



BL78 - Soup Maker

PLEASE READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE USE



duronic.com



[duronic](https://www.youtube.com/channel/UCdURONIC)



[@duronicmedia](https://www.instagram.com/duronicmedia)



[Duronic](https://www.facebook.com/duronic)



[@duronicmedia](https://twitter.com/duronicmedia)

Contents

English Manual	5
Manuel d'utilisation en français	15
Gebrauchsanleitung auf Deutsch	24
Manual de Instrucciones en Español	33
Manuale D'istruzioni In Italiano	42
Instrukcja obsługi. Polski	55

English Manual

Benefit

- A wide range of soups can be cooked with your soup maker, including vegan, vegetarian and an array of ethnic dishes.
- The ingredients retain more nutrients, vitamins and minerals, providing you with a tasty result.
- It saves energy as cooking is done in a single container on one heat source.
- It saves time when cooking as you do not need to constantly keep watch of your soup. You simply choose your mode and allow the soup maker to cook for you from start to finish.
- Less washing up is required as only one cooking jug is used and the soup maker lid eliminates splashes and boiling over.

Specification

Components:

This box contains:

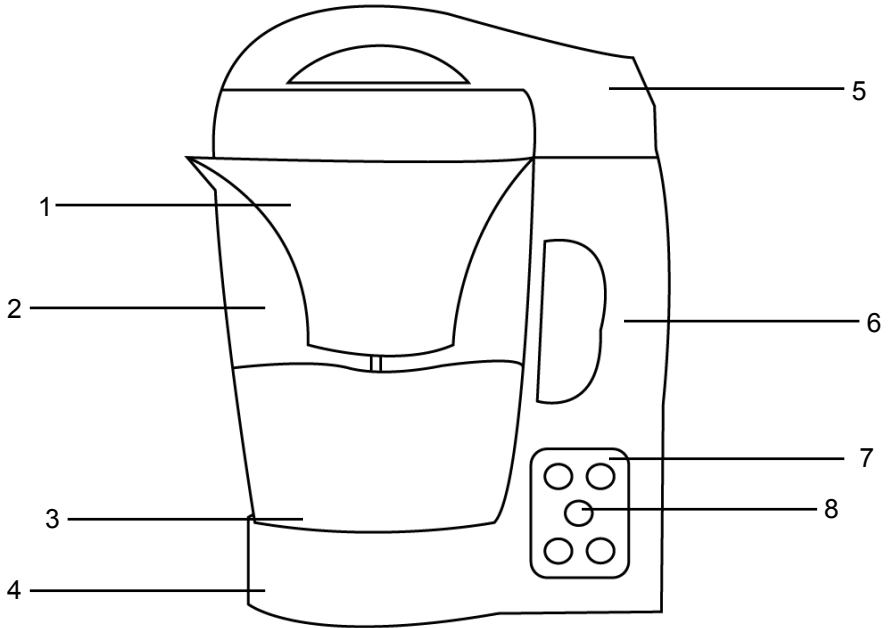
Motor Unit/Lid

Chopping/Mixing Blade (not shown)

Heating/Mixing/Serving Jug

Instruction Manual

Brush



Structure of your soup maker:

- 1. Inner lid part
- 2. Glass Jug
- 3. Stainless Steel Mixing Blade
- 4. Heating Element
- 5. Motor Unit and secure interlocking lid
- 6. Handle
- 7. Control Panel
- 8. On/Off Button

Technical Information:

Description: 1.6 litre Glass Soup Maker
Model: BL78
Rated Voltage: 220V-240V ~ 50/60Hz
Power Consumption: 700-800 Watts

Important Safety Information

Please read these notes carefully BEFORE using your appliance.

- Check that the voltage of your main circuit corresponds with the rating of the appliance before operating.
- If the supply cord or appliance is damaged, stop using the appliance immediately and contact Duronic for assistance.
- Do not let the cord hang over the edge of the surface or let it come into contact with heat.
- Do not carry the appliance by the power cord.
- Do not use an extension cord to power this appliance, as it may cause a fire
- Do not pull the plug out by the cord as this may damage the plug and/or the cable.
- Remember to switch the wall socket off before unplugging the device. This must be done before any parts/attachments are removed or when cleaning is required.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Children should not play with the appliance.
- This appliance cannot be used by children aged below 8 years and any persons with reduced physical, sensory/mental capabilities or lack of experience and knowledge as long as they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards which are involved.
- Cleaning or maintenance should not be undertaken by children without supervision.
- Close supervision and care must be taken when this appliance is used near pets.
- Do not use this product for anything other than its intended use.
- This appliance has been made for domestic use only and NOT for commercial purposes.
- Please ensure that the appliance is used on a flat, stable and heat resistant surface.
- USE CAUTION when lifting or moving the appliance. Use the handle on the appliance to lift or move the jug. It is advised to use heat protective gloves or pot holders when handling the glass jug. Areas which are not intended to hold must be given sufficient time to cool

- Always switch the appliance off and remove the plug and lid before using the jug to serve soup.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachment
- When in use, the surfaces of the appliance will become very hot, therefore the handle must always be used.
- The use of accessory attachments other than those supplied is not recommended.
- When the appliance is used for reheating soup, always ensure soup is piping hot before serving.
- Never exceed the maximum capacity outlined in this instruction manual.
- Caution: The blades inside this jug are very sharp, extreme caution must be taken during cleaning.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not immerse cords, plugs or any part of the appliance in water or any other liquid.

Using Your Appliance

This Soup Maker can serve up to 4 people and is ideal for both smooth and chunky soup. The auto functions allow you to stand back as healthy nutritious meals are made for you in as little as 25 minutes and the preferential blending functionality means your soup can be perfected to how you like it.

1. Begin by washing your vegetables, and peeling away any with hard skin (i.e. potatoes and carrots).
2. Chop your ingredients into pieces no larger than 2.5cm.
3. Remove the lid of your Soup Maker and add all of the ingredients into the serving jug. Top up the ingredients with cold water, ensuring you do not exceed the max fill line indicated on the glass jug
4. To reach the minimum soup fill line, you will need 250g of chopped vegetables and 17 oz liquid. To reach the maximum amount of soup, add 400g chopped vegetables and 41 oz of liquid.
5. Note: You can use the pulse button at the end of cooking to ensure your soup is made to your desired consistency.
6. Once all of your ingredients have been added to the Soup Maker, place the lid back on the serving jug, making sure it is securely in place.
7. Plug the Soup Maker into the outlet. When the Soup Maker is plugged in, a beep will sound. Select the Start/Stop button, the lights on the control panel will now begin to flash

8. Choose your desired function. The Soup Maker will work automatically. When the soup has cooked, a series of beeps will be made.
9. Unplug the Soup Maker and remove the lid, being careful to avoid any steam that it may emit. Using the handle, pour the soup into bowls to serve.

Program Functions

There are three pre-set program buttons - chunky soup, smooth soup, boil & pulse. Pulse is a manual function, with many uses ranging from creating smoothies to blending your soup to the perfect consistency.

Chunky Soup Function

The Chunky Soup function gives you wholesome thick soups in under 23 minutes.

1. Pre-wash any vegetables required for the recipe. Fill the serving jug according to your recipe, ensuring it does not exceed the maximum fill level
2. Plug your Soup Maker in and press the start button. Select the Chunky Soup function and the Soup Maker will begin to heat your ingredients to a temperature of 98°C.
3. Once the temperature has been reached (after approximately 10 minutes at full capacity), the soup maker will pulse once. It will continue cooking the soup and pulsing for another 5 minutes.
4. Just before the soup is finished, the Soup Maker will pulse the soup 2-3 times in quick succession. A series of beeps will sound once your soup is ready.

Smooth Soup Function

The Smooth Soup function creates smooth tasty soups in under 25 minutes.

1. First, add water to the jug (once again staying between the min and max fill lines).
2. Add the ingredients into the jug. If you are using fruit, ensure any thick skins are peeled and all fruit is cored and cut into small pieces.
3. Fit the serving jug into place and select the Smooth Soup button on the control panel.
4. The Soup Maker will then start to heat and blend 3 times, before finishing with a beeping noise.

Boil Function

The Boil function allows you to boil water or heat up soup. Simply fill the serving jug above the minimum water level line and press boil.

Pulse Function

The Pulse function allows you to pulse your food in quick short bursts or for as long as you need. This will ensure your soup is blended to the perfect consistency for you. The function also works to create cold soups like gazpacho.

Cleaning the jug

Add warm water with a small amount of washing up liquid into the jug. Ensure you do not exceed the maximum fill line. Hold down the pulse function to clean.

Note: Do not use an excess amount of washing up liquid.

Safety Shut Off

For security reasons, simply lifting the lid at any point will stop the blending automatically.

Caution: We recommend that you press Start/Stop button before lifting the lid.

Trouble Shooting & FAQ's

Can I use uncooked meat in the soup maker?

No. You need to first cook the meat separately before using it in the soup maker with the rest of your ingredients. Meats such as lamb will need browning before adding to the ingredients.

What is the capacity of the soup maker?

The Soup Maker has a capacity of 1.6 litres. Always ensure that the ingredients and liquids do not exceed the maximum fill line indicated on the glass jug.

Can I change the times on the settings of the chunky and smooth functions?

No, the time setting for the chunky and smooth soup functions is pre-set and will be correct for most soups. If the end result is not to your preferred consistency, you have the option to use the heat and pulse function to acquire better results depending on your recipe.

Can I make cold soups in the soup maker?

Yes, you can make cold soups and gazpacho in the Soup Maker using the pulse function. For some recipes, you may need to first cook the soup using either the chunky or smooth settings and then allow it to cool.

Why is my soup maker overflowing

The water may be filled above the maximum fill line. Ensure that you do not exceed the maximum fill line before choosing a mode

Cleaning & Care

This appliance is NOT dishwasher safe.

Do not immerse the soup maker in water or any liquids.

1. Clean the base housing and outside of the jug with a soft cloth.
2. Rinse the lid in warm, soapy water.
3. To clean the inside of the jug, rinse to remove any soup or large food particles. Remove any ingredient remnants using a soft cloth and mild detergent before rinsing again.

Caution: The blades in the jug are very sharp, extreme caution must be taken when cleaning the inside of the jug.

IMPORTANT!

After cleaning the appliance, allow it to cool and dry completely before storing it away or using again.

Warranty

1 Year Guarantee from Shine-Mart Ltd, Trademark owners of Durotic Products.

NOTE: THESE STATEMENTS DO NOT AFFECT YOUR STATUTORY RIGHTS AS A CONSUMER

This product has been manufactured under the strictest or quality control procedures, and using the highest quality of materials, to ensure excellent performance and reliability. It will give very good and long lasting service, provided it is properly used and maintained. The product is guaranteed for 1 years from the date of original purchase. If any defect arises due to a faulty materials or poor workmanship, the faulty product must be returned to the original place of purchase. Refund or replacement is at the discretion of that company.

Durotic Products are offered with a 1 year guarantee under the following conditions:

1. The product must be returned to the retailer with original proof of purchase.
2. The product must be installed and used in accordance with the instructions contained in this operating manual.
3. It must be used only for domestic purposes.
4. It does not cover wear and tear, malicious damage, misuse, neglect, inexpert repairs or consumable parts.
5. Shine-Mart Ltd has no responsibilities for accidental or consequential loss or damage.
6. Shine-Mart Ltd are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee
7. Valid in the UK only



This product is fitted with CE:1363 plug and fuse
Imported by Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Information on waste Disposal for Consumers of
Electrical & Electronic Equipment.

This mark on a product and/or accompanying documents indicates that when it is to be disposed of, it must be treated as Waste Electrical & Electronic Equipment, (WEEE).

Any WEEE marked products must not be mixed with general household waste, but kept separate for the treatment, recovery and recycling of the materials used.

For proper treatment, recovery and recycling; please take all WEEE marked waste to your Local Authority Civic waste site, where it will be accepted free of charge.

If customers dispose of Waste Electrical & Electronic Equipment correctly, they will be helping to save valuable resources and preventing any potential negative effects upon human health and the environment, of any hazardous materials that the waste may contain.

Follow Us



durotic.com



[durotic](https://www.youtube.com/channel/UC...)



[@duroticmedia](https://www.instagram.com/duroticmedia)



[Durotic](https://www.facebook.com/durotic)



[@duroticmedia](https://twitter.com/duroticmedia)

Manuel d'utilisation en français

Bénéfices

- Un large éventail de soupes peut être préparé dans ce blender chauffant, y compris des soupes végétariennes, végétaliennes ainsi qu'une variété de repas ethniques.
- Les ingrédients conservent tous leurs nutriments, vitamines et minéraux durant la cuisson afin de fournir un résultat goûtu et sain.
- Préparer la soupe au complet dans un seul récipient permet de faire des économies d'énergie.
- Il ne sera pas nécessaire de garder un œil permanent sur la soupe afin de la cuire à la perfection. Choisissez simplement le programme souhaité et laissez le blender chauffant s'occuper du reste.
- Un gain de temps est également ajouté grâce à la nécessité de ne laver qu'un seul récipient, qui peut être quasiment nettoyé automatiquement, tout en évitant les éclaboussures grâce au couvercle intégré.

Spécifications

Composants :

Ce produit tout-en-un comporte :

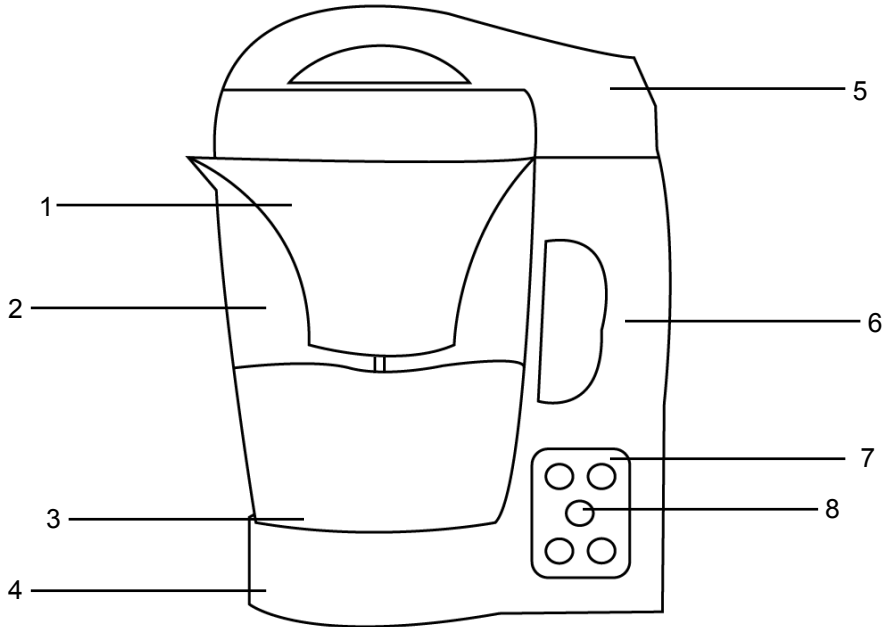
La base et son couvercle ;

Une lame ;

Une carafe ;

Un manuel d'utilisation ;

Une brosse de nettoyage.



Structure de votre blender chauffant :

1. Partie moteur interne
2. Carafe en verre
3. Lame en acier inoxydable
4. Élément chauffant
5. Couvercle de sécurité
6. Poignée
7. Panneau de contrôle
8. Interrupteur ON/OFF

Informations techniques

Description : Blender chauffant de 1,6 litre

Modèle : BL78

Voltage nominal : 220-240V 50/60Hz

Alimentation : 700/800 Watts

Informations importantes de sécurité

Veillez lire ces notes attentivement avant d'utiliser votre produit

- Vérifiez que le voltage de votre installation électrique corresponde au voltage du produit.
- Si l'alimentation est endommagée, veuillez interrompre l'utilisation du produit et contactez votre revendeur ou Duronic.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre ou le laisser entrer en contact avec une source de chaleur.
- Ne transportez pas le produit par son alimentation.
- N'utilisez pas une rallonge ou une multiprise électrique avec ce produit en raison des risques encourus par ces accessoires électriques au voltage limité.
- Ne débranchez pas ce produit en tirant sur le câble.
- Rappelez-vous de débrancher le produit lorsque vous enlevez certains composants ou procédez au nettoyage.
- Les enfants doivent rester sous stricte supervision de l'adulte responsable de leur sécurité lorsque le produit est en fonctionnement.
- Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé par les personnes (y compris les enfants) ayant des capacités sensorielles ou mentales limitées, ou un manque d'expérience, à moins qu'elles n'aient reçu les instructions nécessaires ou soient sous la supervision de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne devraient pas procéder au nettoyage du produit sans supervision.
- Veuillez rester vigilant lorsque vous utilisez ce produit à proximité d'animaux.
- N'utilisez pas ce produit à d'autres fins que ceux décrits dans ce manuel.
- Ce produit est conçu pour un usage domestique et n'est pas couvert par la garantie si utilisée à des fins domestiques.
- Veuillez-vous assurer que le produit est utilisé sur une surface plate, stable et résistante à la chaleur.
- Soyez vigilant lorsque vous déplacez le produit. Utilisez la poignée de transport pour déplacer le produit ou servir le contenu de la carafe. Il est recommandé d'utiliser des protections résistants à la chaleur lorsque vous manipulez la carafe. Les parties qui ne sont pas censées être tenues doivent être refroidies avant de manipuler le produit.
- Eteignez toujours le produit et enlevez le couvercle avant de servir la soupe.

- Soyez prudent lorsque vous manipulez le produit et notamment les pièces mobiles et accessoires.
- En fonctionnement, les parois du blender peuvent devenir très chaudes, il est par conséquent nécessaire de toujours utiliser la poignée pour des raisons de sécurité.
- L'utilisation d'accessoires non-fournies par Duronic n'est pas recommandée.
- Avertissement : les lames à l'intérieur de la carafe sont très aiguisées. Veuillez faire preuve de vigilance lorsque vous tentez de nettoyer la carafe.
- N'utilisez pas le produit à l'extérieur.
- N'immergez pas le câble d'alimentation ou les parois extérieures dans l'eau.

Utilisation du produit

Ce blender chauffant permet de servir jusqu'à 4 personnes par préparation. Les fonctions préprogrammées permettent à la machine de préparer des soupes saines du début jusqu'à la fin sans aucune interaction nécessaire avec l'utilisateur en moins de 30 minutes. Une fois la soupe terminée, vous pouvez également parfaire la consistance de la soupe en fonction du résultat escompté.

1. Commencez par laver vos légumes puis épluchez-les si nécessaire.
2. Coupez vos ingrédients en morceaux.
3. Retirez le couvercle du blender et ajoutez tous les ingrédients dans la carafe. Ajoutez de l'eau en veillant à ne pas excéder le repère maximum.
4. Pour atteindre le repère minimum, il sera nécessaire d'ajouter 250 grammes de légumes et 500 ml d'eau. Pour atteindre le repère maximum, ajoutez 400 grammes de légumes et 1200 ml d'eau.
5. Une fois que tous vos ingrédients ont été ajoutés, verrouillez le couvercle sur la carafe.
6. Branchez le blender, un « beep » se fera alors entendre. Pressez la touche « Start/Stop » afin d'allumer le panneau de contrôle.
7. Choisissez le programme souhaitée, le blender commencera alors préparer le type de préparation choisi. Une fois le programme terminée, une série de « beep » se fera alors entendre.
8. Débranchez le blender puis retirez le couvercle en faisant particulièrement attention à la quantité de vapeur chaude qui s'émanera. Utilisez la poignée pour servir la soupe.
9. Note : vous pouvez utiliser la fonction « pulse » à la fin de la cuisson si vous souhaitez parfaire la consistance de la soupe.

Fonctions

Ce blender incorpore 2 programmes, la fonction « pulse » et « boil ». « Chunky soup » correspond à une soupe veloutée, tous les ingrédients seront par conséquent grossièrement mixés. « Smooth soup » correspond à une soupe crémeuse, le résultat obtenu correspond à une soupe parfaitement mixée et homogène. « Boil » permet de porter de l'eau à ébullition. « Pulse » permet de lancer la fonction moulinage.

Chunky soup / Soupe veloutée

Le programme « chunky soup » permet d'obtenir une soupe veloutée en moins de 23 minutes.

1. Préparez les ingrédients souhaités, placez-les dans la carafe puis versez la quantité d'eau nécessaire à votre préparation en veillant à ce que le repère maximum ne soit pas atteint.
2. Branchez le blender chauffant puis pressez la touche « start ». Sélectionnez le programme « chunky soup » puis laissez le blender bouillir l'eau à une température de 98°C et cuire vos ingrédients.
3. Une fois que la température de cuisson a été atteinte, soit approximativement 10 minutes après son lancement, le blender commencera à mouliner la soupe. La cuisson et le moulinage des ingrédients continueront jusqu'à la fin de la préparation.
4. Juste avant que la cuisson s'achève, le blender activera le moulinage à plusieurs reprises succinctes avant d'émettre un signal sonore qui annonce la fin du programme.

Smooth soup / Soupe crémeuse

Le programme « smooth soup » permet d'obtenir une soupe crémeuse en moins de 20 minutes.

1. Préparez les ingrédients souhaités, placez-les dans la carafe puis versez la quantité d'eau nécessaire à votre préparation en veillant à ce que le repère maximum ne soit pas atteint.
2. Branchez le blender chauffant puis pressez la touche « start ». Sélectionnez le programme « smooth soup » puis laissez le blender bouillir l'eau à une température de 98°C et cuire vos ingrédients.
3. Le blender moulinera les ingrédients 3 fois avant d'annoncer la fin du programme à l'aide du signal sonore.

Fonction « boil » / bouillir de l'eau

La fonction « boil » vous permet de bouillir de l'eau ou réchauffer une soupe précédemment cuite. Remplissez la carafe de liquide au moins jusqu'au repère minimum puis démarrez le programme « boil ». Votre préparation sera réchauffé / l'eau sera portée à ébullition rapidement.

Fonction « pulse »

La fonction « pulse » permet de lancer le moulinage du blender aussi longtemps que vous le souhaitez. Cette fonction permet de parfaire la consistance de la soupe ou de préparer d'autres types de recettes telles que des smoothies, des soupes froides de type gazpacho, etc.

Procéder au nettoyage

Versez de l'eau chaude et ajoutez un peu de liquide vaisselle dans la carafe tout en vous assurant de ne pas atteindre le repère maximum. Pressez la touche « pulse » jusqu'à ce que la carafe soit propre. Rincez ensuite la carafe à l'eau et utilisez la brosse fournie pour enlever les résidus restants.

Fonction de sécurité

Vous pouvez retirer le couvercle à tout moment auquel cas le moteur s'arrêtera automatiquement pour des raisons de sécurité. Nous recommandons toutefois de presser la touche « start / stop » avant de retirer le couvercle.

FAQ

Puis-je utiliser de la viande crue dans mes préparations ?

Non. Il est primordial de précuire la viande séparément avant de l'ajouter aux restes de vos ingrédients. Certaines viandes telles que de l'agneau nécessitent une cuisson particulière et longue avant de pouvoir l'utiliser dans des préparations telles que des soupes.

Quelle est la capacité de la carafe ?

Ce blender a une capacité de 1,6 litre. Veuillez-vous assurer que les ingrédients et les liquides n'atteignent pas le repère maximum indiqué sur la carafe.

Puis-je paramétrer les programmes afin de modifier le temps de cuisson ?

Non, les programmes sont paramétrés à l'avance pour pouvoir préparer un large éventail de soupes. Si le préparation final ne correspond pas au résultat escompté, vous pouvez utiliser les fonctions « boil » ou « pulse ».

Puis-je faire des soupes froides dans ce blender ?

Oui, vous pouvez faire des soupes froides en utilisant la fonction pulse auquel cas le blender agit comme un blender classique. Certaines soupes froides nécessitent néanmoins d'avoir été cuites au préalable avant de les servir froides.

Est-ce que mon blender peut déborder ?

Si le volume d'eau est au-dessus du repère maximum, il est possible que le contenu déborde durant le processus d'ébullition de l'eau. Il est important de noter que le volume d'eau doit être compris entre le repère minimum et maximum.

Nettoyage et maintenance

Ce produit n'est pas conçu pour être lavable au lave-vaisselle. N'immergez pas le blender dans l'eau ou tout autre liquide.

1. Afin de nettoyer les parois extérieures, utilisez un tissu humide.
2. Rincez le couvercle à l'eau chaude en utilisant un peu de liquide vaisselle.
3. Pour nettoyer l'intérieur de la carafe, utilisez soit la fonction « pulse » ou rincez la carafe en y versant de l'eau et en frottant les parois intérieures avec la brosse fournie.

Avvertissement :

les lames sont aiguisées et doivent par conséquent être manipulées avec précaution.

Important :

Après avoir procédé au nettoyage du blender, laissez le blender sécher complètement avant de le ranger ou de le réutiliser.

Garantie

Garantie et service après-vente

1 an de garantie de la part de Shine-Mart Ltd, propriétaire de la marque Duronic.

NOTE : CES DÉCLARATIONS N'AFFECTENT EN RIEN VOTRE DROIT STATUTAIRE EN TANT QUE CONSOMMATEUR

Ce produit a été produit en suivant les procédures de contrôle de qualité les plus strictes en utilisant des matériaux de qualité pour assurer une excellente durabilité et performance. Ce produit vous offrira de longues années de service tant que vous utilisez correctement cette machine et suivez les instructions de maintenance contenues dans ce manuel. Ce produit est garanti pour 1 an à partir de la date originelle d'achat. Si ce produit était endommagée en raison d'un problème électrique ou d'une fabrication imparfaite, le produit défectueux peut être remplacé au vendeur à la discrétion de la marque sous conditions:

1. Le produit doit être retourné avec la preuve originale d'achat.
2. Le produit doit être installé et utilisé en accord avec les instructions contenues dans ce manuel d'utilisation.
3. Le produit doit être réservé à un usage privé.
4. La garantie ne protège pas contre les dommages dus à l'usure normale, l'utilisation malveillante, la mauvaise utilisation, la négligence, les réparations conduites par des non-experts ainsi que les pièces consommables.
5. Shine-Mart Ltd ne porte pas de responsabilité pour tout dommage ou perte accidentel ou conséquent causé par ce produit.
6. Shine-Mart Ltd se dégage de toute responsabilité en matière de réparation durant la période de garantie.
7. Valide dans toute l'Union Européenne.



Ce produit est fourni avec une prise européenne
Importé par Shine-Mart Ltd, RM3 8SB.



Ce symbole apparaît sur le produit et/ou les documents accompagnant ce produit pour indiquer que pour procéder à la destruction de ce produit, celui-ci doit être traité comme un déchet électrique et électronique (WEEE). Les produits marqués WEEE ne doivent être mélangés avec les déchets ménagers et doivent être séparés pour traitement et recyclage des composants. Afin de traiter et recycler ce produit, veuillez déposer tous les composants marqués WEEE au site de recyclage le plus proche où ce produit sera repris gratuitement. Si les clients jettent les déchets électriques et électroniques WEEE correctement, ce geste aidera la préservation de ressources précieuses et prévient les potentiels effets négatifs que ces composants ou tout autre composant dangereux ont sur la santé humaine et l'environnement.

Suivez-nous sur



www.duronic.com



[@duronic_france](https://www.instagram.com/duronic_france)



[Duronic France](https://www.facebook.com/Duronic France)



[@Duronic_France](https://www.twitter.com/Duronic_France)

Gebrauchsanleitung auf Deutsch

Vorteile und Leistung

- Vielzahl von Suppen können mit unserem Suppenbereiter vorbereitet werden, inklusive vegane, vegetarisch und kulturelle Gerichte.
- Die Zutaten erhalten mehr Nährstoffe, Vitamine und Mineralien und bieten dir mehr Geschmack.
- Des Weiteren sparen Sie Energie, da die Suppe nur in einem Behälter gekocht wird.
- Sie werden Zeit sparen beim Kochen und müssen nicht immer die Suppe im Auge behalten. Sie müssen einfach die gewünschte Einstellung wählen. Alles andere wird der Suppenkocher für Sie erledigen.
- Weniger Arbeit beim Abwaschen und der Deckel schützt vor Spritzer.

Eigenschaften

Zubehör:

Die Lieferung enthält:

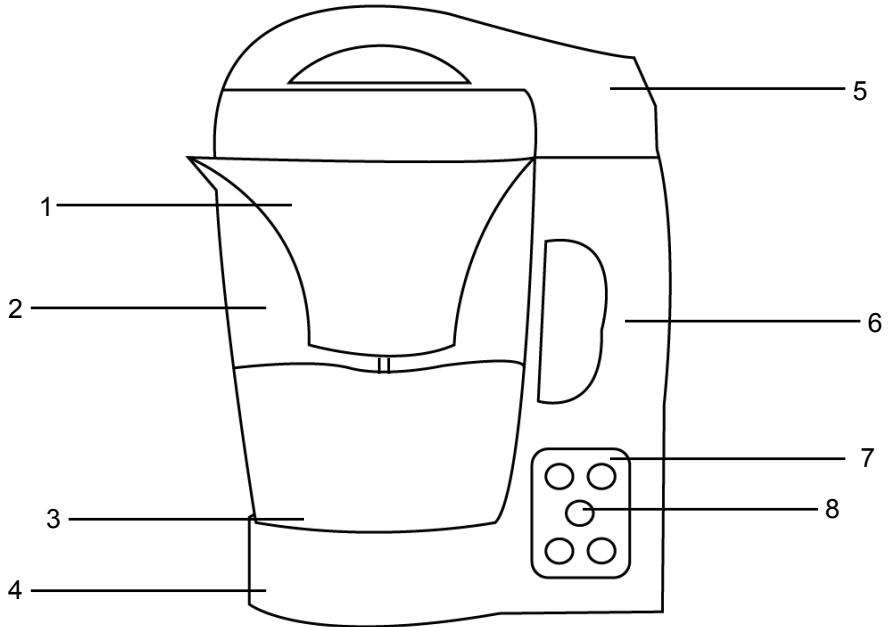
Motoreinheit / Deckel

Messereinheit

Aufwärm-/Rühr -/ und Servierkrug

Bedienungsanleitung

Bürste

**Bauteile:**

1. Sieb
2. Glaskrug
3. Edelmesser
4. Sockel
5. Motoreinheit und Versiegelung
6. Griff
7. Bedienfeld
8. Ein- Ausschaltknopf

Technische Informationen:

Beschreibung: 1,6l Glas Suppenkocher

Modell: BL78

Voltzahl: 220V-240V ~ 50/60Hz

Leistung: 700-800 Watt

Wichtige Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig vor der Benutzung durch.

- Überprüfen Sie zuerst die Voltzahl des Gerätes und die Spannung an Ihren Steckdosen.
 - Wenn Sie Schaden am Kabel feststellen, kontaktieren Sie Duronic und benutzen Sie nicht weiter den Suppenkocher.
 - Lassen Sie den Kabel nicht an Ecken hängen und nicht auf heißen Flächen liegen lassen.
 - Tragen Sie das Gerät nicht an dem Kabel.
 - Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, da es zu einem Brand führen kann.
 - Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Suppenkocher auszuschalten. Dies kann zu Schäden führen.
 - Trennen Sie das Gerät vom Strom, bevor Sie Teile entfernen oder Reinigen möchten.
-
- Beachten Sie Sicherheitsvorkehrungen, wenn Kinder dabei sind.
 - Kinder nicht mit dem Suppenkocher spielen lassen.
 - Das Gerät kann von Kinder über 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrungen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes aufgeklärt wurden und die Gefahren verstanden wurden.
 - Reinigung oder Wartung sollten nicht von Kindern ausgeführt werden.
 - Beachten Sie Sicherheitsvorkehrungen, wenn Tiere in der Nähe sind.
 - Benutzen Sie dieses Produkt nicht für andere Zwecke, als vom Hersteller vorgeschrieben.
 - Dieses Gerät ist nur für den Heimgebrauch geeignet. Nicht für den kommerziellen Gebrauch.
 - Benutzen Sie die Einheit auf einer flachen und hitzebeständiger Oberfläche.
 - Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät tragen oder bewegen. Benutzen Sie den Griff dafür. Wir empfehlen Ihnen hitzebeständige Handschuhe zu tragen, wenn Sie den Glaskrug benutzen. Bereiche, die Sie nicht halten können, muss abgekühlt werden.

- Bevor Sie die Suppe mit dem Krug servieren, schalten Sie vorher die Maschine aus.
- Halten Sie Ihre Finger fern von scharfen Zusatzteilen.
- Während der Nutzung, wird die Oberfläche sehr heiß. Benutzen Sie den Griff.

- Benutzen Sie keine anderen Teile, als die in der Lieferungen enthalten waren.

- Wenn Sie die Suppe aufwärmen möchten, beachten Sie beim servieren, dass die Suppe sehr heiß ist.
- Benutzen Sie nur die maximale Kapazität für den Krug.
- Achtung: Die Messer im Krug sind sehr scharf. Seien Sie sehr vorsichtig.

- Nicht im freien benutzen.
- Stellen Sie nicht den Kabel oder die Motoreinheit in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Benutzung

Dieser Suppenkocher kann Suppe für bis zu 4 Personen zubereiten und ist ideal für cremige oder klumpige Suppen. Die automatische Kochfunktion gibt Ihnen die Möglichkeit andere Aufgaben zu erledigen, während Ihre Suppe kocht. Wählen Sie die gewünschte Funktion und erhalten Sie in weniger als 30 Minuten gesunde und nahrhafte Suppen.

1. Waschen und schälen Sie vorher die Gemüsen.
2. Schneiden Sie die Zutaten in kleine Stücke. Nicht länger als 1,5-2,5cm.
3. Entfernen Sie den Deckel und füllen Sie alle Zutaten in den Krug und fügen Sie kaltes Wasser dazu. Achten Sie auf die maximale Füllmenge.
4. Um die minimale Füllmenge zu erreichen, brauchen Sie ca. 250g Gemüse und ca. 480ml Flüssigkeit. Um die maximale Füllmenge zu erreichen, brauchen Sie 400g Gemüse und ca. 1L Flüssigkeit.
5. Hinweis: Sie können nach der Kochzeit noch die Pulse-Funktion benutzen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.
6. Nachdem Sie alle Zutaten in den Krug eingefüllt haben, setzen Sie den Deckel auf und achten Sie auf die Verriegelung.
7. Stecken Sie den Stecker ein. Wenn der Suppenkocher eingeschaltet ist, wird ein „Beep“ Ton ertönen. Drücken Sie die Start/Stop-Taste und das Bedienfeld wird erleuchten.

8. Wählen Sie die gewünschte Einstellung. Der Suppenkocher arbeitet automatisch von alleine. Wenn die Suppe zubereitet ist, werden Sie Signale hören.
9. Trennen Sie den Kabel und entfernen Sie den Deckel. Dabei kann Dampf austreten, seien Sie vorsichtig.

Funktionen

Drei Funktionen sind vorhanden - cremige Suppe, klumpige Suppe und Kochen&Pulse. Pulse ist eine manuelle Funktion, mit dem Sie die gewünschte Konsistenz erreichen können.

Klumpige Suppe

Diese Funktion bietet Ihnen gesunde dickflüssige Suppe unter 23 Minuten.

1. Gemüse abwaschen, die benötigt werden und füllen Sie nach Rezept die Zutaten in den Krug ein.
2. Verbinden Sie den Kabel an Strom und schalten Sie das Gerät ein. Wählen Sie die Funktion aus und der Suppenkocher wird bis zu 98° erwärmt.
3. Wenn die Temperatur erreicht ist (ungefähr nach 10 Minuten), wird der Kocher einmal mixen. Danach wird die Suppe weiter gekocht und gemixt für weitere 5 Minuten.
4. Bevor die Suppe fertig ist, wird nochmal für 2-3 Minuten schnell gemixt.

Cremige Suppe

Diese Funktion wird Ihnen eine cremige Suppe in 25 Minuten vorbereiten.

1. Fügen Sie zuerst Wasser in den Krug.
2. Fügen Sie die Zutaten hinzu. Wenn Sie Früchte verwenden, schälen Sie vorher die Schalen und zerkleinern Sie die Stücke in kleine Teile.
3. Stellen Sie den Krug auf die Motoreinheit und wählen Sie die Smooth-Funktion aus.
4. Der Suppenkocher beginnt zu heizen und drei Mal die Zutaten mixen, bevor der Vorgang beendet ist.

Koch-Funktion

Diese Funktion bietet Ihnen immer die Möglichkeit Wasser zu kochen oder die Suppe aufzuwärmen.

Füllen Sie einfach den Krug mit Flüssigkeit (bis über die minimum Anzeige) und drücken Sie „Boil“.

Pulse-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie selbst Ihre Zutaten mixen. In kurzen, schnellen Abständen oder solange Sie möchten.

Selbstreinigungsfunktion

Fügen Sie warmes Wasser mit ein wenig Spülmittel in den Krug. Beachten Sie die maximale Füllmenge. Halten Sie die Pulse-Taste gedrückt

Hinweis: Benutzen Sie nicht zu viel Spülmittel.

Automatische Ausschaltfunktion

Wenn Sie leicht den Deckel öffnen, wird der Suppenkocher sich ausschalten.

Achtung: Wir empfehlen Ihnen die Maschine durch die Taste auszuschalten, bevor Sie den Deckel heben.

Häufig gestellte Fragen und Problembekämpfung

Kann ich rohes Fleisch mit dem Suppenkocher verarbeiten?

Nein. Sie müssen vorher das Fleisch kochen bevor Sie dies mit den anderen Zutaten in den Krug geben. Sie müssen z.B. Lamm vorher anbraten.

Was ist die maximale Füllmenge?

Der Suppenkocher hat eine maximale Kapazität von 1,6 Liter.

Überschreiten Sie nicht die Füllmenge.

Kann ich die Zeiteinstellung bei den Funktionen umändern?

Nein, die Zeitangaben für cremige und klumpige Suppe wurden bereits vorprogrammiert. Wenn sie mit dem Ergebnis nicht zufrieden sind, können Sie zusätzlich die Pulse-Funktion anwenden.

Kann ich auch kalte Suppen vorbereiten?

Ja, Sie können kalte Suppen und Gazpacho damit vorbereiten, indem Sie die Pulse-Funktion verwenden.

Warum läuft meine Suppe über?

Sie könnten die maximale Füllmenge überschritten haben. Bitte überprüfen Sie dies.

Reinigung und Wartung

Dieser Suppenkocher ist nicht für die Spülmaschine geeignet. Halten die Maschine nicht unter fließendes Wasser.

1. Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.
2. Spülen Sie den Deckel mit warmen Wasser ab.
3. Wenn Sie den Krug reinigen, spülen Sie zuerst den Krug ab, damit keine Essensreste zurückbleiben. Reinigen Sie mit einem Schwamm den Krug und spülen Sie nochmal ab.

Achtung: Die Messer sind sehr scharf. Seien Sie vorsichtig!

Wichtig!

Lassen Sie alles gut trocknen, bevor Sie den Suppenbereiter verstauen.

Gewährleistung

1 Jahr Gewährleistung von Shine-Mart Ltd, der Markeninhaber von Duronic Produkte.

ZUR BEACHTUNG : DIESE BEDINGUNGEN HABEN KEINE BEEINFLUSSUNG AUF IHRE GESETZLICHE RECHTE ALS VERBRAUCHER

Dieses Produkt wurde unter strengen Qualitätskontrollen hergestellt, und wurde aus hochwertigen Werkstoffen produziert, um ausgezeichnete Leistung und Zuverlässigkeit zu gewährleisten. Sofern das Produkt korrekt benutzt und gewartet wird, wird eine langlebige Lebensdauer garantiert.

Das Produkt ist für 1 Jahr, ab dem Kaufdatum, gewährleistet. Beim Auftreten eines Schadens, durch schlechten Werkstoffe oder Verarbeitung, sollte das fehlerhafte Produkt an den ursprünglichen Verkäufer zurückgegeben werden. Eine Rückerstattung oder einen Umtausch erfolgt nach Vorschriften des Unternehmens.

Duronic Produkte haben 1 Jahr Gewährleistung unter folgenden Bedingungen :

1. Das Produkt sollte mit dem ursprünglichen Kaufnachweis zurückgegeben werden.
2. Das Produkt sollte unter den Anweisungen und Anleitungen installiert und benutzt worden sein.
3. Die Produkte sind nur für den Hausgebrauch geeignet.
4. Natürliche Abnutzung oder Schäden, böswillige Beschädigung, Missbrauch, unsachgemäße Reparaturen von Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
5. Shine-Mart Ltd hat keine Verantwortung für indirekte Verluste oder Folgeschäden.
6. Shine-Mart Ltd ist nicht für Wartungsarbeiten zuständig. Diese fallen nicht unter die Gewährleistung.
7. Gültig in der EU



Dieses Produkt ist mit fitted CE geprüfte Typ-F
Euro Stecker/BS Stecker ausgestattet
Von Shine-Mart Ltd, RM3 8SB importiert



Information über Abfallagerung für Verbraucher von elektronischen Geräten. Dieses Zeichen auf dem Produkt und/oder auf mitgelieferte Dokumenten zeigt, dass wenn eine Beseitigung erfolgt, diese an Elektro-Altgeräte (WEEE)- Stellen beseitigt werden muss. Für weitere Behandlungen und Weiterverarbeitung der Werkstoffe, dürfen diese WEEE- markierte Produkte nicht mit dem Hausmüll vermischt werden.

Für die korrekte Behandlung, Aufbereitung und Wiederverwendung bitte alle WEEE -markierten Produkte zu Ihren kommunalen Abfallbeseitigungsanlage nehmen. Dort können Sie diese kostenlos abgeben.

Wenn die Beseitigung von Elektro-und Elektronik-Altgeräten richtig beseitigt wird, werden Sie helfen, wertvolle Ressourcen zu gewinnen und mögliche negative Auswirkungen auf Gesundheit und der Umwelt zu vermeiden.

Folgen Sie Uns



duronic.com

Manual De Instrucciones En Español

Beneficios

- Se puede cocer una amplia gama de sopas con este producto, incluyendo sopas vegetarianas al igual que una serie de platos étnicos.
- Los ingredientes conservan sus nutrientes, vitaminas y minerales, proporcionándole un sabroso resultado.
- Ahorra energía ya que la cocción se realiza en un solo contenedor de fuente de calor.
- Ahorra tiempo a la hora de su cocción ya que no es necesario vigilar constantemente. Simplemente seleccione el modo de cocción y permita que el producto realice su magia.
- No hay mucho que lavar ya que únicamente se utiliza una jarra y su respectiva tapa para prevenir salpicaduras.

Especificaciones

Componentes:

Esta caja contiene:

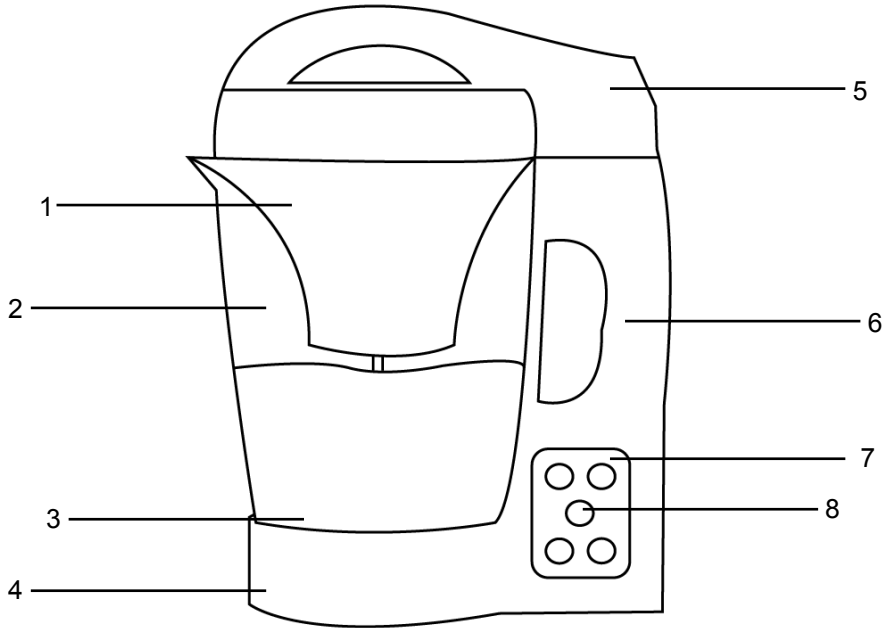
Unidad Motora/Tapa

Cuchillas para picar/mezclar (no
mostrado)

Jarra de cocción

Manual de instrucciones

Cepillo



Estructura de su robot cocina:

1. Cobertura del motor
2. Jarra de cristal
3. Chuchilla de acero inoxidable
4. Calentador eléctrico
5. Unidad motora
6. Asa
7. Tablero de control
8. Botón On/Off

Información técnica:

Descripción: Jarra de cristal de 1.6 L

Modelo: BL78

Tensión nominal: 220V-240V ~ 50/60Hz

Consumo de energía: 700-800W

Información importante de seguridad

Por favor lea esta información cuidadosamente ANTES de utilizar el aparato.

- Verifique que el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación corresponda a la de la red local antes de la conexión del aparato a la red de alimentación.
- Si el cable de alimentación está dañado, pare de utilizar y póngase en contacto con Duronic asistencia al cliente.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la superficie o dejar que entren en contacto con el calor.
- No lleve la unidad desde el cable de alimentación.
- No utilice una extensión con esta unidad, ya que podría provocar un incendio.
- No desconecte tirando el cable ya que puede dañar el enchufe o el cable.

- No olvide desconectar el enchufe de pared antes de desconectar la unidad. Esto debe hacerse antes de quitar cualquier pieza o cuando se requiera una limpieza.

- Es necesaria una estricta supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
- Los niños no deben jugar con la unidad.
- Esta aplicación puede ser usada por niños de edad a partir de 8 años y encima y cualquier persona con capacidades físicas, sensoriales/mentales reducidas o inexperiencia mientras que sean supervisados o instruidos acerca del uso de la unida en una manera segura y entender los peligros que están involucrados.

- La limpieza o mantenimiento no debería ser emprendida por niños sin supervisión.

- Tenga cuidado cuando esta unidad sea utilizado cerca de mascotas.

- No use este producto para algo distinto a su uso previsto.
- Esta unidad ha sido diseñado para uso doméstico solamente y NO para fines comerciales.
- Por favor, asegúrese de que la unidad sea utilizada sobre una superficie plana, estable y resistencia al calor.
- **PRECAUCIÓN** cuando levante o mueva la unidad. Use el asa en la unidad para levantar o mover la jarra. Se aconseja usar guantes protectores de cocina al manejar el jarro de cristal. Las áreas que no están destinadas a mantener deben ser dado suficiente tiempo para enfriarse.

- Antes de servir desde el jarro de cristal, por favor desconecte la unidad, luego retire la tapa y proceda.
- Mantenga los dedos lejos de partes desmontables.
- Cuando está en uso, la base de la unidad estará muy caliente, por lo tanto recomendamos siempre utilizar el asa del jarro.
- No recomendamos el uso de accesorios no suministrados.

- Cuando se utilice esta unidad para recalentar, asegure que la sopa este muy caliente antes de servir.
- Nunca sobrepasar la capacidad máxima marcada en el manual de instrucciones.
- Precaución: Las cuchillas dentro de esta jarra son muy afiladas, debe tenerse extrema precaución durante la limpieza.
- No utilice esta unidad al aire libre.
- No sumerja cables, enchufe o cualquier otra parte de la unidad en agua o algún otro líquido.

Uso de la unidad.

El robot de cocina puede servir hasta para 4 personas y es ideal para sopas líquidas o gruesas. Las funciones automáticas permiten que usted esté descanse tranquilamente ya que las comidas nutritivas estarán hechas en tan sólo 30 minutos y la funcionalidad de mezcla preferente significa que su sopa puede ser perfeccionada a su gusto.

1. Comience por lavar sus verduras y quitando cualquier piel dura (es decir, patatas y zanahorias).
2. Corte los ingredientes en trozos no mayores de 1,5 - 2,5 cm.
3. Retire la tapa e inserte todos los ingredientes dentro de la jarra de cristal con agua fría, recuerde no exceder de la marca máxima que indica en la jarra.
4. Para alcanzar la mínima línea, necesitará 250g de vegetales cortados y 17 onzas de líquido. Para alcanzar la cantidad máxima, necesita añadir 400g de verduras cortadas y 41 onzas de líquido.
5. Nota: Puede usar el botón PULSO al final de cada cocción para asegurar que su sopa sea hecha a su consistencia deseada.
6. Una vez todos los ingredientes estén dentro de la jarra, coloque la tapa asegurándose que este bien encajada.
7. Enchufe el robot de cocina en el tomacorriente. Cuando se enchufa la máquina, sonará un pitido. Seleccione el botón Start/Stop, las luces empezarán a parpadear.

8. Seleccione la función deseada. El robot cocina funcionará automáticamente. Cuando la sopa ha cocinado, se realizará una serie de pitidos.
9. Desenchufe el robot de cocina y quite la tapa, tenga cuidado y evite cualquier vapor que pueda omitir. Usando el asa, vierta la sopa para servir.

Botones de Operación

Hay tres botones de programa preestablecido - Chunky Soup, Smooth Soup, Boil y Pulse. La función Pulse es una función manual, con muchos usos que van desde crear batidos a hacer sopa con la consistencia perfecta.

Función Chunky Soup

La función Chunky Soup le proporciona sopas espesas en menos de 23 minutos.

1. Lave cualquier verdura requerida para la receta. Llene el jarro según su receta, asegurando que no exceda el máximo nivel.
2. Coloque la unidad motora y presiona el botón Start/Stop. Seleccione la función Chunky Soup y el robot de cocina empezará a calentar los ingredientes a una temperatura de 98oC.
3. Una vez alcanzada la temperatura (después de aproximadamente 10 minutos a plena capacidad), la unidad parpadeará una vez. Seguirá cocinando la sopa y con pulso durante otros 5 minutos.
4. Justo antes de que terminar, el robot de cocina se pulsará 2 - 3 veces en sucesión rápida. Una serie de pitidos sonará una vez que la sopa está lista.

Función Smooth Soup

La función Smooth Soup le proporciona sopas deliciosas en menos de 25 minutos.

1. En primer lugar, añada agua a la jarra (una vez más, no sobrepase entre las líneas de llenado max y min).
2. Añada los ingredientes en la jarra. Si usted está usando frutas, asegúrese de pelar cualquier piel gruesa, que están peladas y toda la fruta sin pepitas y cortadas en trozos pequeños.
3. Coloque la unidad motora y presiona el botón Start/Stop. Seleccione la función Smooth Soup.
4. El robot cocina comenzará entonces a calentar y mezclará 3 veces, antes de terminar con un pitido.

Función Boil

La función Boil permite que usted hierva agua o caliente sopas. Simplemente llene el jarro sin sobrepasándose de la línea del nivel mínima y presione Boil.

Función Pulse

La función Pulse permite que usted pulse su comida en estallidos cortos rápidos o mientras necesita. Esto asegurará que su sopa sea mezclada a una consistencia perfecta. La función también trabaja para crear sopas frías como el gazpacho.

Limpieza Automática

Agregue agua tibia con una pequeña cantidad de detergente en la jarra. Asegúrese de que no sobrepase la línea de lleno máximo. Mantenga presionada la función PULSE para limpiar.

Nota: No utilice una cantidad excesiva de detergente.

Auto Shut Off

Simplemente levante la tapa a cualquier punto para parar.

Precaución: Recomendamos que presione el botón Start/Stop antes de levantar la tapa.

Solución de problemas y preguntas frecuentes

¿Puedo usar carne cruda en el creador de la sopa?

No. Tiene que cocinar primero la carne por separado antes de mezclar con el resto de los ingredientes. Las carnes como el cordero necesitarán el colorante antes de añadir a los ingredientes.

¿Cuál es la capacidad del robot de cocina?

El robot de cocina tiene una capacidad de 1.6 litros. Siempre asegure que los ingredientes y los líquidos no excedan el máximo que indica en el jarro de cristal.

¿Puedo cambiar los tiempos en los ajustes de las funciones Chunky y Smooth?

No, el tiempo de las funciones de Chunky y Smooth son predeterminadas, son exactas para las sopas encontradas dentro del libro de recetas incluido. Si el resultado final no le agrada, tiene la opción de usar la función de Pulse.

¿Puedo hacer sopas frías?

Sí, puede hacer sopas frías y gazpacho en el robot cocina usando la función de Pulse. Hay dos recetas para sopas frías incluidas en el libro de recetas. Para otras recetas, tiene la opción de utilizar la función Chunky o Smooth, luego dejar que enfríe.

¿Por qué mi robot de cocina está llena?

El agua puede estar sobre el máximo. Asegúrese que no exceda la línea máxima antes de elegir un modo.

Limpieza y Mantenimiento

No sumerja la máquina en un lavavajillas.

No sumerja la máquina en agua o en cualquier líquido.

1. Limpie la superficie de la unidad y el exterior de la jarra con un paño suave y húmedo.
2. Lave la tapa en agua tibia y jabón.
3. Para limpiar el interior de la jarra, enjuague para eliminar restos de sopa o partículas grandes de alimentos. Limpie restos de alimentos utilizando un paño suave y detergente antes de enjuagar nuevamente.

PRECAUCIÓN: Las cuchillas dentro de la jarra no son removibles y están muy afiladas; debe tener extrema precaución cuando limpie el interior de la jarra.

¡IMPORTANTE!

Después de limpiar, deje que se enfríe y seque completamente antes de guardarlo o usarlo de nuevo.

Garantía

NOTA: ESTAS DECLARACIONES NO AFECTAN SUS DERECHOS LEGALES COMO CONSUMIDOR

Este producto ha sido fabricado bajo las más estrictas control de calidad y utilizando materiales de alta calidad para asegurar confiabilidad y excelente funcionamiento. Le dará buen servicio y una larga duración, siempre y cuando se utilice correctamente y sea bien mantenido.

El producto está garantizado por 1 año desde la fecha de compra original. Si surge cualquier defecto debido a un error/defecto de fábrica o mano de obra, entonces el producto debe ser devuelto al lugar original de compra. Reembolso o reemplazo es a discreción de la compañía.

Productos Durovic se ofrecen con una garantía de 1 año bajo las siguientes condiciones:

1. El producto debe ser devuelto al vendedor con comprobante de compra original.
2. El producto debe instalarse y usarlo según las instrucciones contenidas en este manual.
3. Este aparato es únicamente de uso doméstico.
4. No cubre desgaste, daños maliciosos, uso indebido, negligencia, reparaciones inexpertas o partes consumibles.
5. Shine-Mart Ltd no será responsable por cualquier daño consecuente, accidentes o pérdidas.
6. Shine-Mart Ltd no es responsable ah llevar a cabo cualquier tipo de servicio, bajo la garantía.
7. Valido solamente dentro de la (EU).



Este producto esta equipado con enchufe/fusible Europeo
Importado por Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Información sobre la eliminación de residuos para los consumidores de equipos eléctricos y electrónicos:

Esta marca en un producto y/o documentos adjuntos indica que cuando se va a desechar, se debe tratar como equipos residuos eléctricos y electrónicos (RAEE)

Cualquier producto marcado (RAEE) no debe ser mezclado con la basura doméstica, sino separado para el tratamiento, recuperación y reciclaje de los materiales utilizados.

Para el tratamiento adecuado, recuperación y reciclaje; por favor, tome todos los productos (RAEE) y llévelo al sitio de residuos de su Autoridad Local, donde será aceptado de forma gratuita.

Si los clientes desechan los residuos eléctricos y electrónicos correctamente, ayudar a ahorrar valiosos recursos y prevenir los efectos negativos sobre la salud humana y el medio ambiente, de materiales peligrosos que pueden contener los residuos

Síguenos



duronic.com

Manuale D'istruzioni In Italiano

Benefici

- Possono essere preparati tantissimi tipi di zuppe con questo robot da cucina per zuppe come: zuppe vegane e vegetariane, minestrone e vellutate e piatti etnici.
- I nutrienti degli ingredienti come vitamine e minerali, verranno mantenuti senza compromettere il risultato delle vostre preparazioni.
- Risparmio di energia in quanto tutta la preparazione è effettuata in un unico contenitore su di un'unica fonte di calore.
- Risparmio di tempo in quanto non è necessario controllare la zuppa costantemente. Basta semplicemente scegliere l'impostazione desiderata e lasciare il robot da cucina preparare la vostra zuppa.
- Meno stoviglie da lavare in quanto vi è solamente la caraffa da lavare mentre il coperchio evita che il contenuto fuoriesca e sporchi il piano di lavoro.

Specifiche

Componenti:

La confezione contiene:

L'unità motore / coperchio

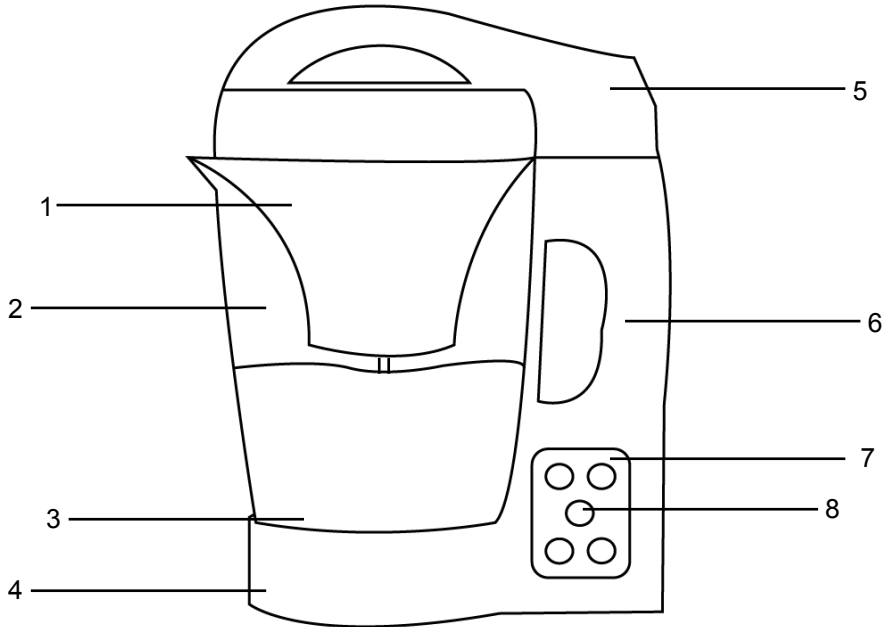
Lame per la tritatura (non mostrate

in figura)

Caraffa riscaldante

Manuale di istruzioni

Spazzola



Struttura del robot da cucina per zuppe:

1. Parte interna del coperchio
2. Caraffa in vetro
3. Lama in acciaio INOX
4. Base riscaldante
5. Unità motore e coperchio ad incastro
6. Maniglia
7. Pannello delle funzionalità
8. Pulsante On/Off

Specifiche tecniche:

Descrizione: Robota da cucina per zuppe 1.6L

Modello: BL78

Voltaggio: 220V-240V ~ 50/60Hz

Consumo elettrico: 700-800 Watt

Informazioni importanti sulla sicurezza

Si prega di leggere attentamente queste istruzioni prima di usare il vostro apparecchio.

- Controllare che il voltaggio del circuito principale corrisponda con il voltaggio dell'apparecchio prima di utilizzarlo.
- Se il cavo di alimentazione o l'apparecchio sono danneggiati, smettere immediatamente di utilizzare l'apparecchio e contattare Duronic per assistenza.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo del piano di lavoro o che venga a contatto con il calore.
- Non trasportare l'apparecchio tenendolo per il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare prolunghe per l'alimentazione di questo apparecchio, in quanto potrebbe provocare rischi di incendio.
- Non staccare la spina tirando il cavo di alimentazione, poiché ciò potrebbe danneggiare la spina o il cavo.
- Ricordarsi di spegnere la presa di corrente prima di scollegare l'apparecchio. Questo deve essere fatto prima che l'apparecchio o qualche suo componente venga smontato o quando è necessario effettuare la pulizia dello stesso.
- è necessario porre la massima attenzione quando l'apparecchio è utilizzato in presenza di bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età a parti dagli 8 anni e da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, purché essi siano supervisionati e abbiano ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e informati dei rischi che sono coinvolti.
- Pulizia o manutenzione non dovrebbero essere effettuate dai bambini senza supervisione.
- Porre estrema attenzione e cura quando l'apparecchio è usato vicino animali domestici.
- Non utilizzare questo prodotto per scopi diversi dall'uso previsto.
- Questo apparecchio è inteso esclusivamente per uso domestico e non per scopi commerciali.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia utilizzato su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
- **USARE CAUTELA** quando si solleva o si sposta l'apparecchio. Utilizzare l'impugnatura dell'apparecchio per sollevare o spostare la caraffa. Si consiglia di utilizzare guanti di protezione al calore o presine quando si maneggia la caraffa di vetro. La superficie in vetro della caraffa deve essere lasciata raffreddare prima di essere toccata.

- Spegnere l'apparecchio e togliere la spina e il coperchio prima di utilizzare la caraffa per servire la zuppa.
- Tenere le dita lontano dalle parti in movimento e componenti accessorie.
- Quando è in uso, le superfici dell'apparecchio saranno molto calde, utilizzare, quindi, esclusivamente il manico per maneggiare l'apparecchio.
- Si sconsiglia l'utilizzo di accessori diversi da quelli forniti.
- Quando l'apparecchio viene utilizzato per riscaldare zuppe, assicurarsi sempre che sia ben calda prima di servire.
- Non superare mai la capacità massima specificata in questo manuale di istruzioni.
- Attenzione: le lame all'interno della caraffa sono molto affilate, si prega di porre assoluta attenzione durante la pulizia.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non immergere i cavi, la spina o qualsiasi parte dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.

Utilizzo dell'elettrodomestico

Questo robot da cucina per zuppe può servire fino a 4 persone ed è l'ideale sia per zuppe che vellutate. Le funzioni preimpostate consentono preparare pasti sani e nutrienti in appena 30 minuti e la funzione di miscelaggio manuale permette di perfezionare la zuppa come più vi piace.

1. Iniziare lavando le verdure, e togliere la buccia non mangiabile (come patate e carote).
2. Tagliare gli ingredienti in pezzi non più grandi di 1,5-2,5 cm.
3. Rimuovere il coperchio del robot da cucina e aggiungere tutti gli ingredienti all'interno della caraffa. Riempire la caraffa con acqua fredda, assicurandosi di non superare il livello massimo indicato sulla caraffa di vetro.
4. Per raggiungere il livello di contenuto minimo all'interno della caraffa, sarà necessario aggiungere 250g di verdure tritate e 0.5 l di liquido. Per raggiungere la massima quantità di zuppa, aggiungere 400g di verdure e 1.2 l di liquido.
5. NB: è possibile utilizzare il tasto pulse a fine cottura per assicurarvi che la vostra zuppa abbia la consistenza desiderata.
6. Una volta che tutti i vostri ingredienti sono stati aggiunti all'interno della caraffa, mettere il coperchio posteriore sulla caraffa, assicurandosi che sia saldamente in posizione.
7. Collegare il robot da cucina alla presa. Quando il robot da cucina sarà collegato, verrà emesso un segnale acustico. Selezionare il pulsante Start/ Stop e le luci sul pannello delle funzionalità inizieranno a lampeggiare.

8. Scegliere la funzione desiderata. Il robot da cucina si avvierà automaticamente. Quando la zuppa sarà pronta, sarà emessa una serie di segnali acustici.
9. Scollegare il robot da cucina e rimuovere il coperchio, facendo attenzione ad evitare qualsiasi vapore che può essere fuoriuscire. Utilizzando la maniglia, versare la zuppa in ciotole per servire.

Funzioni pre-programmate

Ci sono tre pulsanti per funzioni pre-programmate - zuppa, vellutata, ebollizione e funzione pulse. Pulse è una funzione manuale, con molti usi che vanno dalla creazione di frullati all'ottenimento della consistenza perfetta per la vostra zuppa.

Funzione zuppa (Chunky soup)

La funzione Zuppa permette di creare zuppe e minestrone in meno di 23 minuti.

1. Lavare tutte le verdure necessarie per la ricetta. Riempire la caraffa a seconda delle porzioni da servire, assicurandosi di non superare il livello massimo indicato sulla caraffa.
2. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e premere il pulsante start. Selezionare la funzione zuppa e il robot da cucina inizierà a cuocere gli ingredienti ad una temperatura di 98°C.
3. Una volta raggiunta la temperatura (dopo circa 10 minuti di funzionamento), l'apparecchio lampeggerà una volta e quindi continuerà a cuocere la zuppa e pulsare per altri 5 minuti.
4. Appena prima che la cottura sia terminata, il robot da cucina mescolerà la zuppa 2 - 3 volte in rapida successione. Una serie di bip verranno emessi una volta che la zuppa sarà pronta.

Funzione minestra vellutata (Smooth soup)

La funzione smooth soup crea gustose vellutate in meno di 25 minuti.

1. An primo luogo, aggiungere acqua nella caraffa (assicurandosi di non superare il livello massimo indicato sulla caraffa).
2. Aggiungere gli ingredienti nella caraffa. Se si utilizza frutta, assicurarsi che la buccia sia tolta, che venga inserita senza torsolo e tagliata a pezzetti.
3. Inserire la caraffa in posizione e selezionare il pulsante smooth soup sul pannello delle funzionalità.
4. Il robot da cucina inizierà a cuocere e mescolare per 3 volte, prima di terminare con un bip.

Funzione di riscaldamento

La funzione di riscaldamento consente di far bollire l'acqua o riscaldare una zuppa. Basta riempire la brocca al di sopra del livello minimo premere il pulsante boil.

Funzione Pulse

La funzione Pulse consente di mescolare i vostri ingredienti con rapide e brevi pulsazioni per il tempo che desiderate. Così è possibile ottenere la consistenza desiderata. Questa funzione è anche utile per creare zuppe fredde come il gazpacho.

Auto pulizia

Aggiungere acqua tiepida con una piccola quantità di detersivo nella caraffa. Assicurarsi di non superare il livello massimo indicato sulla caraffa. Tenere premuta la funzione pulse per avviare la pulizia.

NB: Non utilizzare una quantità eccessiva di detersivo.

Spegnimento automatico

Per interrompere in qualsiasi momento l'attività del robot da cucina è sufficiente sollevare il coperchio.

Attenzione: Si consiglia di premere il pulsante Start/Stop prima di sollevare il coperchio.

Risoluzione problemi & FAQ

Posso cuocere carne cruda nel robot da cucina per zuppe?

No. È necessario cuocere la carne separatamente prima di metterla nella caraffa per cuocerla con gli altri ingredienti. Carni, come l'agnello, dovranno essere rosolate prima di essere aggiunte agli altri ingredienti.

Qual è la capacità del robot da cucina?

Il robot da cucina ha una capacità di 1,6 litri. Assicurarsi sempre di non superare il livello massimo indicato sulla caraffa. .

Posso cambiare i tempi di cottura delle funzioni zuppa e vellutata?

No. L'impostazione dei tempi di cottura per le funzioni zuppa e vellutata è pre-impostata. Se il risultato finale non vi soddisfa, è possibile utilizzare la funzione pulse.

Posso fare zuppe fredde nel robot da cucina?

Sì, è possibile fare zuppe fredde e gazpacho nel creatore di zuppa utilizzando la funzione pulse.

Perché il mio robot da cucina trabocca?

È possibile che il liquido superi il livello massimo indicato sulla caraffa. Assicurarsi che non superi il livello massimo indicato sulla caraffa prima di scegliere una funzione.

Pulizia

Questo apparecchio NON è lavabile in lavastoviglie.
Non immergere il robot da cucina in acqua o altri liquidi.

1. Pulire l'apparecchio con un panno umido.
2. Sciacquare il coperchio in acqua calda saponata.
3. Per pulire l'interno della caraffa, risciacquare per rimuovere qualsiasi residuo di cibo. Rimuovere eventuali residui di ingredienti con un panno bagnato e un detergente prima di risciacquare nuovamente.

Attenzione: Le lame della caraffa sono molto affilate, attenzione estrema deve essere posta quando si pulisce l'interno della caraffa.

IMPORTANTE!

Dopo la pulizia dell'apparecchio, lasciarlo raffreddare e asciugare completamente prima di riporlo o utilizzarlo nuovamente.

Garanzia

Questo prodotto è garantito per una durata determinata con il distributore a partire dalla data di acquisto contro ogni difetto derivante da difetti di fabbricazione o dei materiali. Questa garanzia non copre difetti o danni derivanti da installazione impropria, uso improprio o usura anomala del prodotto.

L'apparecchio deve essere restituito nella sua confezione originale e accompagnato dalla ricevuta e deve essere stato utilizzato in modo corretto. È importante rispettare le istruzioni per l'uso e le precauzioni di sicurezza indicate di seguito. Inoltre, non possiamo garantire l'apparecchio se è stato modificato o riparato dall'acquirente o da terzi.

1 anno di garanzia da Shine-Mart Ltd, proprietari del marchio commerciale Duronic.

NOTA: QUESTE DICHIARAZIONI NON INFLUISCONO SUI DIRITTI LEGALI DEL CONSUMATORE

Questo prodotto è stato realizzato con le rigorose procedure del controllo qualità, e utilizzando materiali di altissima qualità, per garantire affidabilità e prestazioni eccellenti.

Vi regalerà un servizio ottimo e a lungo termine, purchè venga opportunamente usata e mantenuta. Il prodotto è garantito per 1 anno dalla data di acquisto. Se sorge qualche difetto a causa di materiali difettosi o scarsa manodopera, il prodotto difettoso dovrà essere restituito al luogo originale di acquisto. Il rimborso o la sostituzione sono a discrezione dell'azienda. I prodotti Duronic offrono 1 anno di garanzia alle seguenti condizioni:

1. Il prodotto deve essere restituito al rivenditore con la prova d'acquisto originale
 2. Il prodotto deve essere installato e usato seguendo le istruzioni contenute nel manuale.
 3. Il prodotto va utilizzato solo per scopi domestici. Non è da utilizzarsi per uso commerciale.
 4. La garanzia non copre usura, danni volontari, abuso, negligenza, riparazioni inesperte o consumo dei materiali.
 5. Shine-Mart Ltd non è responsabile per Danni accidentali o consequenziali.
 6. Shine-Mart Ltd non è tenuta a eseguire qualsiasi tipo di riparazione, ai sensi della garanzia.
 7. Termini validi in tutta l'unione europea *Ci riserviamo il diritto di modificare le sopracitate condizioni Per parti di ricambio si prega di consultare il sito www.duronic.com
- Corretto smaltimento del prodotto.



Questo prodotto è inclusivo di spina certificata CE
importata da Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Questo segno su un prodotto o su documenti indica che quando deve essere smaltito, deve essere trattato come i rifiuti elettrici ed elettronici (WEEE)
Tutti i prodotti marcati WEEE non devono essere buttati nei rifiuti domestici generici, ma separati per il trattamento, il recupero e il riciclaggio dei materiali utilizzati.

Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio; si prega di portare tutti i prodotti marcati WEEE al Vostro centro smaltimenti rifiuti autorizzato, dove saranno accettati gratuitamente.

Se i consumatori sono propensi allo smaltimento corretto di rifiuti elettrici ed elettronici, aiuteranno a salvare risorse importanti e a prevenire i potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente di tutti i materiali pericolosi che i rifiuti possono contenere.

Seguici



duronic.com

Instrukcja obsługi. Polski

Korzyści:

- Bardzo szeroka gama zup może zostać przygotowana dzięki temu blenderowi do zup, m.in. wegańskie, wegetariańskie oraz etniczne zupy.
- Składniki zachowują więcej wartości odżywczych, witamin i minerałów zapewniając smaczne danie.
- Oszczędność energii - cały proces gotowania przebiega w jednym naczyniu, na jednym źródle ciepła.
- Oszczędność czasu - nie ma potrzeby stałego doglądania zupy. Po wybraniu programu urządzenie przeprowadza proces od początku do końca.
- Mniej mycia - gotowanie przebiega w jednym naczyniu, a pokrywka eliminuje ewentualne rozpryski lub wykipienie zupy.

Specyfikacja

Opakowanie zawiera:

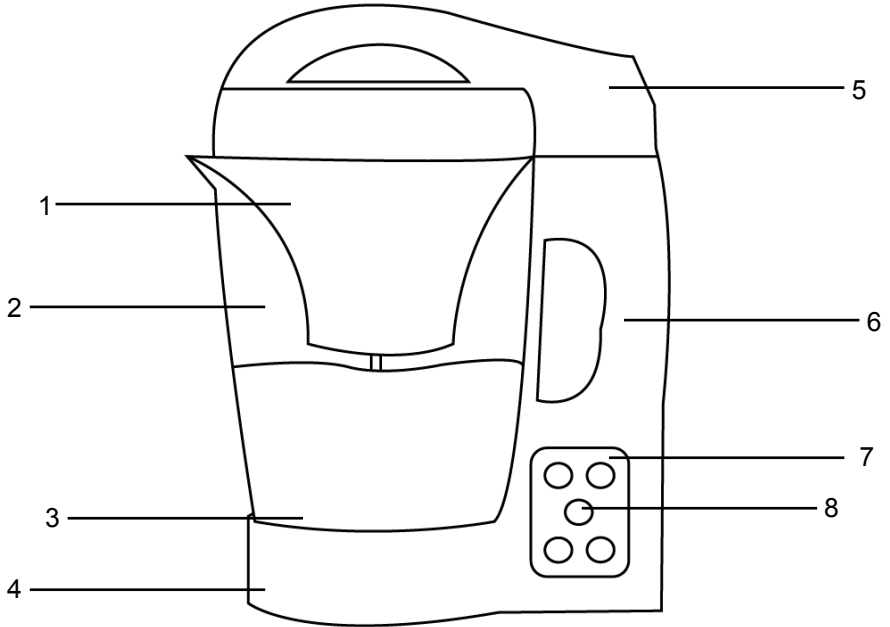
Jednostkę sterującą / pokrywkę

Ostrza rozdrabniające/ miksujące (niepokazane)

Kielich do podgrzewania / miksowania/ serwowania zupy

Instrukcja obsługi

Szczotka do mycia



Elementy produktu:

1. Wewnętrzna część pokrywki
2. Szklany kielich
3. Ostrza ze stali nierdzewnej
4. Element grzewczy
5. Jednostka silnika wraz z blokadą pokrywy
6. Uchwyt
7. Panel kontrolny
8. Przycisk włącz / wyłącz

Informacje techniczne:

Opis: blender do zup ze szklanym kielichem 1,6 l

Model: BL78

Napięcie prądu: 220-240V 50Hz

Zużycie energii: 700-800 W

Bezpieczeństwo użytkowania

Zapoznaj się z poniższymi wytycznymi PRZED użyciem urządzenia.

- Upewnij się, czy wartość napięcia elektrycznego tabliczki znamionowej jest zgodne z napięciem lokalnej sieci elektrycznej.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, wykwalifikowana osoba musi go wymienić, aby zapobiec ryzyku wypadku. Skontaktuj się z Duronic po pomoc.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający swobodnie zwiisał z powierzchni blatów lub znajdował się w pobliżu gorących powierzchni
- Nie przenoś urządzenia trzymając za przewód zasilający.
- Nie podłączaj urządzenia do przedłużacza. Może to wywołać pożar.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka zasilającego pociągając za przewód ze względu na ryzyko uszkodzenia wtyczki i/lub przewodu zasilającego.
- Pamiętaj o odłączeniu urządzenia z gniazdka zasilającego przed demontażem / czyszczeniem urządzenia.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy urządzenie jest używane w towarzystwie dzieci.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby (również dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych oraz z niewystarczającą wiedzą i doświadczeniem, chyba że znajdują się pod opieką lub zostały przeszkolone w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Czyszczenie i pielęgnacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez stałego nadzoru osoby dorosłej.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy urządzenie jest używane w pobliżu zwierząt.
- Używaj produktu zgodnie z przeznaczeniem.
- Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych, nie dla przemysłowego zastosowania.
- Upewnij się, czy urządzenie jest na płaskiej, żaroodpornej i stabilnej powierzchni.
- Zachowaj **SZCZEGÓLNĄ** ostrożność podczas przenoszenia urządzenia. Użyj uchwytu, aby podnosić lub przenosić kielich. Zalecamy zastosowanie żaroodpornych rękawic lub chwytaków do piekarnika. Pozostałe elementy, niezaprojektowane do przenoszenia, muszą zostać pozostawione do schłodzenia.

- Zawsze wyłączaj urządzenie, odłączaj wtyczkę i ściągnij pokrywę przed serwowaniem zupy.
- Palce trzymaj z dala od ruchomych części oraz zamontowanych elementów.
- Uruchomione urządzenie znacząco się nagrzewa, dlatego używaj zaprojektowanego uchwytu.
- Używanie akcesoriów niedostarczonych i nierekomendowanych przez producenta nie jest zalecane.
- Jeżeli urządzenie nie zostało zastosowane do ponownego podgrzewania zupy, przed jej serwowaniem upewnij się, że produkt jest nadal ciepły.
- Nigdy nie przekraczaj poziomów minimalnych i maksymalnych oznaczonych w instrukcji obsługi.
- UWAGA: Ostrza blendera są bardzo ostre, zachowaj szczególną ostrożność podczas mycia tego elementu.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki lub jakiegokolwiek innego elementu w wodzie lub innych płynach.

Instrukcja użytkowania

Blender do zup może być zastosowany do przygotowania zupy krem lub zupy z kawałkami produktów dla 4 osób. Automatyczne programy sprawiają, że zdrowe, pożywne posiłki są przygotowywane w mniej niż 25 min z ewentualną, dodatkową funkcją blendowania co sprawia, że przygotujesz zupę o konsystencji, jaką lubisz najbardziej.

1. Zaczynij od umycia warzyw i obrania z twardej skórki (np. marchwi i ziemniaków).
2. Pokrój wszystkie składniki na kawałki nie większe niż 2.5 cm.
3. Zdejmij pokrywkę i włóż wszystkie składniki do kielicha, a następnie wypełnij zimną wodą nie przekraczając wartości maksymalnych oznaczonych na kielichu.
4. Aby przekroczyć linię min. dla zup należy dodać 250 g pokrojonych warzyw oraz 500 ml wody. Aby osiągnąć poziom maksimum dodaj 400 g pokrojonych warzyw oraz 1200 ml wody.
5. Porada: Możesz użyć funkcji Pulse przy końcu gotowania, aby upewnić się, że zupa osiągnęła żądaną konsystencję.
6. Kiedy wszystkie składniki zostały dodane do blendera do zup, nałóż pokrywkę upewniając się, czy jest prawidłowo zablokowana.
7. Podłącz wtyczkę do gniazdka zasilającego. Kiedy urządzenie zostanie podłączone, usłyszysz sygnał dźwiękowy. Wybierz przycisk Start/Stop, a przyciski na panelu kontrolnym zaczną mrugać.

8. Wybierz właściwy program, a urządzenie automatycznie się uruchomi. Kiedy zupa będzie gotowa usłyszysz serię sygnałów dźwiękowych.
9. Odłącz wtyczkę z gniazdka elektrycznego i ściągnij pokrywkę. Zachowaj ostrożność - gorąca para będzie uwalniana z naczynia. Trzymając za uchwyt przelej zupę do misek i przygotuj do podania.

Opis programów

Urządzenie jest wyposażone w dwa programy do gotowania zupy o różnych konsystencjach: zupy krem lub zupy z kawałkami produktów. Można zastosować funkcję gotowania (Boil) do podgrzania produktu lub trybu pulsacyjnego (Pulse) do rozdrobnienia produktu.

Zupa z kawałkami warzyw - (Chunky Soup)

Szacunkowy czas trwania programu to maksymalnie 23 min.

1. Umyj i wstępnie pokrój warzywa. Wypełnij kielich składnikami zgodnie z przepisem, upewniając się, czy nie został przekroczony poziom maksimum.
2. Umieść wtyczkę w gniazdku elektrycznym, wciśnij przycisk Start/ Stop, a następnie wybierz odpowiedni program - Chunky Soup. Urządzenie zacznie automatycznie podgrzewać wszystkie składniki do 98°C.
3. Kiedy temperatura zostanie osiągnięta (po ok. 10 min. przy całkowitym zapełnieniu) zacznie wstępnie rozdrabniać składniki. Proces gotowania i rozdrabniania potrwa przez kolejne ok. 5 min.
4. Na chwilę przed zakończeniem przygotowywania zupy urządzenie będzie pulsacyjnie blendowało składniki ok. 2-3 razy w krótkich sesjach. Usłyszysz serię krótkich sygnałów dźwiękowych, kiedy zupa będzie gotowa.

Zupa krem - Smooth Soup

Szacunkowy czas trwania programu to maksymalnie 25 min.

1. Umyj i wstępnie pokrój warzywa. Wypełnij kielich składnikami oraz wodą zgodnie z przepisem, upewniając się, czy nie został przekroczony poziom maksimum. Jeżeli używaj owoców usuń twarde elementy (skórka, gniazda nasienne itp.)
2. Umieść wtyczkę w gniazdku elektrycznym, wciśnij przycisk Start/ Stop, a następnie wybierz odpowiedni program - Smooth Soup. Urządzenie zacznie automatycznie podgrzewać wszystkie składniki do 98°C.
3. Urządzenie zacznie podgrzewać i rozdrabniać składniki trzykrotnie. Usłyszysz serię krótkich sygnałów dźwiękowych, kiedy zupa będzie gotowa.

Funkcja gotowania (Boil)

Funkcja pozwala na gotowanie wody lub podgrzewanie zupy. Uzupełnij kielich powyżej poziomu minimum i wybierz tryb gotowania (Boil).

Funkcja pulsacyjna (Pulse)

Funkcja ta umożliwia szybkie rozdrobnienie składników. Jeżeli osiągnięty rezultat zupy nie jest zadowalający możesz wykorzystać tryb pulsacyjny do dalszego rozdrobnienia warzyw. Z trybu pulsacyjnego można skorzystać do przygotowywania zupy na zimno jak np. gazpacho.

Czyszczenie kielicha

Wlej niewielką ilość ciepłej wody z dodatkiem płynu do naczyń do kielicha. Upewnij się czy nie przekroczono poziomu maksymalnego. Użyj trybu pulsacyjnego, aby doczyścić urządzenie.

Uwaga: zachowaj umiar z ilością dodawanego płynu do naczyń.

Wyłącznik bezpieczeństwa

Jeżeli nagle potrzebujesz odłączyć urządzenie ze względów bezpieczeństwa, unieść pokrywkę urządzenia, a automatycznie wyłączy się.

Uwaga: zalecamy wybranie przycisku Start/ Stop przed podniesieniem pokrywki.

Rozwiązywanie problemów oraz najczęstsze pytania

Czy mogę dodawać surowe mięso do blendera?

Nie. Najpierw wstępnie ugotuj mięso przed użyciem w blenderze z pozostałymi składnikami. Twarde mięsa jak np. baranina muszą dodatkowo zostać zarumienione przed dodaniem.

Jaka jest pojemność kielicha?

Pojemność blendera to 1,6 litra. Zawsze upewnij się, czy wszystkie składniki (w tym płyny) nie przekraczają poziomu maksimum oznaczonego na kielichu.

Czy można zmienić czas lub ustawienia programów do zup??

Nie, czas dla poszczególnych programów do zup jest wstępnie ustawiony i będzie prawidłowy w przypadku większości potraw. Jeżeli nie jesteś zadowolony z końcowego rezultatu, możesz użyć funkcji gotowania (Boil) lub trybu pulsacyjnego (Pulse) do osiągnięcia rezultatu jaki potrzebujesz.

Czy mogę przygotować zupę na zimno w blenderze?

Tak, możesz przygotować zimne zupy jak n. gazpacho w blenderze do zup z wykorzystaniem trybu pulsacyjnego (Pulse). W przypadku przygotowywania niektórych zup może zajść konieczność wstępnego ugotowania składników wybierając odpowiedni program do zupy i odstawić do schłodzenia.

Dlaczego moja zupa wypływa z kielicha?

Najprawdopodobniej dodałeś wody powyżej poziomu maksymalnego. Przed uruchomieniem programu upewnij się, czy nie przekroczyłeś poziomu maksymalnego na kielichu.

Czyszczenie i pielęgnacja

Urządzenie NIE nadaje się do mycia w zmywarce.
Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach.

1. Obudowę urządzenia i zewnętrzną ścianę przetrzyj miękką ściereczką.
2. Zanurz pokrywkę w ciepłej wodzie z płynem.
3. Do oczyszczenia wewnętrznej części kielicha opłucz go wodą z płynem. Składniki pozostałe na ściankach kielicha usuń przy użyciu miękkiej ściereczki łagodnego detergentu i ponownie opłucz.

Uwaga: Ostrza kielicha są bardzo ostre. Zachowaj szczególną ostrożność podczas czyszczenia wewnątrz i na zewnątrz kielicha.

WAŻNE!

Po umyciu urządzenia odstaw je do ostygnięcia i schłodzenia przed odstawieniem do przechowywania lub ponownym użyciem.

Warunki Gwarancji

1 Rok Gwarancji firmy Shine-Mart LTD, marki handlowej Duronic Products.

UWAGA: ten dokument nie wpływa na twoje ustawowe prawo jako konsumenta.

Ten produkt został wykonany zgodnie z restrykcyjnymi normami kontroli i wykorzystuje najwyższej jakości materiały dla uzyskania doskonałej wydajności i niezawodności. Długotrwałość produktu zostaje osiągnięta przez właściwe użytkowanie i konserwację. Gwarancja obejmuje 1 rok od daty zamówienia. Jeżeli jakkolwiek defekt powstanie ze względu na wadliwość materiału lub niewłaściwe wykonanie to uszkodzony produkt musi zostać dostarczony do miejsca, z którego został zamówiony. Zwrot pieniędzy lub wymiana produktu jest w gestii firmy.

Duronic Products oferuje jeden rok gwarancji na podstawie poniższych warunków:

1. Produkt musi zostać zwrócony do sprzedawcy z oryginalnym dowodem zakupu.
2. Produkt był instalowany i użytkowany zgodnie z instrukcją obsługi.
3. Produkt użytkowany był wyłącznie w celach domowych.
4. Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia się produktu, celowego uszkodzenia, niewłaściwego użycia, zaniedbania, niewłaściwych napraw lub części eksploatacyjnych.
5. Shine-Mart Ltd. nie ponosi odpowiedzialności za przypadkowe albo celowe zgubienie produktu lub jego uszkodzenie.
6. Firma Shine-Mart Ltd nie jest zobowiązana do przeprowadzania jakichkolwiek prac serwisowych w ramach gwarancji.
7. Obowiązuje na obszarze Unii Europejskiej.



Ten produkt jest wyposażony we wbudowaną wtyczkę typu Euro-Plug / BS z certyfikatem CE importowaną przez Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Informacja o odpadach i utylizacja dla użytkowników sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Usuwanie wyeksploatowanych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy krajów Unii Europejskiej i innych krajów europejskich z wydzielonymi systemami zbierania odpadów). Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być zaliczany do odpadów domowych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowe usunięcie produktu zapobiegnie potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, których przyczyną mogłoby być niewłaściwe usuwanie produktu.

Recykling materiałów pomaga w zachowaniu surowców naturalnych.

Sledź Nas



duronic.com



[duronic](https://www.youtube.com/channel/UC...)



[@duronicmedia](https://www.instagram.com/duronicmedia)



[Duronic](https://www.facebook.com/Duronic)



[@duronicmedia](https://twitter.com/duronicmedia)

DURONIC