smalki sagrieztu sīpolu
- 1 nomizota un sasmalcināta ķiploku daiviņa
- 300 g 1,5 cm biežās šķēlēs sagrieztu puravu
- 200 g miltaino kartupeļu (Maris Piper, King Edward), kas sagriezti 1,5 cm biezos kubiņos
- Sāls un svaigi malti melnie pipari

### **PASNIEDZ KOPĀ AR:**

- Sasmalcinātu plakanlapu pētersīli

Zupas pagatavotājā ielej pusi no paredzētā dārzenu buljona daudzuma. Pēc tam pievieno sastāvdaļas šādā secībā: sagriezti sīpoli, sasmalcināts ķiploks, sagriezti puravi, kubiņos sagriezti kartupeļi, sāls (jāņem vērā, ka buljons būs nedaudz sāļš), melnie pipari un atlikušais dārzenu buljons. Uzliek vāku. Izvēlas zupas ar gabaliņiem pagatavošanas iestatījumu „**chunky soup**”.

Kad zupa ir gatava, noņem vāku. Nogaršojiet zupu un, ja nepieciešams, pievienojiet vēl garšvielas. Pasniedz ar pārkaisītiem sasmalcinātajiem pētersīļiem.

4 porcijām

## Vistas zupa

- 600 ml vistas buljona (ko pagatavo no buljona kubiņiem)
- 60 g smalki sagrieztu saldo sīpolu
- 200 g mazo ziedkāposta rozetišu
- 200 g 1 cm biežās šķēlēs sagrieztu burkānu
- 200 g jēlas, 1,5 cm biezos kubiņos sagrieztas vistas krūtiņas bez kauliem un bez ādas
- 1 buntīte svaigu garšaugu (piemēram, pētersīļu, timiāna un lauru lapu zariņu, kas sasieti kopā ar aukliņu)
- Sāls un svaigi malti melnie pipari

### PASNIEDZ KOPĀ AR:

- 2 ēdamkarotes krējuma ar augstu tauku saturu (pēc izvēles)
- 1 ēdamkaroti rupjo graudu sinepju (pēc izvēles)
- 1 ēdamkaroti sasmalcinātu svaigu pētersīļu

Zupas pagatavotājā ielej pusi no paredzētā buljona daudzuma. Pēc tam pievieno sastāvdaļas šādā secībā: sagriežti sīpoli, ziedkāposta rozetes, šķēlēs sagriežti burkāni, sagriezta vista, svaigi garšaugi, sāls (jāņem vērā, ka buljons būs nedaudz sāļš), melnie pipari un atlikušais buljons. Uzliek vāku. Izvēlas zupas ar gabaliņiem pagatavošanas iestatījumu „**chunky soup**”. Tikmēr sajauc krējumu ar sinepēm. Ielej mērci nelielā traukā; noliek malā.

Kad zupa ir gatavota, noņem vāku un uzber garšaigus. Zupu pasniedz karstu ar pārkaisītiem sasmalcinātiem pētersīļiem un mērci.

4 porcijām

Zupai var piešķirt austrumu garšu, sinepju krējuma mērces vietā pievienojot sojas mērci, rīsu etiķi un sasmalcinātu svaigu koriandru.

## 5 dārzeņu zupa

- 150g plānās šķēlītēs sagrieztu puravu
- 150g kubiņos sagrieztu burkānu
- 100g kubiņos sagrieztu cukini
- 150g kubiņos sagrieztu rāceņu
- 100g smalki sagrieztu sīpolu
- 1 nomizota ķiploku daiviņa
- 1 smalki sagriezts selerijas kātiņš
- 700 ml ūdens
- Sāls un pipari

### PASNIEDZ KOPĀ AR:

- Sarīvētu Emmentāla vai franču Comté sieru, grauzdiņiem.

Ieber visas sastāvdaļas zupas pagatavotājā. Izvēlas iestatījumu „zupa ar gabaliņiem”.

Pasniedz kopā ar sarīvētu sieru un sviestā apbrūninātiem grauzdiņiem.

**Ja vēlaties, lai zupa būtu pilnīgāka un kalpotu par galveno ēdienreizi, 100g burkānu un 100g puravu vietā varat izmantot 250g kartupeļu.**

## Saldo kartupeļu un sarkano lēcu zupa

- 300g 2 cm kubiņos sagrieztu saldo kartupeļu
- 60g smalki sagrieztu saldo sīpolu
- 100g sarkano lēcu
- 150g 2 cm kubiņos sagrieztu kartupeļu
- 600 ml ūdens
- Sāls un pipari

### PASNIEDZ KOPĀ AR:

- 2 ēdamkarotes sīki sagriezta koriandra

leber visas sastāvdaļas zupas pagatavotājā (izņemot koriandru). Izvēlas iestatījumu „zupa ar gabaliņiem”.

Pievieno koriandru un pasniedz.

**Ja gatavojat zupu bērniem, nepievienojiet koriandru un izrotājiet ar smaiņiņu, kas izspiests no tomātu kečupa!**



## Banānu un vaniļas saldējuma smūtijs

- 4 šķēlītēs sagriezti banāni
- 200/210 g vaniļas saldējuma (apmēram 5 kausiņi)
- 250 ml piena ar augstu tauku saturu

### PASNIEDZ KOPĀ AR:

- Banānu saldumiem

Liek banānus un saldējumu zupu pagatavotājā. Ielej pienu. Uzliek vāku un izvēlas iestatījumu „smoothie”.

Pasniedz atdzesētu kopā ar banānu saldumiem; pēc pasniegšanas ieliek ledusskapī.


**Smūtijā pagatavošanai var izmantot arī citus augļus un saldējuma garšas. Vislabāko garšu var iegūt, izmantojot mango, bumbierus, persikus, aprikozes, kā arī kameļu vai kanēļa saldējumu.**


## Zemeņu un kanēļa smūtijs

- 4 sojas jogurti
- 350g uz pusēm vai ceturtdaļās sagrieztu zemeņu
- 2 ēdamk. cukura
- 1 tējkarote ar kaudzi malta kanēļa

leber visas sastāvdaļas zupas pagatavotājā. Izvēlas „smoothie” iestatījumu. Pasniedz uzreiz pēc pagatavošanas.

**Ja jogurts un zemenes nav atdzesēti, tad, lai smūtijam būtu pareizā temperatūra, var pievienot 4 ledus kubiņus. Kanēlis smūtijam piešķir gardu saldo garšu, tomēr, ja nevēlaties, varat nepievienot, bet tā vietā izmantot vaniļas cukuru vai maltu ingveru.**

 **BRĪDINĀJUMS!** Ierīce lietošanas laikā izdala karstu tvaiku, ar kuru varat apdedzināties. Rīkojieties ar vāciņu piesardzīgi (nepieciešamības gadījumā lietojiet cimds, karstumizturīgu satvērēju utt.). Satveriet vāciņu aiz vidusdaļas.

 **BRĪDINĀJUMS!** Nemērciet ierīci ūdenī vai kādā citā šķidrumā.  
**Ierīces iepakojumā iekļauts drošības norādījumu buklets.**  
Pirms pirmās ierīces lietošanas reizes uzmanīgi izlasiet bukletu un saglabājiet turpmākai pārlesīšanai.

## APRAKSTS

- A** Vāka rokturis
- B** Motora bloks
- C** Pārplūdes sensors
- D** Motora bloka savienotājs
- E** Asmens
  - E1** Vārpsta
  - E2** Nazis ar četriem asmeņiem
- F** Krūze
- G** Sānu rokturis
- H** Krūzes savienotājs
- I** Strāvas vada kontaktligzda
- J** Strāvas vads
- K** Vadības panelis
  - K1** Programmas izvēles pogas
  - K2** Programmas poga vienmērīgas konsistences zupas pagatavošanai
  - K3** Programmas poga zupas ar gabaliņiem pagatavošanai
  - K4** Programmas poga smūtiņu pagatavošanai
  - K5** Programmas poga vienkāršai ierīces tīrīšanai
  - K6** Poga „Start/Stop” (Palaist/Apturēt)
  - K7** LED ekrāns

### PADOMI:

- Daži pārtikas produkti var iekrāsot ierīces trauka malas. Tas nekādā veidā neietekmē ierīces darbību vai jūsu veselību. Lai notīrītu traipus, iemērciet ierīces trauku ūdenī un pievienojiet nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa (1 tablete, šķidrums vai pulveris). Atstājiet uz nakti ievilkies. Pēc tam uzmanīgi noberziet, izmantojot sūkli — traipiem vajadzētu izzust.
- Ja uz vārpstas (E1) un pārplūdes sensora (C) joprojām paliek pārtikas atliekumi, notīriet ar abrazīvu sūkli.

## KĀ RĪKOTIES, JA IERĪCE NEDARBOJAS? PROBLĒMAS

PROBLĒMAS	IEMESLI	RISINĀJUMI
Ierīce nedarbojas.	Ierīcei nav pievienots spraudnis vai arī tas nav iesprausts strāvas kontaktligzdā.	Iespraudiet ierīces strāvas vada spraudni kontaktligzdā. Pārļiecinieties, vai strāvas vads ir pareizi iesprausts sānu roktura ligzdā un strāvas kontaktligzdā.
	Motora bloks (B) nav pareizi novietots vai ir iestrēdzis.	Izņemiet kādu no sastāvdaļām. Pārbaudiet, vai iepildītais saturs nepārsniedz maksimālā līmeņa atzīmi, un pārļiecinieties, vai sastāvdaļas krūzes apakšējā daļā ir sadalītas vienmēri.



PROBLĒMAS	IEMESLI	RISINĀJUMI
Pārmērīga vibrācija	Ierīce nav novietota uz līdzsvarotās virsmas; ierīce nav stabila.	Novietojiet ierīci uz stabilas, līdzsvarotās, karstumizturīgas, tīras un sausas virsmas.
	Pārāk daudz sastāvdaļu.	Iepildiet mazāk sastāvdaļas.
Noplūde krūzes augšējā daļā.	Aizsērējis pārplūdes sensors (C).	Iztīriet sensoru (C).
	Pārāk daudz sastāvdaļu.	Iepildiet mazāk sastāvdaļas.
Nepietiekami sajauktas sastāvdaļas.	Traukā pārāk lieli pārtikas gabali, vai arī tie ir pārāk cieti.	Sagrieziet sastāvdaļu gabalus sīkāk, vai arī iepildiet tos mazākā daudzumā.
	Apturiet motoru, izmantojot motora pārslodzes aizsargu.	Ļaujiet, lai produkts atdziest vismaz 20 minūtes un pēc tam sagrieziet sīkāk sastāvdaļas vai arī iepildiet tās mazākā daudzumā. Pieļaujiet klāt šķidrumu.
Ierīcei nepienāk elektriskā strāva.	Ierīce ir mitra.	Ļaujiet ierīcei izžūt 24 stundas pirms mēģināt vēlreiz pievienot elektrotīklam.
Ierīce nepārtraukti ģenerē audio signālu, ekrānā mirgo visas gaismas diodes un ir redzams cdE1 vai cdE2	Aizsērējis pārplūdes sensors (C) Jūsu iegādātā ierīce ir aprīkota ar līmeņa sensoru (C).	Notīriet sensoru (C) Iepildiet mazāk sastāvdaļu.
Ēdiens nav pareizi pagatavots, vai kaut kas ir iekšēies krūzes pamatnē.	Pārāk daudz sastāvdaļu.	Nepārsniedziet sastāvdaļu maksimālā līmeņa atzīmi (3. att.).
	Nav izvēlēta atbilstoša gatavošanas programma.	Ieslēdziet ierīci no jauna un izvēlieties pareizo programmu.
	Nav pietiekami daudz šķidruma, vai tā ir pārāk daudz	Pārbaudiet, vai iestatījumiem P1 un P2 šķidruma līmenis atrodas starp „MIN” un „MAX” līmeņa atzīmēm (3. att.). Pārļiecinieties, vai iestatījumam P3 šķidruma līmenis atrodas starp 150ml un 300ml atzīmi.
	Sastāvdaļas nav kārtīgi sablenderētas.	Neieslēdzot ierīci, sajauciet kopā šķidrumu ar sastāvdaļām (4. att.).
	Ierīce ir tikusi izmantota piena uzsildīšanai.	Šis zupu pagatavotājs tam nav paredzēts.

PROBLĒMAS	IEMESLI	RISINĀJUMI
Ēdiens nav pareizi pagatavots, vai kaut kas ir iekēries krūzes pamatnē.	Jūs aizmirsāt pievienot kādu no receptē ieteiktajām sastāvdaļām vai arī izmainīt receptēs norādīto daudzumu.	Ievērojiet sastāvdaļu sarakstā un receptēs norādīto daudzumu.

## OTRREIZĒJĀ IZEJVIELU PĀRSTRĀDE

- Atbrīvošanās no ierīces un tās iepakojuma materiāliem



Iepakojums satur tikai tādus materiālus, kas nav bīstami apkārtējai videi, un no kuriem var atbrīvoties saskaņā ar spēkā esošajiem vietējiem otrreizējās pārstrādes noteikumiem.

- **Nolietotas elektriskās un elektroniskās iekārtas:**



### Padomājiet par apkārtējo vidi!

- ① Ierīce satur vērtīgus materiālus, kurus var reģenerēt vai pārstrādāt.

**Nogādājiet ierīci vietējā sadzīves atkritumu savākšanas punktā uz pārstrādi.**

Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīva 2012/19/ES par Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem nosaka, ka nolietotas sadzīves elektriskās iekārtas nedrīkst izmest parastos nešķirotos sadzīves atkritumos. Lai palielinātu iekārtu atkārtotu izmantošanu un to materiālu otrreizējo pārstrādi, kā arī samazinātu negatīvo ietekmi uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, nolietotas iekārtas jāvāc atsevišķi.

## RECETES



### Krēmsiera zupa ar cukīni un estragonu

- 400 ml ūdens
- 60 g smalki sagrieztu sīpolu
- 600 g 1,5 cm biezs šķēlēs sagriezta cukīni
- 100 g krējumsiera ar augstu tauku saturu (Philadelphia® vai tamlīdzīgs)
- 3 zariņi svaiga estragona (aptuveni 4 cm gari)
- Sāls un svaigi malti melnie pipari

#### PASNIEDZ KOPĀ AR:

- Pārkaisītiem svaigi maltiem melnajiem pipariem
- Šķipsnu čilli pulvera (pēc izvēles)
- Sasmalcinātām svaiga estragona lapiņām

Noplēš estragona lapiņas un noliek malā. Zupas pagatavotājā ielej pusi no paredzētā ūdens daudzuma. Pēc tam pievieno sastāvdaļas šādā secībā: sīki sagriezts sīpols, sagriezti cukīni, krēmsiers, estragona lapiņas, sāls, svaigi malti melnie pipari un atlikušais ūdens daudzums.

Uzliek vāku (uzmanīgi ieliek asmens vārpstu caur cukini un pēc tam stingri piespiež līdz galam vāku). Izvēlas vienmērīgas konsistences zupas iestatījumu „**smooth soup**”.

Kad zupa ir gatava, noņem vāku un salej zupu bļodiņās. Pasniedz ar pārkaisītiem melnajiem pipariem, nedaudz čilli pulvera un sasmalcināta estragona.

4 porcijām

Šajā receptē estragona vietā var izmantot arī svaigas dilles vai baziliku.

## Krēmzupa ar burkāniem un gliemenēm

- 500 ml ūdens
- 65 g nomizotu un gabaliņos sagrieztu šalošu
- 550 g nomizotu un 1 cm biezās šķēlēs sagrieztu burkānu
- 4 g nomizota un sasmalcināta ingvera
- 30 g sviesta (pēc izvēles)
- Sāls un svaigi maltie baltie pipari

### PASNIEDZ KOPĀ AR:

- 1-2 ēdamkarotēm eļļas
- 160 g – 180 g neapstrādātām gliemenēm
- Sasmalcinātu svaigo plakanlapu pētersīli
- Grauzdiņiem

Zupas pagatavotājā ielej pusi ūdens. Pēc tam pievieno sastāvdaļas šādā secībā: sasmalcinātas šalotes, sagriezti burkāni, sasmalcināts ingvers, sviests, atlikušais ūdens daudzums, sāls un pipari. Uzliek vāku. Izvēlas vienmērīgas konsistences zupas iestatījumu „**smooth soup**”.

Kad zupa ir gatava un ir ieslēgta „Keep warm” funkcija silta ēdiena saglabāšanai, pannā uzkarsē eļļu uz vidēji lielas uguns. Viegli apcep gliemenes 3 līdz 4 minūtes, ik pa laikam apgroza. Pārgriež apceptās gliemenes uz pusēm. Nogaršojiet zupu un, ja nepieciešams, pievienojiet vēl garšvielas. Zupu pasniedz ar vidū uzbērtām apceptajām gliemenēm un pārkaisa ar sasmalcinātu plakanlapu pētersīli.

4 porcijām

## Burkānu krēmzupa

- 500 ml ūdens
- 65 g sīki sagrieztu šalošu
- 550 g nomizotu un 1 cm biezās šķēlēs sagrieztu burkānu
- 4 g nomizota un sasmalcināta ingvera
- 30 g sviesta (pēc izvēles)
- Sāls un svaigi maltie baltie pipari

### PASNIEDZ KOPĀ AR:

- Sasmalcinātu svaigo plakanlapu pētersīli
- Grauzdiņiem

Zupas pagatavotājā ielej pusi no paredzētā ūdens daudzuma. Pēc tam pievieno sastāvdaļas šādā secībā: sasmalcinātas šalotes, sagriezti burkāni, sasmalcināts ingvers, sviests, atlikušais ūdens daudzums, sāls un pipari.

Uzliek vāku. Izvēlas vienmērīgas konsistences zupas iestatījumu „**smooth soup**”.

Noņem vāku. Nogaršojiet zupu un, ja nepieciešams, pievienojiet vēl garšvielas. Pasniedz ar pārkaisītu sasmalcinātu plakanlapu pētersīli un grauzdiņiem.

4 porcijām

## Stiltona siera krēmzupa ar puraviem

- 600 ml dārzenu buljona
- 400 g 1 cm biezās šķēlītēs sagrieztu puravu (baltā daļa)
- 60 g smalki sagrieztu sīpolu
- 100 g miltaino kartupeļu (Maris Piper, King Edward), kas sagriezti 1,5 cm biezos kubiņos
- 75 g sasmalcināta Stiltona siera ar nogrieztu miziņu
- Sāls un svaigi malti melnie pipari

### PASNIEDZ KOPĀ AR:

- 35 g sasmalcinātu Stiltona sieru ar nogrieztu miziņu
- Pārkaisītiem svaigi maltiem melnajiem pipariem

Zupas pagatavotājā ielej pusi no paredzētā dārzenu buljona daudzuma. Pēc tam pievieno sastāvdaļas šādā secībā: sagriezti puravi, sīki sagriezti sīpoli, kubiņos sagriezti kartupeļi, sasmalcināts Stiltona siers, sāls (jāņem vērā, ka buljons un Stiltona siers būs nedaudz sāļš), melnie pipari un atlikušais dārzenu buljons. Uzliek vāku. Izvēlas vienmērīgas konsistences zupas iestatījumu „**smooth soup**”.

Noņem vāku. Nogaršojiet zupu un, ja nepieciešams, pievienojiet vēl garšvielas. Pasniedz pārkaisītu ar svaigi maltiem melnajiem pipariem un drupinātu Stiltona sieru.

4 porcijām

75 g Stiltona siera vietā var izmantot 60 g sadrupinātu Rokfora siera. Zupu pasniedz ar nelielā daudzumā uzbērtā sadrupinātā Rokfora siera

## Tomātu un bazilika zupa

- 500 ml dārzenu buljona (ko pagatavo no buljona kubiņiem)
- 230 g konservēto, sagrieztu tomātu (konservu kārbā)
- 1 vidēji liels sīpols, sagriezts
- 1 vidēji liels burkāns, nomizots un 1,5 cm kubiņos sagriezts
- 1 nomizota un sasmalcināta ķīpoku daiviņa
- 1½ ēdamkarote tomātu biezeņa
- 2 šķipsnas kūpinātas paprikas (pēc izvēles)
- 10 lielas bazilika lapas
- 150 ml tomātu pastas
- Sāls un svaigi malti melnie pipari
- ½ tējkarotes granulētā cukura (pēc izvēles)

Zupas pagatavotājā ielej pusi no paredzētā dārzenu buljona daudzuma. Pēc tam pievieno sastāvdaļas šādā secībā: sagriezti tomāti (kopā ar sulu), sīki sagriezti sīpoli, kubiņos sagriezti burkāni, sasmalcināts ķīpoks, tomātu biezenis, paprika, veselas bazilika lapas, tomātu pasta, sāls (jāņem vērā, ka buljons būs nedaudz sāļš), melnie pipari un atlikušais buljona daudzums. Uzliek vāku. Izvēlas vienmērīgas konsistences zupas iestatījumu „**smooth soup**”.

Noņem vāku un ar koka karoti iemaisa cukuru. Nogaršojiet zupu un, ja nepieciešams, pievienojiet vēl garšvielas. Pasniedz.

4 porcijām

Kūpināta paprika piešķir zupai nelielu kūpinājuma aromātu un piparu garšu. Tomēr, ja nevēlaties, varat nepievienot kūpinātu papriku.

## Atdzesēta zirnišu zupa

- 300g zirnišu
- 60g smalki sagrieztu saldo sīpolu
- 300g kubiņos sagrieztu gurķu
- 300 ml ūdens
- 200 ml sojas krējuma
- 20 svaigu piparmētru lapu
- 1/2 citrona
- 1 tējķ. cukura
- Sāls un pipari

Zupas pagatavotājā ieber zirnišus, sīpolus, gurķus, ūdeni un sojas krējumu. Pēc garšas pārkaista ar garšvielām.

Izvēlas vienmērīgas konsistences zupas iestatījumu „smooth soup”.

Liek ledusskapī ievilkties 4 stundas, līdz zupa ir atdzisusi.

Atver zupas pagatavotāju. Pievieno cukuru, piparmētru lapas un pusi citrona sulas.

Izvēlas „smoothie” iestatījumu.

Pasniedz atdzesētu.

**Lai piešķirtu zupai vairāk pikantuma, pievieno 1 tējķ. Wasabi pastas, mārrutku pastas vai rupjo graudu sinepes. Tāpat var pievienot 50 g mazo makaronu vai aunazirņu, lai zupai būtu biezāka konsistence.**



## Puravu un kartupeļu zupa ar gabaliņiem

- 625 ml dārzenu buljona
- 75 g smalki sagrieztu sīpolu
- 1 nomizota un sasmalcināta ķiploku daiviņa
- 300 g 1,5 cm biežās šķēlēs sagrieztu puravu
- 200 g miltaino kartupeļu (Maris Piper, King Edward), kas sagriezti 1,5 cm biezos kubiņos
- Sāls un svaigi malti melnie pipari

### **PASNIEDZ KOPĀ AR:**

- Sasmalcinātu plakanlapu pētersīli

Zupas pagatavotājā ielej pusi no paredzētā dārzenu buljona daudzuma. Pēc tam pievieno sastāvdaļas šādā secībā: sagriezti sīpoli, sasmalcināts ķiploks, sagriezti puravi, kubiņos sagriezti kartupeļi, sāls (jāņem vērā, ka buljons būs nedaudz sāļš), melnie pipari un atlikušais dārzenu buljons. Uzliek vāku. Izvēlas zupas ar gabaliņiem pagatavošanas iestatījumu „**chunky soup**”.

Kad zupa ir gatava, noņem vāku. Nogaršojiet zupu un, ja nepieciešams, pievienojiet vēl garšvielas. Pasniedz ar pārkaisītiem sasmalcinātajiem pētersīļiem.

4 porcijām

## Vistas zupa

- 600 ml vistas buljona (ko pagatavo no buljona kubiņiem)
- 60 g smalki sagrieztu saldo sīpolu
- 200 g mazo ziedkāposta rozetišu
- 200 g 1 cm biežās šķēlēs sagrieztu burkānu
- 200 g jēlas, 1,5 cm biezos kubiņos sagrieztas vistas krūtiņas bez kauliem un bez ādas
- 1 buntīte svaigu garšaugu (piemēram, pētersīļu, timiāna un lauru lapu zariņu, kas sasieti kopā ar aukliņu)
- Sāls un svaigi malti melnie pipari

### PASNIEDZ KOPĀ AR:

- 2 ēdamkarotes krējuma ar augstu tauku saturu (pēc izvēles)
- 1 ēdamkaroti rupjo graudu sinepju (pēc izvēles)
- 1 ēdamkaroti sasmalcinātu svaigu pētersīļu

Zupas pagatavotājā ielej pusi no paredzētā buljona daudzuma. Pēc tam pievieno sastāvdaļas šādā secībā: sagrieztī sīpoli, ziedkāposta rozetes, šķēlēs sagrieztī burkāni, sagriezta vista, svaigi garšaugi, sāls (jāņem vērā, ka buljons būs nedaudz sāļš), melnie pipari un atlikušais buljons. Uzliek vāku. Izvēlas zupas ar gabaliņiem pagatavošanas iestatījumu „**chunky soup**”. Tikmēr sajauc krējumu ar sinepēm. Ielej mērci nelielā traukā; noliek malā.

Kad zupa ir gatavota, noņem vāku un uzber garšaugus. Zupu pasniedz karstu ar pārkaisītiem sasmalcinātiem pētersīļiem un mērci.

4 porcijām

Zupai var piešķirt austrumu garšu, sinepju krējuma mērces vietā pievienojot sojas mērci, rīsu etiķi un sasmalcinātu svaigu koriandru.

## 5 dārzeņu zupa

- 150g plānās šķēlītēs sagrieztu puravu
- 150g kubiņos sagrieztu burkānu
- 100g kubiņos sagrieztu cukini
- 150g kubiņos sagrieztu rāceņu
- 100g smalki sagrieztu sīpolu
- 1 nomizota ķiploku daiviņa
- 1 smalki sagriezts selerijas kātiņš
- 700 ml ūdens
- Sāls un pipari

### PASNIEDZ KOPĀ AR:

- Sarīvētu Emmentāla vai franču Comté sieru, grauzdiņiem.

Ieber visas sastāvdaļas zupas pagatavotājā. Izvēlas iestatījumu „zupa ar gabaliņiem”.

Pasniedz kopā ar sarīvētu sieru un sviestā apbrūninātiem grauzdiņiem.

**Ja vēlaties, lai zupa būtu pilnīgāka un kalpotu par galveno ēdienreizi, 100g burkānu un 100g puravu vietā varat izmantot 250g kartupeļu.**

## Saldo kartupeļu un sarkano lēcu zupa

- 300g 2 cm kubiņos sagrieztu saldo kartupeļu
- 60g smalki sagrieztu saldo sīpolu
- 100g sarkano lēcu
- 150g 2 cm kubiņos sagrieztu kartupeļu
- 600 ml ūdens
- Sāls un pipari

### PASNIEDZ KOPĀ AR:

- 2 ēdamkarotes sīki sagriezta koriandra

leber visas sastāvdaļas zupas pagatavotājā (izņemot koriandru). Izvēlas iestatījumu „zupa ar gabaliņiem”.

Pievieno koriandru un pasniedz.

**Ja gatavojat zupu bērniem, nepievienojiet koriandru un izrotājiet ar smaiņiņu, kas izspiests no tomātu kečupa!**



## Banānu un vaniļas saldējuma smūtijs

- 4 šķēlītēs sagriezti banāni
- 200/210 g vaniļas saldējuma (apmēram 5 kausiņi)
- 250 ml piena ar augstu tauku saturu

### PASNIEDZ KOPĀ AR:

- Banānu saldumiem

Liek banānus un saldējumu zupu pagatavotājā. Ielej pienu. Uzliek vāku un izvēlas iestatījumu „smoothie”.

Pasniedz atdzesētu kopā ar banānu saldumiem; pēc pasniegšanas ieliek ledusskapī.


**Smūtijā pagatavošanai var izmantot arī citus augļus un saldējuma garšas. Vislabāko garšu var iegūt, izmantojot mango, bumbierus, persikus, aprikozes, kā arī karamēļu vai kanēļa saldējumu.**


## Zemeņu un kanēļa smūtijs

- 4 sojas jogurti
- 350g uz pusēm vai ceturtdaļās sagrieztu zemeņu
- 2 ēdamk. cukura
- 1 tējkarote ar kaudzi malta kanēļa

leber visas sastāvdaļas zupas pagatavotājā. Izvēlas „smoothie” iestatījumu. Pasniedz uzreiz pēc pagatavošanas.

**Ja jogurts un zemenes nav atdzesēti, tad, lai smūtijam būtu pareizā temperatūra, var pievienot 4 ledus kubiņus. Kanēlis smūtijam piešķir gardu saldo garšu, tomēr, ja nevēlaties, varat nepievienot, bet tā vietā izmantot vaniļas cukuru vai maltu ingveru.**

 **OSTRZEŻENIE:** Twoje urządzenie wydziela parę wodną, co może spowodować oparzenia. Trzymaj pokrywkę i miarkę z zachowaniem ostrożności (jeśli jest to konieczne, użyj rękawicy, uchwytów, itp.) Trzymaj miarkę przez jej środkową część.

 **OSTRZEŻENIE:** Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach.

**Do urządzenia załączono instrukcję bezpieczeństwa.**

Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy ją uważnie przeczytać. Instrukcję należy następnie zachować na przyszłość.

## OPIS

- A** Górny uchwyt
- B** Zespół silnika
- C** Czujnik przelewu
- D** Złączka zespołu silnika
- E** Ostrze
  - E1** Wał
  - E2** Cztero-punktowe ostrze
- F** Dzbanek
- G** Boczny uchwyt
- H** Złączka dzbanka
- I** Wyjście przewodu zasilającego
- J** Przewód zasilający
- K** Panel sterowania
  - K1** Przycisk wyboru programu
  - K2** Przycisk programu aksamitnych zup
  - K3** Przycisk programu zup z dużymi kawałkami
  - K4** Przycisk programu Smoothie
  - K5** Przycisk programu łatwego czyszczenia
  - K6** Przycisk Start/Stop
  - K7** Wyświetlacz LED

### WSKAZÓWKI:

- Niektóre produkty spożywcze mogą zaplamić zbiornik w urządzeniu. Nie wpłynie to na stan urządzenia ani na Twoje zdrowie. Aby usunąć plamy, zanurzyć zbiornik w wodzie i dodać małą ilość środka do naczyń (1 tabletkę, płyn, proszek). Pozostawić na noc. Delikatnie czyścić za pomocą gąbki: plamy powinny zniknąć.

-Jeśli resztki wciąż pozostają na wale (**E**) i na czujniku przelewu (**C**), usunąć je za pomocą ostrgo druciaka.

## CO ZROBIĆ, GDY URZĄDZENIE NIE DZIAŁA?

PROBLEMY	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Urządzenie nie działa.	Wtyczka nie jest podłączona do kontaktu.	Podłączyć urządzenie do zasilania. Upewnić się, że przewód zasilający jest poprawnie włożony do kontaktu po stronie uchwytu.
	Zespół silnika ( <b>B</b> ) nie jest poprawnie umieszczony lub zablokowany.	Wyjąć niektóre składniki. Sprawdzić, czy zawartość nie przekracza poziomu MAX i upewnić się, że składniki są równomiernie rozłożone na spodzie dzbanka.



PROBLEMY	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Nadmierne drgania	Urządzenie nie jest umieszczone na płaskiej powierzchni i nie jest stabilne.	Umieść urządzenie na stabilnej, płaskiej, żaroodpornej, czystej i suchej powierzchni.
	Zbyt dużo składników.	Zmniejsz ilość włożonych składników.
Wyciek na górze dzbanka.	Czujnik przelewu (C) jest zablokowany.	Wyczyść czujnik (C).
	Zbyt dużo składników.	Zmniejsz ilość włożonych składników.
Źle wymieszane preparaty.	Kawałki produktów spożywczych są zbyt duże lub zbyt twarde.	Zmniejszyć wielkość lub ilość włożonych składników.
	Zatrzymać silnik za pomocą zabezpieczenia przed przeciążeniem silnika.	Odczekać co najmniej 20 minut, aż urządzenie ostygnie i zmniejszyć wielkość lub ilość włożonych składników. Dolać płynu.
Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.	Urządzenie jest wilgotne.	Odczekać 24 godziny, by urządzenie wyschło przed ponownym podłączeniem.
Urządzenie wydaje ciągle sygnał dźwiękowy, wszystkie kontrolki :LED migają i cdE1 lub cdE2 są wyświetlone na ekranie.	Czujnik przelewu (C) popełnił błąd. Urządzenie jest wyposażone w czujnik poziomu (C).	Wyczyścić czujnika (C). Zmniejszyć ilość składników.
Produkty nie są poprawnie ugotowane lub coś jest zablokowane na spodzie dzbanka.	Zbyt dużo składników.	Nie przekraczać maksymalnego poziomu (rys.3) składników.
	Nie wybrano poprawnego programu.	Rozpocząć ponownie wybierając poprawny program.
	Ilość płynu niewystarczająca lub zbyt duża.	Sprawdzić, czy poziom płynu znajduje się między oznaczeniami MIN i MAX dla ustawień P1 i P2 (rys. 3). Dla P3 upewnić się, że ilość płynu wynosi między 150 ml i 300 ml.
	Składniki nie są poprawnie zmiksowane.	Wymieszać płyn i składniki ręcznie (rys. 4).
	Wybrano urządzenie do podgrzewania mleka.	Urządzenie do przygotowania zup nie jest przeznaczone do tego.

PROBLEMY	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Produkty nie są poprawnie ugotowane lub coś jest zablokowane na spodzie dzbanka.	Zapomniano składnika lub zmieniono ilości zalecane w przepisie.	Stosować się do listy składników i proporcji w przepisach.

## UTYLIZACJA

- Wyrzucanie urządzenia i opakowania



Opakowanie zawiera wyłącznie materiały, które nie są niebezpieczne dla środowiska i które mogą być usunięte zgodnie z przepisami dotyczącymi utylizacji w Twoim miejscu zamieszkania.

- **Zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne**



### Pomyśl o środowisku!

- ① Urządzenie zawiera wartościowe materiały, które można odzyskać lub poddać recyklingowi.
- ➡ Zostaw więc swoje stare urządzenie w miejscowym punkcie zbiórki odpadów.

Dyrektywa 2012/19/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) stanowi, że wszystkie zużyte urządzenia AGD nie powinny być wyrzucane razem ze zwykłymi odpadami. Stare urządzenia należy zbierać oddzielnie w celu zoptymalizowania odzysku i recyklingu zawartych w nich materiałów oraz aby ograniczyć ich wpływ na zdrowie człowieka i środowisko.

## PRZEPISY



### Zupa z cukinii, estragonu i sera kremowego

- 400 ml wody
- 60 g pokrojonej cebuli
- 600 g cukinii pokrojonej na kawałki 1.5 cm
- 100 g pełnotłustego sera kremowego (Philadelphia® lub podobnego)
- 3 gałązki świeżego estragonu (długości około 4 cm)
- Sól i świeżo zmielony czarny pieprz

#### DO PODANIA

- Świeżo mielony czarny pieprz
- Szczypta papryki chili w proszku (opcjonalnie)
- Posiekane świeże listki estragonu

Usunąć listki z estragonu i odstaw. Wlać połowę wody do urządzenia do przygotowania zup. Następnie dodać składniki w następującej kolejności: pokrojona cebula, pokrojone w

kawałki cukinie, kremowy ser, listki estragonu,, sól, świeżo zmielony czarny pieprz i pozostałą wodę. Zamocować pokrywkę (delikatnie wkręcić wał ostrza przez cukinie i mocno całkowicie wepchnąć spód). Wybrać ustawienie „**zupa aksamitna**”.

Po zakończeniu gotowania zdjąć górę i wlać do misek. Podawać z czarnym pieprzem, szczyptą papryki chili w proszku i posiekanym estragonem.

dla 4 osób

W tym przepisie estragon można zastąpić świeżym koperkiem lub bazylią.

## Zupa krem z marchwi i przegrzebków

- 500 ml wody
- 65 g obranej i posiekanej szalotki
- 550 g obranej marchwi, pokrojonej w kawałki 1 cm
- 4 g obranego i drobno posiekanego korzenia imbiru
- 30 g masła (opcjonalnie)
- Sól i świeżo zmielony biały pieprz

### DO PODANIA

- 1-2 łyżki oleju
- 160 g – 180 g surowych przegrzebków
- Posiekana świeża pietruszka
- Grzanki

Wlać połowę wody do urządzenia do przygotowania zup. Następnie dodać składniki w następującej kolejności: pokrojona szalotka, pokrojona w kawałki marchew, pokrojony imbir, masło, pozostałą wodę, sól i pieprz. Zamocować pokrywkę. Wybrać ustawienie „**zupa aksamitna**”.

Po zakończeniu gotowania, gdy zupa jest na ustawieniu „utrzymywanie w ciepłe”, podgrzać olej na patelni na średnim ogniu. Delikatnie podsmażyć przegrzebki przez 3 do 4 minut, przekręcając w połowie gotowania. Pokroić podsmażone przegrzebki na pół. Spróbować zupę i poprawić, jeśli jest to konieczne. Podawać zupę z podsmażonymi przegrzebkami pośrodku i natką pietruszki.

dla 4 osób

## Zupa krem z marchwi

- 500 ml wody
- 65 g pokrojonej szalotki
- 550 g obranej marchwi, pokrojonej w kawałki 1 cm
- 4 g obranego i drobno posiekanego korzenia imbiru
- 30 g masła (opcjonalnie)
- Sól i świeżo zmielony biały pieprz

### DO PODANIA

- Posiekana świeża natka pietruszki
- Grzanki

Wlać połowę wody do urządzenia do przygotowania zup. Następnie dodać składniki w następującej kolejności: pokrojona szalotka, pokrojona w kawałki marchew, pokrojony imbir, masło, pozostałą wodę, sól i pieprz.

Zamocować pokrywkę. Wybrać ustawienie „**zupa aksamitna**”.

Zdjąć górę. Spróbować i poprawić, jeśli jest to konieczne. Podawać z posiekaną natką pietruszki i grzankami.

dla 4 osób

## Zupa krem z pora i sera Stilton

- 600 ml wywaru jarzynowego
- 400 g pora (biała część), pokrojonego w kawałki 1 cm
- 60 g pokrojonej cebuli
- 100 mączastych ziemniaków (Maris Piper, King Edward), pokrojonych w kostkę 1,5 cm
- 75 g sera Stilton, z odkrojoną skórką i pokruszonego
- Sól i świeżo zmielony czarny pieprz

### DO PODANIA

- 35 g sera Stilton, z odkrojoną skórką i pokruszonego
- Świeżo mielony czarny pieprz

Wlać połowę wywaru jarzynowego do urządzenia do przygotowania zup. Następnie dodać składniki w następującej kolejności: pokrojony por, pokrojona cebula, pokrojone ziemniaki, pokruszony ser Stilton, sól (pamiętać, że ser Stilton jest słony), czarny pieprz i pozostały wywar. Zamocować pokrywkę. Wybrać ustawienie „zupa aksamitna”.

Zdjąć górę. Spróbować i doprawić, jeśli jest to konieczne. Podawać ze świeżo zmielonym czarnym pieprzem i pokruszonym serem Stilton.

dla 4 osób

Do zupy krem z pora i sera Roquefort, zamiast 75 g sera Stilton dodać 60 g sera Roquefort. Podawać zupę z dodatkowym pokruszonym serem Roquefort.

## Zupa z pomidorów i bazylii

- 500 ml wywaru jarzynowego (z kostek)
- 230 g pokrojonych pomidorów z konserwy
- 1 średniej wielkości pokrojona cebula
- 1 średniej wielkości obrana marchew, pokrojona w kostkę 1,5 cm
- 1 ząbek obranego i rozgniecionego czosnku
- 1 1.2 łyżki puree z pomidorów
- 1 szczypty wędzonej papryki (opcjonalnie)
- 10 dużych listków bazylii
- 150 ml passaty
- sól i świeżo zmielony czarny pieprz
- 1/2 łyżeczka cukru kryształu

Wlać połowę wywaru jarzynowego do urządzenia do przygotowania zup. Następnie dodać składniki w następującej kolejności: pokrojone pomidory (i sok), pokrojona cebula, pokrojona marchew, zgnieciony czosnek, puree z pomidorów, papryka, całe liście bazylii, sól ((pamiętać, że wywar jest słony), czarny pieprz i pozostały wywar. Zamocować pokrywkę. Wybrać ustawienie „zupa aksamitna”.

Zdjąć górę i wymieszać z cukrem za pomocą drewnianej łyżki. Spróbować i doprawić, jeśli jest to konieczne. Podawać.

dla 4 osób

Dodanie wędzonej papryki nadaje zupę lekkiego smaku wędzenia. Można jej nie dodawać.

## Zimna zupa z groszku

- 300 g groszku
- 60 g drobno pokrojonej słodkiej cebuli
- 300 g ogórka, pokrojonego w kostkę
- 300 ml wody
- 200 ml śmietany sojowej
- 20 świeżych listków mięty
- 1/2 cytryny
- 1 łyżeczka cukru
- Sól, pieprz

Włożyć groszek, cebulę, ogórek, wodę i śmietanę sojową do urządzenia do przygotowania zup. Doprawić i spróbować.

Wybrać ustawienie „zupa aksamitna”.

Włożyć do lodówki na 4 godziny aż zupa ostygnie.

Otworzyć urządzenie do przygotowania zup. Dodać cukier, listki mięty i sok z połowy cytryny.

Wybrać ustawienie „zupa aksamitna”.

Podawać na chłodno.

**Aby uzyskać pikantniejszą zupę, dodać 1 łyżeczkę wasabi, chrzanu lub gruboziarnistej musztardy. Można również dodać 50 g mini pasty lub ciecierzycy, by nadać zupie konsystencji.**



## Zupa z dużymi kawałkami pora i ziemniaków

- 625 g wywaru lub bulionu jarzynowego
- 75 g pokrojonej cebuli
- 1 rozgnieciony ząbek czosnku
- 300 g pora pokrojonego w kawałki 1,5 cm
- 200 mączastych ziemniaków (Maris Piper, King Edward), pokrojonych w kostkę 1,5 cm
- Sól i świeżo zmielony czarny pieprz

### DO PODANIA

- Posiekana natka pietruszki

Wlać połowę wywaru jarzynowego do urządzenia do przygotowania zup. Następnie dodać składniki w następującej kolejności: pokrojona cebula, rozgnieciony czosnek, pokrojony por, pokrojone ziemniaki, sól (pamiętać, że wywar jest słony), czarny pieprz i pozostały wywar. Zamocować pokrywkę. Wybrać pozostałe ustawienie „zupa z dużymi kawałkami”.

Po zakończeniu gotowania zdjąć górę. Spróbować i doprawić, jeśli jest to konieczne. Podawać z pokrojoną natką pietruszki.

dla 4 osób

## Smaczna zupa z kurczaka

- 600 g bulionu drobiowego (z kostek)
- 60 g drobno pokrojonej cebuli
- 200 g małych kawałków kalafiora
- 200 g marchwi, pokrojonej w kostkę 1 cm
- 200 g filetów z piersi kurczaka (bez kości), pokrojonych w kostkę 1,5 cm
- 1 wiązka świeżych ziół (np. natka pietruszki, tymianek i liść laurowy związanych razem nitką).
- Sól i świeżo zmielony czarny pieprz

### DO PODANIA

- 2 łyżki tłustej śmietany (opcjonalnie)
- 1 łyżeczka gruboziarnistej musztardy (opcjonalnie)
- 1 łyżeczka posiekanej świeżej natki pietruszki

Wlać połowę wywaru do urządzenia do przygotowania zup. Następnie dodać składniki w następującej kolejności: pokrojona cebula, kalafior, pokrojona marchew, pokrojony kurczak, świeże zioła, „sól (pamiętać, że wywar jest słony), czarny pieprz i pozostały wywar. Zamocować pokrywkę. Wybrać ustawienie „**zupa z dużymi kawałkami**”. Wymieszać śmietaną i musztardę. Wlać sos do małej miski, odstawić.

Po zakończeniu gotowania zdjąć górę i wyjąć zioła. Podawać gorącą zupę z posiekaną natką pietruszki i sosem.

dla 4 osób

Aby uzyskać orientálną nutę, dodać sos sojowy, ocet ryżowy i świeżą posiekaną kolendrę zamiast sosu śmietanowo-musztardowego.

## 5-zupa jarzynowa

- 150 g cienko pokrojonego pora
- 150 g pokrojonej w kostkę marchwi
- 100 g pokrojonej w kostkę cukinii
- 150 g pokrojonej w kostkę rzepy
- 100 g pokrojonej cebuli
- 1 ząbek obranego czosnku
- 1 kawałek selera, cienko pokrojonego
- 700 ml wody
- Sól, pieprz

### DO PODANIA

- Niewielka ilość startego sera emmental lub francuskiego sera comté, grzanki.

Włożyć wszystkie składniki do urządzenia do przygotowania zup. Wybrać ustawienie „zupa z kawałkami”.

Podawać ze startym serem i podsmażonymi w maśle grzankami.

**Jeśli chcesz, by zupa miała bardziej gęstną konsystencję i była podawana jako główne danie, zastąp 100 g marchwi i 100 g pora 250 g ziemniaków.**

## Zupa ze słodkich ziemniaków i czerwonej soczewicy

- 300 g słodkich ziemniaków, pokrojonych w kostkę 2 cm
- 60 g drobno pokrojonej cebuli
- 100 czerwonej soczewicy
- 150 g ziemniaków, pokrojonych w kostkę 2 cm
- 600 ml wody
- Sól, pieprz

### DO PODANIA

- 2 łyżeczki posiekanej kolendry

Włożyć wszystkie składniki do urządzenia do przygotowania zup (prócz kolendry). Wybrać ustawienie „zupa z kawałkami”.

Dodawać kolendrę i podawać.

**Jeśli zupa ta jest przeznaczona dla dzieci, zamiast kolendrą udekorować buźką z keczupu!**



## Kremowe smoothie z bananów i lodów waniliowych

- 4 pokrojone w kawałki banany
- 200/210 g lodów waniliowych (około 5 gałek)
- 250 ml pełnotłustego mleka

### DO PODANIA

- kilka kawałków banana

Włożyć banany u lody do urządzenia do przygotowania zup. Wlać mleko. Włożyć górę i wybrać ustawienie „smoothie”.

Podawać na chłodno, nie czekając, z kawałkami bananów z boku.


**Zastąpić owoce i lody innymi smakami. by stworzyć swoje własne „smoothie”. Mango, gruszka, brzoskwinia, morele świetnie się nadają, jak również lody karmelowe i cynamonowe.**


## Smoothie z truskawek i cynamonu

- 4 jogurty sojowe
- 350 g truskawek, pokrojonych na pół lub na ćwiartki
- 2 łyżeczki cukru
- 1 pełna łyżeczka mielonego cynamonu

Włożyć wszystkie składniki do urządzenia do przygotowania zup. Wybrać ustawienie „smoothie”. Podaj natychmiast.

**Jeśli jogurty i truskawki nie są chłodne, można dodać 4 kostki lodu, by smoothie miał właściwą temperaturę. Cynamon nadaje przepyszny, słodkiego smaku ale można go zastąpić cukrem waniliowym lub zmielonym imbirem.**

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

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

## ОПИС

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

### ПОРАДИ:

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

## ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮЄ?

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



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



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

## УТИЛІЗАЦІЯ

- Утилізація пакувальних матеріалів і приладу



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

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

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



**Захищаймо навколишнє середовище разом!**

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

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

## РЕЦЕПТИ



### Буряковий суп-пюре з сиром «Весела корівка»©

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

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

#### **ОФОРМЛЕННЯ**

- Кервель
- Бальзамічний оцет

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

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

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

### **Суп-пюре з помідорів та з базиліком**

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

Розведіть крохмаль у невеликій кількості рідини.

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

**подавайте суп приправлений подрібненими кедровими горіхами, базиліком і пармезаном.**

### **Суп-пюре з цибулі-порей та з сиром Рокфор**

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

#### **ОФОРМЛЕННЯ**

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

Розведіть крохмаль у невеликій кількості холодного бульйону.

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



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

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

## Холодний суп із зеленого горошку

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

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

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

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

подавайте суп тоді, коли всі інгредієнти перемішуються належним чином.

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



## Ситний суп із домашньої птиці

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

### ОФОРМЛЕННЯ

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

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

Тим часом, змішайте вершки і гірчицю.

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

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

## Суп із цибулею та картоплею

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

### ОФОРМЛЕННЯ

- 2 столові ложки нарізаного кервелю

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

Після завершення приготування додайте кервель і подавайте суп.

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

## Суп із овочів

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

### ОФОРМЛЕННЯ

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

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

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

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

## Суп із солодкої картоплі та красної сочевиці

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

### ОФОРМЛЕННЯ

- 2 столові ложки коріандру

Покладіть усі інгредієнти до суповарки, окрім коріандру.

Виберіть програму «Chunky soup» (звичайний суп).

Приправте коріандром і подавайте суп до столу.

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

намальованою кетчупом©.

## Марокканська шурпа

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

### ОФОРМЛЕННЯ

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

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

Після приготування додайте духмяні трави та вживайте суп гарячим.

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

## Суп із креветками, кукурудзою та кокосовим молоком

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

### ОФОРМЛЕННЯ

- Натертий кокосовий горіх і стручковий перець

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

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

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



## Банановий смузі з ванільним морозивом

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

### ОФОРМЛЕННЯ

- Бананові цукерки

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

Подавайте до столу з банановими цукерками та куштуйте одразу.

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


## Полуничний смузі з корицею

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

Покладіть усі інгредієнти до суповарки.

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

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

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

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

## ОПИСАНИЕ

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

### СОВЕТЫ:

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

## ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ?

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



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

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

## ПЕРЕРАБОТКА

- Утилизация упаковочных материалов и прибора



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

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

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



### Защитим окружающую среду!

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

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



## Суп-пюре из свеклы с плавленым сыром©

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

### УКРАШЕНИЕ

- Кервель
- Бальзамический уксус

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

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

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

## Суп-пюре из помидоров и базилика

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

Растворите крахмал в небольшом количестве жидкости.

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

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

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

## Суп-пюре из лука-порея с сыром рокфор

- 400 г порезанных тонкими ломтиками белых ножек лука-порея

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

#### УКРАШЕНИЕ

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

Растворите крахмал в небольшом количестве холодного бульона.

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

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

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

## охлажденный гороховый суп

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

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

Поставьте в холодильник на 4 часа, чтобы охладить.

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

Подавайте охлажденным.

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



## Согревающий суп из мяса птицы

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

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

#### **УКРАШЕНИЕ**

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

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

Пока суп готовится, смешайте сметану и горчицу.

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

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

## **Протертый суп с луком-пореем и картофелем**

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

#### **УКРАШЕНИЕ**

- 2 ст л измельченного кервеля

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

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

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

## **Овощной суп**

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

#### **УКРАШЕНИЕ**

- Немного тертого сыра эмменталь или, сухарики.

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

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

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

## **крем-суп из сладкого картофеля и красной чечевицы**

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

### **УКРАШЕНИЕ**

- 2 ст л измельченного кориандра

Поместите все ингредиенты в аппарат для приготовления супа (кроме кориандра).

Выберите программу « chunky soup ».

Добавьте кориандра и подавайте на стол.

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

## **Марокканская шурпа**

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

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

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

Когда суп будет готов, добавьте пряности и подавайте горячим.

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

## **Суп из креветок, кукурузы и кокосового молока**

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

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

#### УКРАШЕНИЕ

- Тертая мякоть кокоса и сладкий перец

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

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

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



## Смузи из бананов и ванильного мороженого

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

#### УКРАШЕНИЕ

- Несколько банановых конфет

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

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


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


## Смузи из клубники и корицы

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

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

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

 **WARNING :** Your appliance releases steam that could cause burns. Hold and handle the lid carefully (if necessary, use a hot pad, a cloth, etc.). Handle the lid with its central handle.

 **WARNING :** Do not immerse the appliance in water or any other liquid.  
**A safety instructions booklet is included with your appliance.**  
Before using this appliance for the first time, read the booklet carefully and keep it for future reference.

## DESCRIPTION

- A Top handle
- B Motor unit
- C Overflow sensor
- D Motor unit connector
- E Blade
  - E1 Shaft
  - E2 Four-point blade
- F Jug
- G Side handle
- H Jug connector
- I Socket for power cord
- J Power cord
- K Control panel
  - K1 Program selection button
  - K2 Smooth soup program button
  - K3 Chunky soup program button
  - K4 Smoothie program button
  - K5 Easy cleaning program button
  - K6 Start/Stop button
  - K7 LED screen

### TIPS :

- Some foods may stain your appliance's container. This will in no way affect your appliance or your health. To remove stains, soak your appliance's container in water and add a little dishwasher detergent (1 tablet, liquid, powder). Leave to soak overnight. Then scrub gently using a sponge: the stains should disappear.
- If residue still remains in the shaft (E1) and on the overflow sensor (C), use an abrasive sponge to remove it.

## WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOESN'T WORK?

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



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

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

## RECYCLING

- Disposal of the appliance and its packaging materials



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

- **Expired electronic or electric products:**



### Think of the environment!

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

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

## RECIPES



### Courgette, tarragon & cream cheese soup

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

#### TO SERVE

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

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

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

Serves 4

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

## Creamed carrot & scallop soup

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

### TO SERVE

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

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

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

Serves 4

## Creamed carrot soup

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

### TO SERVE

- Chopped fresh flat leaf parsley
- Croutons

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

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

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

Serves 4

## Creamed leek & stilton soup

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

### TO SERVE

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

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

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

Serves 4

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

## Tomato & basil soup

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

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

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

Serves 4

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

## Chilled pea soup

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

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

Choose the “smooth soup” setting.

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

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

Choose the “smoothie” setting.

Serve chilled.

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

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



## Chunky leek & potato soup

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

### TO SERVE

- Chopped flat-leaf parsley

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

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

Serves 4

## Comforting chicken soup

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

### TO SERVE

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

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

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

Serves 4

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

## 5-vegetable soup

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

### TO SERVE

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

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

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

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

## Sweet potato and red lentil soup

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

### TO SERVE

- 2 tbsp chopped coriander

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

Add the coriander, and serve.

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



## Banana and vanilla ice cream smoothie

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

### TO SERVE

- A few banana sweets

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

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

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

## Strawberry and cinnamon smoothie

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

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

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

<b>BG</b>	p. 8 – 15
<b>BS</b>	p. 16 – 23
<b>CS</b>	p. 24 – 31
<b>HU</b>	p. 32 – 39
<b>RO</b>	p. 40 – 47
<b>SK</b>	p. 48 – 55
<b>SL</b>	p. 56 – 63
<b>SR</b>	p. 64 – 71
<b>HR</b>	p. 72 – 79
<b>ET</b>	p. 80 – 87
<b>LV</b>	p. 88 – 95
<b>LT</b>	p. 96 – 103
<b>PL</b>	p. 104 – 140
<b>UK</b>	p. 112 – 119
<b>RU</b>	p. 120 – 127
<b>EN</b>	p. 128 – 135