



## Soup Maker - BL89

PLEASE READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE USE



[duronicon.com](http://duronicon.com)



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



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



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



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



## Contents

<b>English Manual</b>	<b>5</b>
<b>Manuel d'utilisation en Français</b>	<b>11</b>
<b>Gebrauchsanleitung auf Deutsch</b>	<b>17</b>
<b>Manual de Instrucciones en Español</b>	<b>23</b>
<b>Manuale D'istruzioni In Italiano</b>	<b>29</b>
<b>Instrukcja obsługi. Polski</b>	<b>107</b>



**English Manual**

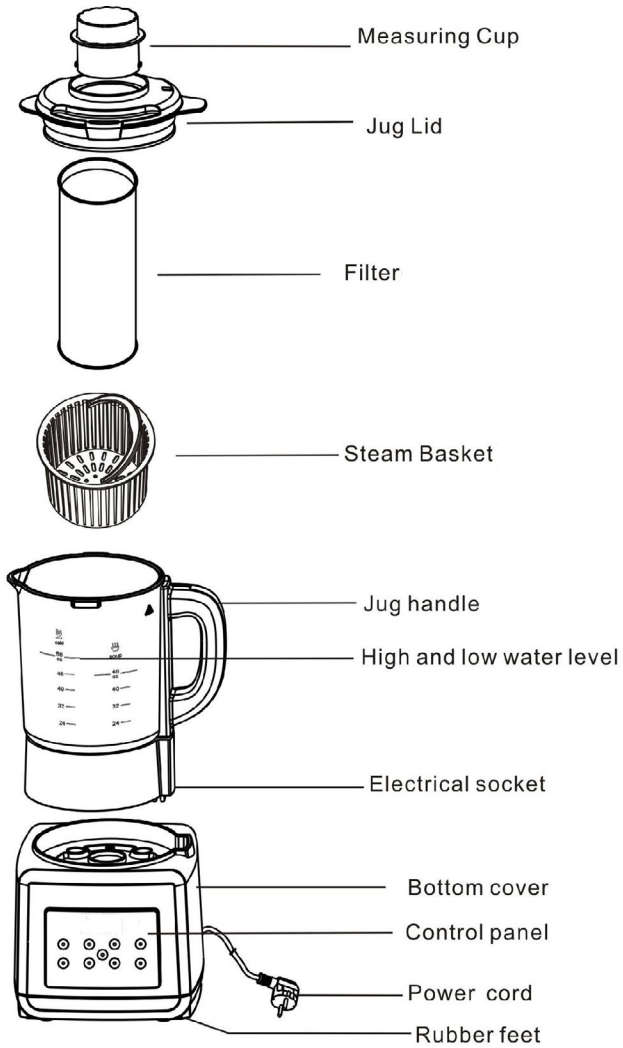
**Manuel d'utilisation en Français**

**Gebrauchsanleitung auf Deutsch**

**Manual De Instrucciones En Español**

**Manuale D'istruzioni In Italiano**

## Information



Note: A cleaning brush is also included.

Getting Started	In The Box
Remove the soup maker from the box. Remove any packaging from the product.	Soup maker power base Soup maker jug with built-in blade Jug lid Measuring cup Instruction manual Filter, steam basket Sponge & brush

Features	
2 automatic soup settings Reheat function Smoothie function Illuminated buttons Non slip suction feet Built in blending/mixing blade	Blender function Keep warm function 2 soup type settings Audible warnings Locking lid with food chute Alarm when soup is ready

## **Safety Instructions**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.

1. Check the voltage indicated on the rating label corresponds with that of your local network before connecting the appliance to the main power supply.
2. This soup maker is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge. They should be given supervision and instructions of the use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Children should be supervised to ensure that they do not play with the soup maker.
4. If the supply cord is damaged, a qualified engineer must replace it in order to avoid a hazard. Alternatively send the unit to the authorized after-sales service center for repair.
5. Take care to keep hands, loose clothing and other items away from the rotating blades.

6. Do not use the soup maker if the rotating blades are damaged.
7. Do not use the soup maker without the lid being securely clipped into place.
8. Do not immerse the soup maker (jug, cord or motor housing) in water or any other liquids.
9. This appliance contains no user-serviceable parts. All repairs should be carried out by a qualified engineer only. Improper repairs may result in injury.
10. Do not operate the soup maker after a malfunction or if it has been dropped or damaged in any way.
11. Do not leave the soup maker unattended whilst connected to the main power supply.
12. This appliance must be unplugged from the power supply after use and whilst any maintenance such as cleaning is carried out.
13. Always use the soup maker on a stable, heat-resistant surface.
14. Ensure there is sufficient ventilation around the soup maker to allow the hot steam to escape.
15. The body of the jug becomes hot during use. Always use the handle to hold the jug.
16. Do not use the soup maker for any purpose other than that for which it has been designed.
17. Ensure that the supply cord is kept away from heat or sharp edges that could cause damage.
18. Do not allow the supply cord to hang over the edge of work surfaces or tabletops.
19. The soup maker is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.
20. Do not use any accessories or attachments with this appliance other than those recommended by the supplier.
21. Clean the soup maker thoroughly after use.

## **Instructions For Use**

The soup maker has been designed to create either smooth or chunky soup. It also features a reheat function allowing precooked soups to be reheated. It is fitted with several safety features including an interlocking lid, temperature sensor, and a safety cut-off switch in the motor.

The built-in blades mean that the soup maker can also be used as a blender



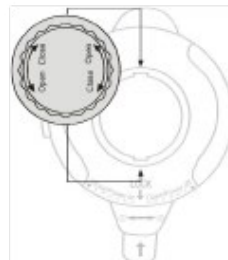
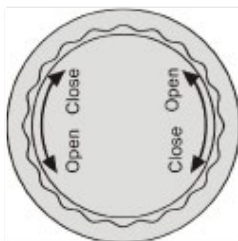
to make smoothies, purees, dips and dressings.

Before using the soup maker for the first time, wipe down the jug and lid with a damp cloth using a mild detergent.



Caution: The jug contains very sharp blades and should be handled with care at all times. Do not immerse the unit or jug in water or any other liquids.

1. Place the base unit of the soup maker on a heat-resistant, stable surface. Carefully position the jug on the base unit aligning the connections in the base of the jug handle with those in the base unit. The jug should sit securely on top of the base unit.
2. Fit the lid to the soup maker by aligning the lock open symbol on the lid with the arrow on the handle.
3. Ensure the measuring cup is fitted to the top of the lid.



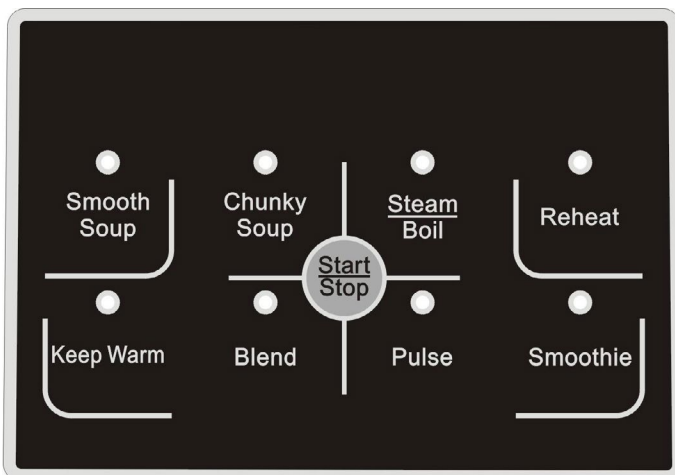
4. When everything is positioned correctly, connect the soup maker to the mains power supply and press the Start/Stop button to turn the soup maker on. The button will illuminate indicating the soup maker is on.

**IMPORTANT:** Ensure that the arrow on handle of the jug aligns with the lock symbol and arrow on the lid. Failure to do so will trigger the alarm and all lights will flash. The soup maker will not function if the lid is fitted incorrectly.



5. To start the cooking process choose a soup function based on which type of soup you wish to make.

## Buttons



Option	Description	Time
Smooth Soup	Heat and blend soft vegetables, fruit etc	25-30 mins
Chunky Soup	Heat and blend hard, unboiled vegetables, fruit, beans etc	22-30 mins
Steam/Boil	Steam and boil food such as eggs, potatoes etc	15 mins
Reheat	Reheat leftovers or soup etc	12 mins
Keep Warm	Keep soup, milk, hot chocolate etc warm	120 mins
Blend	Blend, mix vegetables or fruit etc	100 sec
Pulse	Quick blend	n/a
Smoothie	Blend contents to a smoothie consistency	2 mins and 40 secs

Note: The above cooking times are for reference only.

The above pre-set programs rely on uninterrupted operation. Any interruption will result in the cancellation of the program. Restarting will result in the cooking stages being repeated which may affect the finished result.

If you need to add additional ingredients during the cooking process you can remove the measuring cup stopper and insert food without interrupting the program.

1. Press the “Start/Stop” button to turn on. The indicator will flash. Choose the appropriate program to confirm and the soup maker will begin.
2. Smooth soup and chunky soup will take around 22-30 minutes to cook. When the cooking or blending is complete, the soup maker will beep for several seconds and the indicators will blink.
3. During the cooking process, if the indicators blink and beep continuously, it

means there is a problem with the operation or there is a malfunction. Check the following:

1. Check that the lid is secure
2. Check that the jug is correctly placed on the main body
3. The base and motor could have over-heated. Allow the jug and motor to cool for 5 minutes. Reassemble and retry.
4. Pulse function: After pressing the “Start/Stop” button to turn on the machine, press the “Pulse” button to activate the pulse function.
5. Steam function: Pour up to 1400ml of water into the jug. Place the food into the steam basket, making sure it is above the water level. Food should take around 15 minutes to steam.
6. Boiling: Pour up to 800ml of boiling water into the jug. Place the steaming basket into the jug, making sure that the food is immersed in water.
7. Smoothie: The smoothie function will blend contents to a smoothie consistency. It will automatically stop once the program has finished. To stop the cycle at any time press the smoothie button again, or press the Start/Stop button.
8. Making soup: Chop all of your ingredients into approximately 2-3cm cubes and add to the soup maker jug.

**Caution:** It is not recommended to use raw meats in the soup maker. Any meat or fish must be pre-cooked. Do not add any frozen ingredients.

Ensure all ingredients are at room temperature.

**For A Smooth Soup:**

Place all of your ingredients into the jug and then add your liquid or stock to the required level.

**For A Chunky Soup:**

Insert the filter into the jug, ensuring that the filter is secure. There is a circular ridge in the base of the jug to indicate correct placement of the filter. The lid will hold the filter in place. Add your chopped ingredients to the jug (OUTSIDE of the filter) and then add your liquid or stock to the jug to the required level.

Note: All liquids added to the soup maker must be at room temperature and must not be above the maximum or below the minimum levels marked on the side of the jug. Do not use the Smooth Soup or Chunky Soup functions to reheat the soup.

**WARNING:** Ingredients that contain high levels of starch or sugar can easily stick to the heating plate and burn. Take extra care.

The cooking time for ingredients stored at a room temperature of 18 °C is approximately 20-30 minutes.

Note: the above timing relies on uninterrupted operation. Restarting will result in the cooking stages being repeated which may affect the final recipe. Any ingredients which need to be added during the cooking process can be added through the food chute in the center of the lid. Do not unlock or remove the lid as this will stop the program.

To completely stop the program at any time, simply press the Start/Stop button. Once the program has finished, the soup maker beep and stop heating.

**WARNING:** Heat/steam will be emitted from the lid. Care must be taken when removing the lid and food chute. Your soup can be poured straight from the jug.

To reheat previously prepared soup, simply set up the soup maker as previously described and add the cooked soup to the jug ensuring the volume is no more than the maximum level. Connect the soup maker to the main power supply and press the Start/Stop button. Ensure that the lid is correctly fitted and press the reheat button.

The soup maker will heat the soup until it reaches the optimum temperature of 50°C -60°C, ready to serve. The alarm will then sound.

The time taken to complete this process will depend on the original temperature and volume of the soup added but should take approximately 5-8 minutes.

Note: the reheat process is NOT a cooking function; all soup used with this function must be precooked.

The keep warm function will keep the soup or liquid at 50°C and will lightly blend every 10 minutes to avoid the soup burning. The program can run for 2 hours, allowing you to enjoy your soup at your convenience.

The soup maker can also be used as a blender. Simply set up the soup maker as before and add your ingredients for blending.

Note: It is important that your ingredients reach a minimum depth of 3-4cm so that the blade can blend them easily.

Connect the soup maker to the mains power supply and press the Start/Stop button. Make sure the lid is correctly fitted and press the blend button to start the BLEND program.

The blend cycle is a repeating 20-25 seconds high-speed blend with a slight rest. To stop the cycle press Start/Stop button.

Note: If the lid is removed during the blending process, the program you have chosen will stop working. Press the Start/Stop button again to reactivate the program.

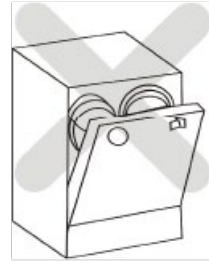
## **Cleaning and Maintenance**

- This appliance is unsuitable for dishwasher use.
- Always disconnect the soup maker from the mains power supply before cleaning.
- Do not immerse the soup maker in water or any liquids.
- Clean the surface of the base unit and the outside of the jug with a soft, damp cloth. Rinse the lid in warm, soapy water.
- To clean the inside of the jug, rinse to remove any remaining soup or large food particles. Wipe away any food remains using a soft cloth and mild detergent before rinsing again.

Caution: The blades inside the jug are not removable and are very sharp; extreme caution should be taken when cleaning the inside of the jug.

- For removal of stubborn stains, simply assemble the soup maker as previously described and add 800ml of water and a small amount of mild detergent. Fit the lid and switch the soup maker on. Press the BLEND button and the blades will rotate to clean the jug. You can stop the cleaning process at any time by switching off the appliance.

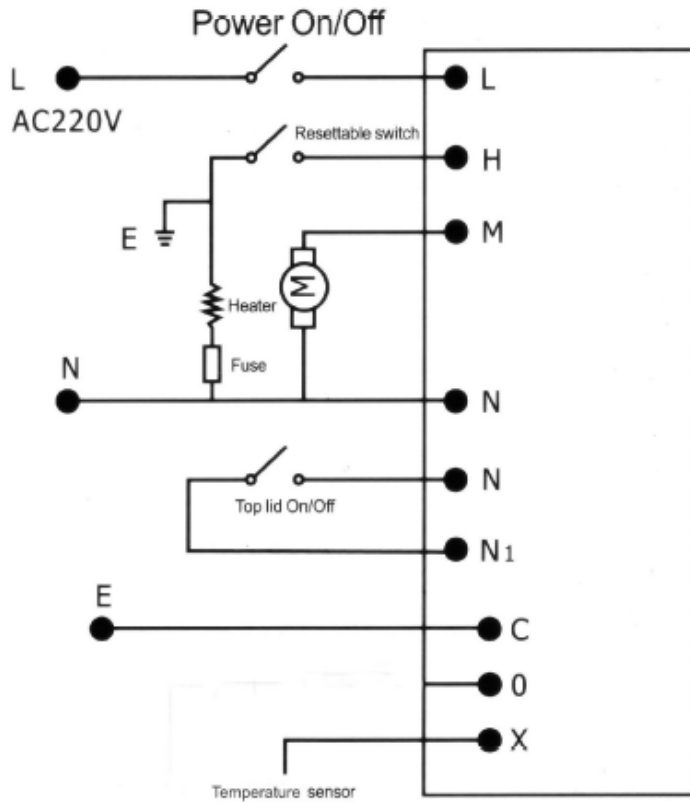
If the base of the jug becomes wet, make sure that the connectors are completely dry before reusing the jug. If the connectors are still wet, the water will damage the electric connections.



## Troubleshooting

Problems	Solutions
The unit is not working and is beeping	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The jug is not fitted to the base correctly.</li> <li>2. The lid is not fitted correctly.</li> </ol>
The unit has stopped in mid-program during the operation	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The lid is loose.</li> <li>2. The jug is loosely connected to the base.</li> </ol>
Ingredients are too large after the cycle is complete	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Chop the ingredients into small pieces before adding.</li> <li>2. The wrong soup cycle has been used for the volume added.</li> <li>3. The filter is clogged.</li> <li>4. Some food requires longer to cook; select any heating function until food is fully cooked.</li> </ol>
Food is burnt and stuck to the bottom	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Caused by high sugar or starch. Use foods with a lower sugar or starch level.</li> </ol>

## Electric Diagram





## Recipes

### **BROCCOLI AND POTATO SOUP**

#### Ingredients

- 225g cheddar cheese, grated
- 4 garlic cloves, crushed
- 1 medium onion, diced
- 60ml extra virgin oil
- 1 tbsp sea salt
- 2 tsp freshly ground black pepper
- 900g peeled potato, chopped into small chunks
- Half a broccoli, stems peeled and florets separated. Chop into small chunks
- 800ml vegetable stock
- 1½ tsp lemon zest

#### Method

Place all of the ingredients in the jug, turn on the soup maker and select “Smooth Soup”. The soup will take around 25 minutes to cook. Simmer until the vegetables are tender. Taste and adjust seasoning accordingly.

### **LEEK AND POTATO SOUP**

#### Ingredients

- 1 tbsp olive oil
- 1 onion, diced
- 1 clove of garlic, crushed
- 2 medium potatoes, peeled and cubed
- 2 medium leeks, sliced
- 700ml water (or chicken stock)
- 3 tbsp double cream (optional)
- Sea salt and freshly ground black pepper to season

## Method

Add 700ml water and the chopped potatoes and leeks to the jug, then select the “Smooth Soup” function. Allow the soup to boil for around 8 minutes. Remove the measuring cup and add the olive oil immediately followed by the onion and garlic. Do not remove the lid otherwise the cooking will stop. The soup takes around 25 minutes to cook. Season accordingly. Finally add the double cream and hold the “Pulse” button for several seconds until mixed through.

## **BROCCOLI AND STILTON SOUP**

### Ingredients

- 25g butter
- 1 tbsp olive oil
- 1 onion, diced
- 1 leek, chopped
- 350g broccoli, cut in to small florets
- 1 small potato, peeled and roughly chopped
- 700ml water
- 4 tbsp double cream
- Salt and freshly milled black pepper
- 125g stilton, rind removed, crumbled

### Method

Place the butter and olive oil in the soup maker along with the broccoli, potato and water. Turn on the soup maker and select the “Smooth Soup” function. After 30 seconds, add the onion and leek and cook until softened and smooth. This will take around 20 minutes. Finally, add the double cream, season well and add the cheese. Stir until just melted. Do not allow to boil.

## **CREAM OF VEGETABLE**

### Ingredients

- 1 large carrot (peeled) and chopped into small chunks
- 1 large turnip, chopped into small chunks
- 1 large potato (peeled) and chopped into small chunks
- 2 sticks of celery, chopped

- 5 cabbage leaves roughly chopped
- Small chicory roughly chopped
- 500ml Stock
- 50g butter
- 25g plain flour

#### Method

Chop all of the vegetables and add to the soup maker. Add stock to reach the MAX SOUP level. Add the flour and butter. Select the “Smooth Soup” function and allow to cook.

### **CARROT AND GINGER SOUP**

#### Ingredients

- 6 large carrots, peeled and chopped
- 1 onion, peeled, chopped
- 2cm piece fresh ginger, peeled and grated
- 1 tbsp olive oil
- 800ml chicken stock
- 20g fresh coriander chopped

#### Method

Put all ingredients in the soup maker, turn on and select the “Smooth Soup” function. This soup takes around 25 minutes to cook. You will need to cook for slightly longer than the pre-set program allocates. Serve hot with crusty bread.

### **ROAST CHICKEN SOUP**

#### Ingredients

- 1 medium onion, roughly chopped into small chunks
- 1 medium carrot, diced
- 100g frozen peas
- 150g roast chicken, shredded
- ½ tsp dried sage
- 1ltr Stock

- 3 tbsp Greek yoghurt
- 1 clove garlic, crushed
- Lemon juice

### Method

Chop the vegetables and chicken. Add all but the last 3 ingredients to the soup maker. Add stock to reach the maximum level. Select the “Smooth Soup” function. While the soup is cooking, crush the garlic and mix into the yoghurt along with the lemon juice. Chill the yogurt mixture and garnish the soup once fully cooked.

## **TOMATO AND BASIL SOUP**

### Ingredients

- 1 medium onion, chopped
- 1 stick celery, chopped
- 1 carrot, diced
- 1 clove of garlic, crushed
- 1 large tin of tomatoes
- 1 litre of stock
- 2 tbsp double cream
- Handful of fresh basil leaves

### Method

Chop the vegetables and add all but the cream and basil to the soup maker. Add stock to reach the maximum level. Select the “Smooth Soup” function. When finished, add the cream and basil and press the “PULSE” function to blend.

## **MEXICAN CHICKEN**

- 1 medium onion, chopped
- 2 cloves of garlic, crushed
- 1 red chilli (chopped very fine)
- 1 small tin of tomatoes
- ¼ tsp ground cumin
- 1 cooked chicken breast, shredded
- 1 litre of stock
- 2 tsp lime juice

## Method

Insert the filter to the soup jug. Chop the vegetables and shred the chicken to your preferred size. Add all but the lime juice to the soup maker. Add the tomatoes and chilli to the inside of the filter. Add enough stock to reach the MAX level. Select the “Chunky Soup” option. When finished, add lime juice to taste and select the “PULSE” function to blend.

## **FRESH FRUIT SMOOTHIE**

### Ingredients

- 125ml orange juice
- ½ cantaloupe melon, cut into small pieces
- 150g raspberries (fresh or frozen)
- 200g pineapple chunks, cut into small pieces (fresh or tinned, drained)
- 2 oranges, peeled and segmented
- 200g strawberries, hulled and halved
- 1 mango, peeled stoned and cut into small pieces
- 1 banana, peeled and cut into small pieces
- 6-10 small ice cubes

### Method

Layer the ingredients in the jug in the order listed. Fit the lid and select the “Blend” function from the pre-set menu. Blend until it reaches a Smoothie consistency.

## **TROPICAL SMOOTHIE**

### Ingredients

- 440ml water
- 75g granulated sugar
- 330ml concentrated orange juice
- 550ml milk or coconut milk
- 2 tsp vanilla extract

### Method

Combine the water and sugar and stir until sugar is completely dissolved. Stir in remaining ingredients. Pour the mixture into jug. Turn the soup maker on

and select the “Blend” function. Mix until thickened or for about 10 minutes, depending on your preferred consistency.

## **HOT CHOCOLATE**

### Ingredients

- 800ml milk
- 4 tsp cocoa powder
- 200g milk chocolate, broken into small pieces
- Mini marshmallows
- Whipped cream

### Method

Place all the ingredients in the soup maker. Turn on the soup maker, select the “Reheat” function and let it mix and simmer for about 5 minutes (the hot chocolate is around 70°C). Serve in mugs with whipped cream and marshmallows on top.

Tip: Keep the hot chocolate warm in the soup maker by using the reheat setting.

## **MAYONNAISE**

- 1 tbsp lemon juice
- 2 egg yolks
- Pinch chilli powder
- 2 cloves garlic, peeled and crushed
- Pinch salt
- 1 litre olive oil

### Method

Place the lemon juice, egg yolks, chilli, garlic and salt into the jug, turn on the soup maker, then select the “Blend” function. While mixing, gradually add the oil through the hole in the lid. Process until the sauce emulsifies, which should take around 5 minutes.

# Warranty

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

Duronic 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 BS: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



[duronic.com](http://duronic.com)



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



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



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



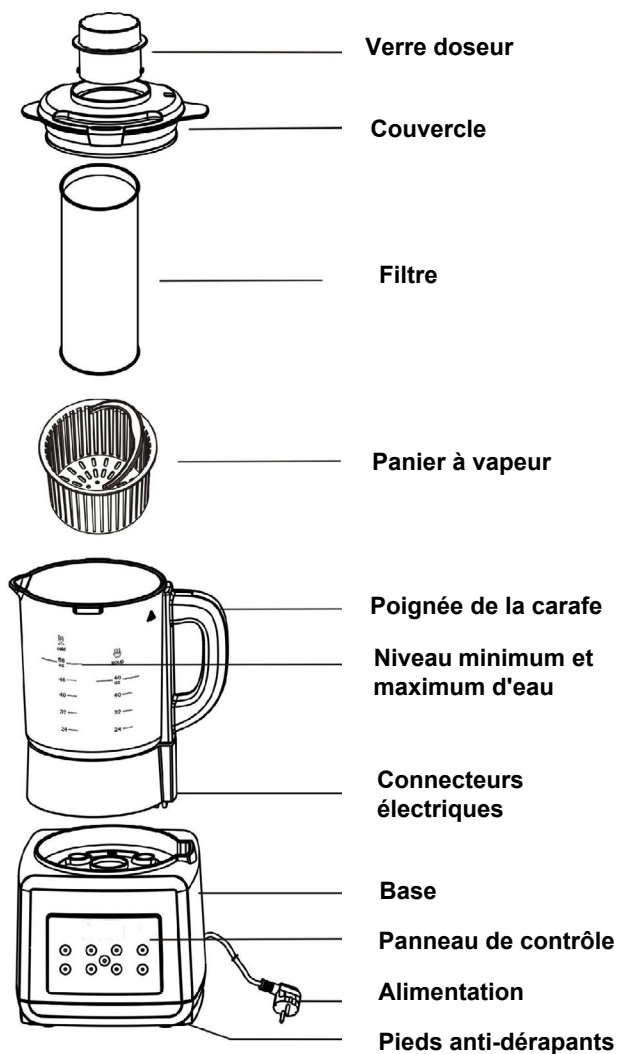
[@duronicmedia](https://twitter.com/duronicmedia)





**Manuel d'utilisation en Français**

## Aperçu du produit



Note: une brosse de nettoyage est également incluse.

Préparation	Dans la boîte
Enlevez l'appareil de son emballage et retirez toutes les protections enveloppant le produit.	Base/ Carafe Couvercle Verre doseur Manuel d'utilisation Filtre, panier à vapeur Eponge, brosse

Spécifications	
Puissance chauffante de 900W - Puissance moteur de 300W - Revêtement non adhésif sur plaque chauffante - Pieds antidérapants - Carafe de 1,75 l - 2 Fonctions de sécurité	8 programmes automatiques - Avertisseur sonore en fin de programme - Verre doseur et chute intégrés - Panier vapeur et filtre fournis en tant qu'accessoire

## Instructions de sécurité

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions basiques de sécurité doivent être observées.

1. Vérifiez que le voltage indiqué sur l'étiquette corresponde au voltage utilisé dans votre pays.
2. Ce blender chauffant n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
3. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
4. Si le câble d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être réparé par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger. Veuillez autrement contacter Duronic ou votre revendeur.
5. Gardez vos mains, vos vêtements et tout autre élément volatile à l'écart des lames.
6. Veuillez éviter d'utiliser cet appareil si les lames sont endommagées.

7. N'utilisez pas ce blender si le couvercle n'est pas correctement inséré et verrouillé.
8. N'immergez pas le blender chauffant (carafe, cordon, base) dans l'eau ou dans d'autres liquides.
9. Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Toutes les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié. Une réparation mal effectuée peut engendrer un risque de blessure pour l'utilisateur.
10. N'utilisez pas le blender chauffant si l'appareil est tombé, s'il est tombé ou endommagé.
11. Ne laissez pas le blender chauffant sans surveillance si celui-ci est branché.
12. Ce produit doit être débranché après chaque utilisation et avant de procéder au nettoyage.
13. Utilisez toujours le blender chauffant sur une surface stable et résistante à la chaleur.
14. Assurez-vous que l'appareil ait assez d'espace pour permettre à la vapeur de s'échapper.
15. La carafe chauffe durant son utilisation, utilisez par conséquent toujours la poignée lorsque vous déplacez la carafe.
16. N'utilisez pas ce blender chauffant pour d'autres utilisations que celles décrites dans ce manuel.
17. Assurez-vous que le câble d'alimentation soit hors de portée de toute source de chaleur ou de tout meuble aux bords coupants pouvant endommager le câble.
18. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre par-dessus le plan de travail.
19. Ce blender chauffant est destiné à un usage privé uniquement. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
20. N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux fournis par le fabricant.
21. Nettoyez correctement les résidus projetés autour de la carafe y compris le filtre après chaque utilisation.

## **Instructions d'utilisation**

Cet appareil a été conçu pour préparer des soupes crémeuses ou veloutées, il inclut néanmoins d'autres fonctions, y compris la possibilité de réchauffer une soupe préalablement cuite ou la préparation de smoothies. Cet appareil incorpore également plusieurs mécanismes de sécurité, tel qu'un couvercle verrouillable arrêtant le blender s'il est déverrouillé, un thermostat pour réguler la température et un interrupteur de sécurité sur la base pour éviter toute danger si la carafe était retirée lorsque le moteur est en fonctionnement.

Ce blender peut, en plus de cuire des soupes, être utilisé pour préparer des smoothies, de la purée, des sauces, etc.



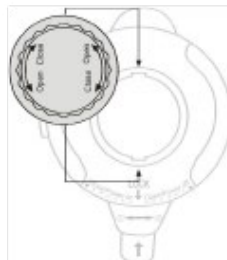
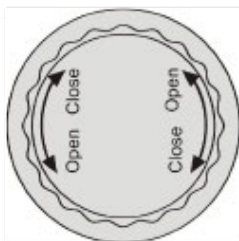
**Avertissement :**

- Avant d'utiliser ce blender chauffant pour la première fois, nettoyez la carafe et le couvercle avec un tissu humide et un détergeant neutre.
- La carafe comporte des lames très coupantes et doit donc être manipulée avec vigilance à tout moment. N'immergez pas la base ou la carafe dans l'eau ou tout autre liquide.

Placez la base sur une surface stable et résistante à la chaleur puis insérez attentivement la carafe sur la base en alignant les connexions de la carafe avec celles de la base. Insérez ensuite le couvercle en alignant le symbole de verrouillage du couvercle avec celui de la poignée.

Assurez-vous que le verre doseur soit inséré.

N.B. L'appareil ne peut fonctionner que si la carafe est correctement insérée et le couvercle verrouillé sur la carafe. L'appareil émettra autrement un signal sonore indiquant la mauvaise insertion de la carafe ou le verrouillage du couvercle.



Lorsque tout est correctement positionné, branchez l'appareil puis pressez la touche START / STOP pour allumer le blender.

**Important:**

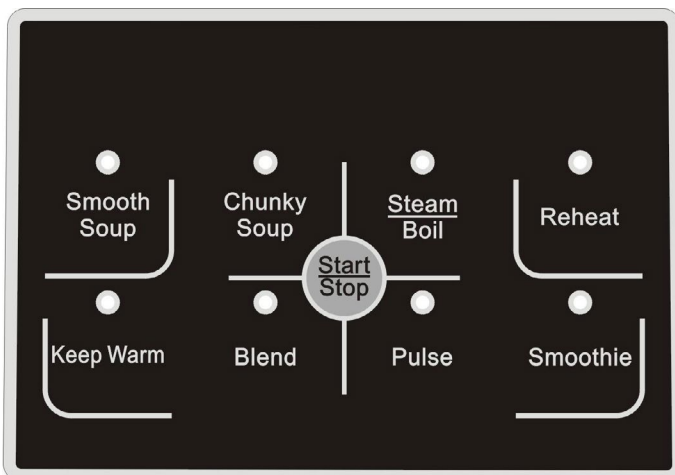
Assurez-vous que la flèche visible sur la poignée s'aligne avec le symbole visible sur le couvercle. Si le couvercle est positionné à l'envers, la fonction de sécurité s'activera, un indicateur sonore retentira et les témoins lumineux clignoteront. Le blender ne peut pas fonctionner si le couvercle est placé incorrectement.



## Panneau de contrôle

Pour démarrer le processus de cuisson, choisissez le programme désiré en fonction du type de préparation.

Par simple pression d'une touche, vous avez le choix entre 8 options comme l'illustre le diagramme ci-contre :



Programme	Description	Durée
Smooth soup / Soupe Crémeuse	Chauffe et cuit la soupe pour un résultat homogène.	25-30 min.
Chunky soup / Soupe veloutée	Chauffe et cuit la soupe pour un résultat velouté, grossièrement mixé.	22-30 min.
Steam - Boil / Cuisson vapeur - Bouillon	Cuisson à la vapeur ou à ébullition d'ingrédients tels que des oeufs, des pommes de terre, etc.	15 min.
Reheat / Réchauffer	Permet de réchauffer une soupe préalablement préparée	12 min.
Keep warm / Garde la préparation chaude	Garde la préparation, du lait ou tout autre liquide à une température constante	120 min.
Blend / Mixage	Fonction de mixage prolongée	100 sec.
Pulse / Mixage rapide	Fonction de mixage rapide	Aussi longtemps que la touche est pressée
Smoothie	Préparation de smoothie par mixages succins et consécutifs	2 min. and 40 sec.

Veuillez noter que les durées présentées pour chaque programmes sont approximatives et dépendent de la recette et de la quantité.

Les programmes préprogrammés ci-dessus ne fonctionnent que pour les cuissons ininterrompues. Toute interruption d'un programme se traduira par l'annulation du programme, redémarrer le programme relancera par conséquent la cuisson depuis le début ce qui peut affecter le résultat final. Si vous avez besoin d'ajouter des ingrédients additionnels durant le processus de cuisson, vous pouvez enlever le verre doseur et insérez des aliments sans interrompre le programme.

- Options préprogrammées : Smooth soup, Chunky soup, Steam/Boil, Reheat, Keep Warm, Blend, Pulse et Smoothie.
- Appuyez sur la touche « Start/Stop » puis choisissez le type de programme désiré pour confirmer votre sélection, l'appareil commencera la cuisson de votre préparation.
- Faire des soupes crémeuses (Smooth Soup) ou avec morceaux (Chunky

Soup) prendra environ 20-30 min. Lorsque le programme s'achève, l'appareil émettra un signal sonore durant quelques secondes, puis les indicateurs lumineux clignoteront.

4. Durant le processus de cuisson, si les indicateurs lumineux et le signal sonore s'allument continuellement, cela signifie qu'une erreur est survenue durant l'opération. Vérifiez les éléments suivants :

- a. Le couvercle n'est pas proprement verrouillé ou incorrectement insérée.
- b. La carafe n'est pas correctement insérée dans la base, l'interrupteur de sécurité s'est donc enclenché.
- c. Un élément est en surchauffe. Pour régler ce problème, retirez la carafe du moteur puis laissez-les refroidir pendant 5 min. Réassemblez ces éléments puis relancez le programme choisi.

Informations d'utilisation :

1. Programme « Pulse » :

Appuyez sur la touche « Start/Stop » afin de mettre l'appareil en veille puis maintenez la touche « Pulse » enclenchée. Relâchez cette touche pour interrompre le fonctionnement.

2. Programme de cuisson à la vapeur « Steam » :

Versez de l'eau en vous fiant à l'indicateur de niveau d'eau. L'eau versée doit atteindre le niveau minimum et ne pas excéder le niveau maximum (STEAM MAX). Placez ensuite vos aliments dans le panier à vapeur que vous placez dans la carafe. Ce type de cuisson prendra environ 15 minutes.

3. Programme « Boil » :

Versez de l'eau en vous fiant à l'indicateur de niveau d'eau. L'eau versée doit atteindre le niveau minimum et ne pas excéder le niveau maximum (BOIL MAX). Utilisez l'accessoire fourni pour bouillir des oeufs. Ce type de cuisson prend environ 15 minutes.

4. Programme Smoothie :

Ce programme est conçu pour la préparation de jus de fruits et légumes et obtenir un résultat homogène. Versez vos ingrédients ainsi que du jus si nécessaire dans la carafe puis lancer ce programme. Pour interrompre le cycle à n'importe quel moment, pressez la touche Smoothie à nouveau ou pressez la touche Start/Stop.

5. Préparation de soupe :

Coupez vos ingrédients pour obtenir des cubes de 2-3 cm puis ajoutez-les dans la carafe.





Avertissement :

- Il n'est pas recommandé d'utiliser de la viande crue dans ce blender chauffant. Tout type de viande ou poisson doit être précuit au préalable pour éviter toute contamination bactérienne.
- Ne faites pas cuire des produits congelés. Assurez-vous que tous les ingrédients soient à température ambiante avant de les cuire.

Pour obtenir une soupe crémeuse « Smooth Soup » :

Placez tous les ingrédients dans la carafe puis ajoutez le bouillon ou la quantité nécessaire d'eau jusqu'au niveau requis.

Pour obtenir une soupe veloutée « Chunky Soup » :

Une soupe veloutée peut se faire de deux manières en fonction du résultat souhaité et du type de soupe.

- Sélectionnez le programme « Chunky Soup » afin que vos ingrédients soient, au terme de leur cuisson, grossièrement mixés.
- Insérez le filtre fourni avec l'appareil dans la carafe en veillant à ce que celui-ci soit correctement sécurisé. Ajoutez vos ingrédients découpés en morceaux dans la carafe (en dehors du filtre), puis ajoutez votre liquide ou le bouillon jusqu'au niveau requis. Tous les ingrédients placés à l'intérieur du filtre seront mixés tandis que ceux placés à l'écart resteront intacts. Ce filtre permet la création de soupe innovante sans difficulté.



Avertissement : Les ingrédients qui contiennent une haute teneur en amidon ou sucre peuvent facilement brûler et coller au fond de la plaque chauffante.

Le temps de cuisson pour des ingrédients gardés à température ambiante prendra approximativement 20 à 30 minutes. Utilisez l'entonnoir situé au centre du couvercle pour ajouter tout ingrédient durant le processus de cuisson. N'enlevez pas le couvercle, ceci interromperait le programme sélectionné. Pour interrompre le programme entièrement, pressez simplement la touche Start/Stop. Une fois que le programme est terminé, des indicateurs lumineux et un signal sonore s'enclencheront. Soyez vigilant lorsque vous enlevez le couvercle de la carafe en raison des vapeurs très chaudes qui s'échapperont.

Votre soupe est prête à être servie directement depuis la carafe.

Avertissement :

- Des émanations de vapeur chaude s'échapperont du couvercle. Soyez vigilant lorsque vous retirez le couvercle, le filtre ou le verre doseur.

## 6. « Reheat » - Réchauffer des soupes

Les soupes préparées au préalable peuvent être réchauffées facilement grâce au programme « Reheat ». Ajoutez la soupe cuite dans la carafe tout en vous assurant de ne pas atteindre la limite maximale.

Branchez l'appareil puis pressez la touche « Start / Stop ». Assurez-vous que le couvercle soit correctement inséré puis pressez la touche « Reheat » pour réchauffer votre contenu. Ce programme suivra la séquence suivante: Mélange – Cuisson – Mélange – Cuisson – Mélange – Cuisson. Ce processus continuera de suivre les séquences ci-dessus jusqu'à ce que la soupe soit réchauffée et atteigne la température optimale de 50°C-60°C. Un avertissement sonore retentira au terme du programme. Ce processus peut prendre environ 5 à 8 minutes, mais dépend essentiellement de la température de la soupe et du volume ajouté.

Note : Cette fonction ne permet pas la cuisson des aliments, la soupe doit avoir été cuite au préalable.

## 7. Keep warm – Garder des soupes au chaud

Ce programme permet de garder des soupes ou tout autre liquide à une température de 50 degrés tout en mélangeant votre préparation toutes les 10 minutes pour garder une soupe homogène. Ce programme reste allumé pendant 2 heures afin que vous puissiez profiter de votre soupe à votre convenance jusqu'à interruption du programme.

## 8. Blend - Mixer des ingrédients

Cet appareil peut également être utilisé comme un blender classique. Allumez l'appareil puis ajoutez les ingrédients.

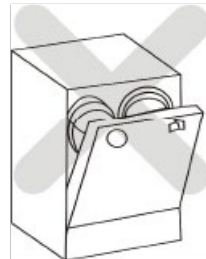
Note : Il est important que vos ingrédients soient suffisamment coupés afin qu'ils entrent en contact avec les lames du blender. Branchez l'appareil puis pressez la touche « Start / Stop ». Assurez-vous que le couvercle soit correctement inséré puis appuyez sur la touche « Blend » pour démarrer le programme. L'appareil mixera le contenu pendant 20-25 secondes puis ralentira. Cette séquence se répétera jusqu'à ce que interrompiez ce programme en pressant la touche « Start / Stop ».

## Nettoyage et maintenance

- Cet appareil ne convient pas au lave-vaisselle. Débranchez toujours l'appareil avant d'entreprendre son nettoyage et n'immergez pas cet appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Nettoyez les parois extérieures avec un tissu humide et doux puis rincez le couvercle avec de l'eau chaude savonneuse. Pour nettoyer l'intérieur de la carafe, rincez-la pour enlever les restes puis utilisez la brosse pour atteindre chaque recoin.
- Alternativement, vous pouvez utiliser n'importe quel programme pour procéder au nettoyage en profondeur. Assemblez simplement le blender chauffant comme décrit précédemment, ajoutez 800ml d'eau et une petite quantité de détergent. Placez le couvercle puis allumez le blender. Démarrez le programme soupe ou « Smoothie » afin de ramollir les résidus et faciliter le nettoyage en rinçant ensuite simplement la carafe. Vous pouvez interrompre le processus de nettoyage à tout moment en appuyez sur « Start / Stop » ou en débranchant la prise.

### Avertissement:

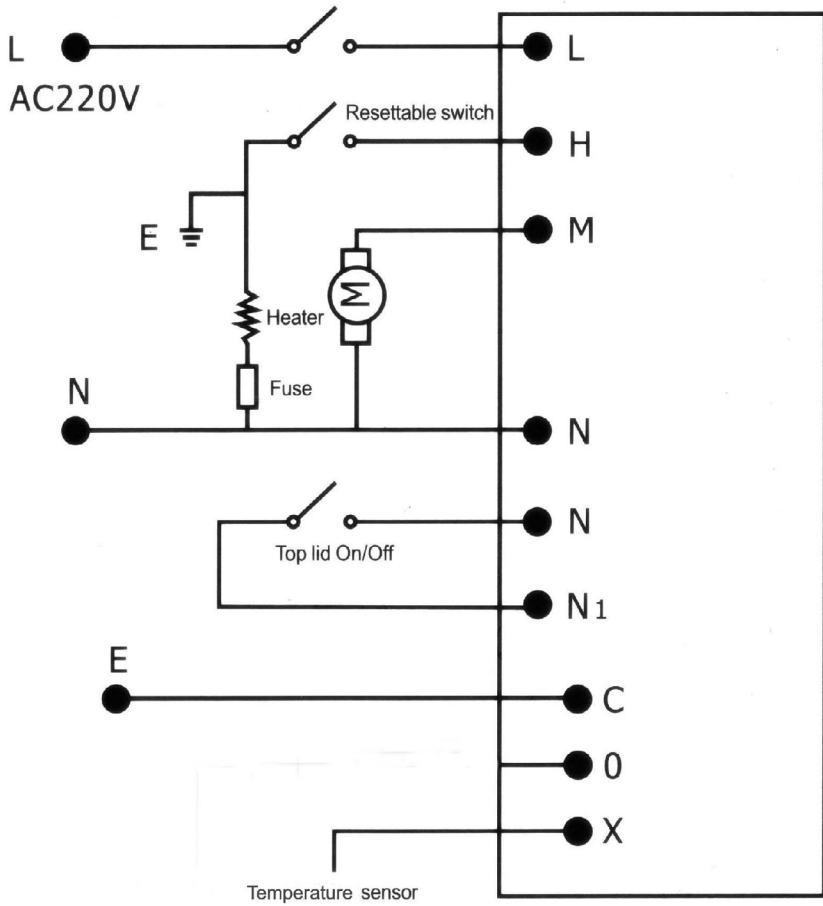
- Les lames situées à l'intérieur de la carafe ne sont pas détachables et sont très aiguisées. Soyez vigilant lorsque vous procédez au nettoyage de la carafe.
- Si de l'eau entre en contact avec la base de la carafe, veuillez vous assurer que les connecteurs soient secs avant de réutiliser la carafe. Si les connecteurs sont humides, les connexions électriques pourraient soit être endommagées soit provoquer un dysfonctionnement électrique lors de l'utilisation du produit (dysjonction des plombs).



## Dépannage

Problèmes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas et n'émet aucun avertissement sonore	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assurez-vous que la carafe soit correctement insérée dans la base.</li> <li>2. Assurez-vous que le couvercle soit correctement inséré.</li> </ol>
L'appareil s'est interrompu en milieu de programme	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assurez-vous que la carafe soit correctement insérée dans la base.</li> <li>2. Assurez-vous que le couvercle soit correctement inséré.</li> </ol>
Les ingrédients ne sont pas correctement mixés	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les ingrédients ajoutés étaient trop larges. Utilisez la fonction « Blend » après avoir terminé le programme de cuisson.</li> <li>2. Veuillez choisir le programme « Smooth Soup ».</li> <li>3. Versez plus d'eau.</li> </ol>
Les ingrédients ne sont pas assez cuits au terme de la cuisson	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Découpez les ingrédients en petits morceaux avant de les ajouter.</li> <li>2. Le mauvais programme a été choisi par rapport au volume d'eau ajouté, essayez « Smooth Soup ».</li> <li>3. Il y a trop d'eau ou d'ingrédients.</li> <li>4. Certains aliments nécessitent un temps de cuisson supérieur : utilisez la fonction « Keep warm » jusqu'à ce que les aliments soient complètement cuits.</li> </ol>
Les ingrédients ont brûlés et collent à la plaque chauffante	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les ingrédients ajoutés ont une forte teneur en amidon et sucre. Réduisez les quantités de ce type d'ingrédients.</li> <li>2. Le mélange contient trop d'aliments et trop peu de liquide. Ajoutez plus d'eau.</li> </ol>

## Diagramme électrique



## Recettes

### 1. Soupe aux Brocolis et aux pommes de terre

#### Ingrédients

- 225g de fromage râpé
- gousses d'ail écrasées
- 1 oignon de taille moyenne découpé en dés
- 60ml d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel de mer
- 2 cuillères à café de poivre noir
- 900g de pommes de terre découpées en morceaux.
- 0,8kg de brocolis, pelés, les fleurons de brocoli séparés. Découpez en petits morceaux
- 60ml de Sherry
- 800ml de bouillon de légumes
- 1½ de zeste de citron

#### Méthode

Placez tous les ingrédients dans la carafe. Allumez le blender chauffant puis sélectionnez « Smooth Soup ». Cela prendra environ 25 minutes pour préparer votre soupe. Laissez le blender remuer la mixture jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres. Goûtez et assaisonnez à votre convenance

### 2. Soupe aux poireaux et aux pommes de terre

#### Ingrédients

- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 1 oignon découpé en dés
- 1 clou de girofle écrasé
- 2 pommes de terre découpés en dès
- 2 poireaux de taille moyenne ou 3 petits poireaux découpés en tranches
- 700ml d'eau (ou de bouillon de poulet)
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse (optionnel)]
- Du sel de mer et du poivre noir pour l'assaisonnement

## Méthode

Ajoutez 700ml d'eau, les pommes de terre découpées ainsi que les poireaux dans la carafe. Verrouillez le couvercle et allumez le blender chauffant puis sélectionnez « Smooth Soup ». Laissez l'eau bouillir pendant environ 8 minutes. Enlevez le verre entonnoir puis ajoutez l'huile d'olive, l'oignon et l'ail (n'ouvrez pas le couvercle entièrement sous peine d'interrompre le programme). La soupe prendra environ 25 minutes à cuire. Assaisonnez à votre goût puis ajoutez la crème fraîche. Pressez la touche « Pulse » pendant plusieurs secondes pour mélanger uniformément.

### 3. Soupe aux brocolis et au Stilton

- 25g de beurre
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 1 oignon découpé en morceaux
- 1 poireau découpé en morceaux sans la tête
- 350g de brocolis découpés en morceaux
- 1 pomme de terre de petite taille, épluchée et découpée en morceaux
- 700ml d'eau
- cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- Sel et poivre noir frais
- 125g de fromage émietté de type Stilton sans la croûte

## Méthode

Placez le beurre et l'huile d'olive dans le blender chauffant. Ajoutez le brocoli, la pomme de terre et l'eau dans la carafe. Allumez le blender chauffant puis sélectionnez « Smooth Soup ». Attendez 30 secondes puis ajoutez l'oignon, les poireaux puis laissez la mixture cuire jusqu'à ce que les légumes soient mous. Cela prends environ 20 minutes. Ajoutez pour finir la crème fraîche épaisse, l'assaisonnement puis le fromage. Remuez le mélange jusqu'à obtention d'un résultat homogène en utilisant la fonction « Pulse » pendant plusieurs secondes. Ne laissez pas le mélange bouillir.

### 4. Crème de légumes

#### Ingrédients

- 1 grande carotte (épluchée) et découpée en petits morceaux
- 1 gros navet découpé en petits morceaux

- 1 grosse pomme de terre épluchée et découpée en petits morceaux
- 2 tiges de céleris finement découpées
- ou 6 feuilles de chou découpées
- De petites endives découpées
- Du bouillon
- 50g de beurre
- 25g de farine

### Méthode

Découpez tous les légumes et ajoutez-les dans le blender chauffant. Ajoutez le bouillon pour atteindre l'indicateur de niveau de soupe maximum. Ajoutez la farine et le beurre puis sélectionnez « Smooth Soup ».

## **5. Soupe aux carottes et au gingembre**

### Ingrédients

- grandes carottes, épluchées et découpées en morceaux
- 1 oignon épluché et découpé en morceaux
- 2cm de gingembre frais épluché et râpé
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 800ml de bouillon de poulet
- 20g de coriandre fraîche finement découpée

### Méthode

Mettez tous les ingrédients dans le blender chauffant puis sélectionnez le programme « Smooth Soup ». Cette soupe prendra environ 25 minutes à cuire. Laissez cuire la soupe plus longtemps pour obtenir un résultat optimal. Servez la soupe chaude avec des croutons de pain.

## **6. Soupe au poulet rôti**

### Ingrédients

- 1 oignon découpé en morceaux
- 1 carotte découpée en dés
- 100gr de petits pois congelés
- 150gr de poulet rôti découpé en lamelles
- ½ cuillère à café de sauge séchée
- 1 litre de bouillon



- 3 cuillères à café de yaourt grec
- 1 clou de girofle écrasé
- 1 cuillère à café de jus de citron

### Méthode

Découpez les légumes et le poulet. Ajoutez tous les ingrédients hormis les trois derniers mentionnés. Ajoutez le bouillon pour atteindre le niveau maximum puis sélectionnez « Smooth Soup ». Ajoutez les derniers éléments dans les bols puis laissez reposer. Servez la soupe dans les bols et laissez le yaourt frais se mélanger à la soupe.

## 7. Soupe à la tomate et au basilic

### Ingrédients

- 1 oignon découpé en morceaux
- 1 tige de céleri découpé en morceaux
- 1 carotte découpée en dés
- 1 clou de girofle écrasé
- tomates découpés en morceaux
- 1 litre de bouillon
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- Une pincée de basilic frais

### Méthode

Découpez les légumes puis ajoutez-les tous sauf la crème et le basilic dans blender chauffant. Ajoutez le bouillon pour atteindre le niveau maximum puis sélectionnez « Smooth Soup ». Lorsque la soupe est prête, ajoutez la crème fraîche et le basilic puis pressez la touche « Pulse » pour mélanger.

## 8. Poulet Mexicain

### Ingrédients

- 1 oignon découpé
- 2 clous de girofle écrasés
- 1 piment rouge finement découpé
- 2 tomates découpées
- ¼ de cuillère à café de cumin
- 1 filet de poulet cuit et découpé en lamelles

- 1l de bouillon
- 2 cuillères à soupe de jus de citron

### Méthode

Insérez le filtre dans la carafe. Découpez les légumes et le poulet puis ajoutez le tout dans la carafe. Insérez les tomates et le piment dans le filtre. Ajoutez le bouillon pour atteindre le niveau maximum. Sélectionnez le programme « Chunky Soup » puis ajoutez le jus de citron au terme de la cuisson. Pressez ensuite la touche « Pulse » pour mélanger ce dernier ingrédient.

## 9. Smoothie aux fruits frais

### Ingrédients

- 125ml de jus d'orange
- ½ melon découpé en morceaux
- 150gr de framboises (fraîches ou congelées)
- 200gr d'ananas découpés en morceaux
- 2 oranges épluchées et divisées
- 200gr de fraises équeutées coupées en deux
- 1 mangue dénoyautée, épluchée et coupée en morceaux
- 1 banane épluchée et coupée en morceaux
- à 10 glaçons

### Méthodes

Placez tous les ingrédients dans l'ordre donné. Verrouillez le couvercle puis sélectionnez le programme « Blend ». Une fois mélangé, le smoothie est prêt à servir.

## 10. Smoothie tropical

### Ingrédients

- 240ml d'eau
- 75gr de sucre fin
- 330ml de jus d'orange
- 550ml de lait de vache ou de lait de coco
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille

## Méthode

Ajoutez l'eau et le sucre et mélangez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajoutez les ingrédients restants puis allumez le blender. Sélectionnez le programme « Blend » puis laissez l'appareil mélanger le smoothie jusqu'à obtention d'un résultat homogène. Votre smoothie sera ensuite prêt à servir.

## 11. Chocolat chaud

### Ingrédients

- 800ml de lait
- cuillères à café de chocolat en poudre
- 200gr de chocolat au lait découpé en morceaux
- Des mini-marshmallows
- De la crème fraîche

### Méthode

Placez tous les ingrédients sauf les deux derniers dans le blender chauffant. Allumez l'appareil puis sélectionnez l'option « Reheat ». Laissez le blender chauffer et mixer votre mélange pendant 5 minutes. Servez dans des mugs et ajoutez les marshmallows et la crème fraîche par-dessus. Garder le chocolat au chaud dans le blender chauffant vous permet d'en faire un succès garanti pour les fêtes et autres festivités tardives.

## 12. Sauce Aioli

### Ingrédients

- 1 cuillère à café de jus de citron
- 2 blancs d'œufs
- Une pincée de chili en poudre
- 2 clous de girofles écrasés
- Une pincée de sel
- 1l d'huile d'olive

### Méthode

Ajoutez tous les ingrédients dans la carafe à l'exception de l'huile d'olive que vous ajouterez petit à petit à travers l'entonnoir. Sélectionnez l'option « Blend ». La sauce devrait prendre 5 minutes à chauffer avant émulsion.

# 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'AFECTENT 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. Cet appareil 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 originale d'achat. Si ce produit était endommagé 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 prendre 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 des 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



[duronic.com](http://duronic.com)



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



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



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



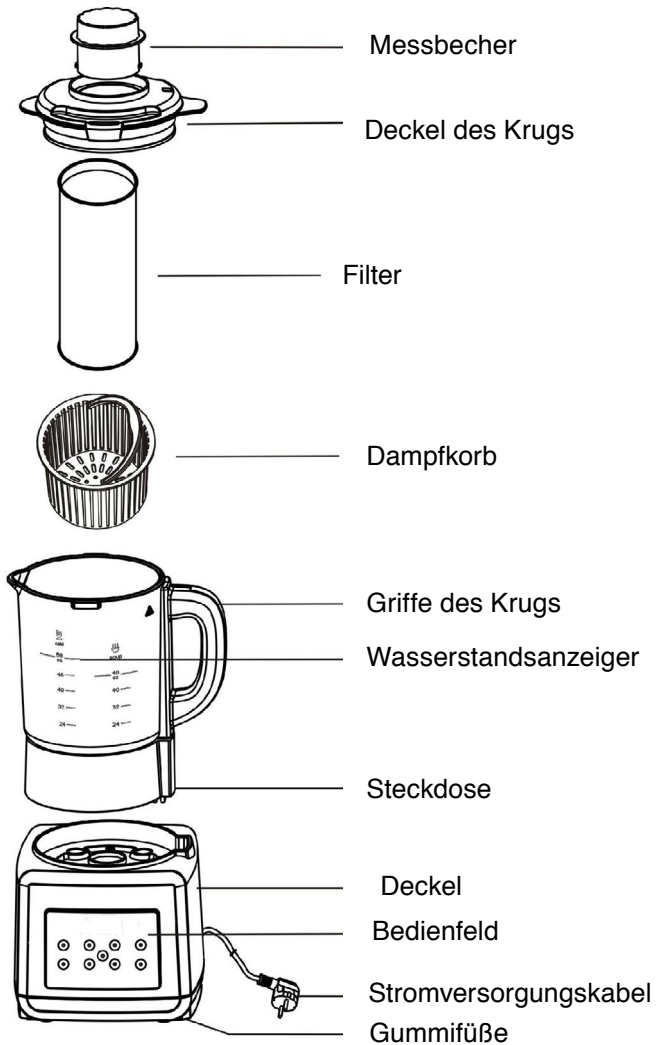
[@duronicmedia](https://twitter.com/duronicmedia)





**Gebrauchsanleitung auf Deutsch**

## Information



Zusätzlich ist eine Reinigungsbürste mitgeliefert



Vor dem ersten Gebrauch	Inhalt
<p>Entnehmen Sie den Suppenbereiter aus seinem Karton, entfernen Sie jegliche Verpackung.</p>	<p>Hauptgerät Krug mit eingebautem Messerteil Krugdeckel Messbecher Gebrauchsanleitung Filter und Dampfkorb Bürste und Schwamm</p>

Eigenschaften	
<p>2 automatische Suppen-Einstellungen Aufwärm-Funktion Smoothie-Funktion Leuchtende Knöpfe Rutschfeste Gummifüße Eingebautes Messerteil</p>	<p>Mixer Funktion Warmhalte-Funktion Funktionen für 2 Suppentypen Akustische Warnungen Verschließbarer Deckel Alarm wenn die Suppe fertig ist</p>

## **Sicherheitshinweise**

Befolgen Sie die Sicherheitshinweise bei der Benutzung von Elektrogeräten.

1. Prüfen Sie, dass die Voltzahl auf dem Etikett der örtlichen Netzspannung entspricht, bevor Sie das Gerät einstecken.
2. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung von Personen vorgesehen (Kinder eingeschlossen), die verminderte körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten haben oder nicht über ausreichende Erfahrung und Kenntnisse verfügen, außer sie haben von einer Person, die für Ihre Sicherheit verantwortlich ist, Anweisungen für den Gebrauch des Geräts erhalten oder werden von dieser beaufsichtigt.
3. Lassen Sie keine Kinder mit dem Gerät spielen.
4. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder anderem qualifizierten Personal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
5. Stellen sie sicher, dass Sie Hände, lose Kleidungen und andere Gegenstände

fern von den rotierenden Messern halten.

6. Verwenden Sie den Suppenbereiter nicht, wenn das Messer beschädigt ist.

7. Stellen Sie sicher, dass der Deckel fest geschraubt ist, bevor Sie das Gerät einschalten.

8. Tauchen Sie der Suppenbereiter, den Krug, das Kabel oder den Motor nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.

9. Verwenden Sie das Gerät nicht nach einer Fehlfunktion oder wenn es beschädigt ist.

10. Lassen Sie dieses Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingesteckt ist.

11. Dieses Gerät muss nach dem Gebrauch, vor der Reinigung und während der Wartung ausgesteckt werden.

12. Verwenden Sie der Suppenbereiter ausschließlich auf hitzebeständigen Oberflächen.

13. Stellen Sie sicher, dass der Suppenbereiter ausreichende Belüftung hat, so dass der Dampf entweichen kann.

14. Der Krug kann heiß werden. Bewegen Sie ihn nur mit Hilfe seines Griffes.

15. Verwenden Sie den Suppenbereiter nur für seinen Verwendungszweck.

16. Stellen Sie sicher, dass das Kabel fern von Hitze und scharfen Kanten gehalten wird, um Beschädigungen zu vermeiden.

17. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kanten von Arbeitsflächen oder Tischplatten hängen.

18. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Heimgebrauch.

19. Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht von der Hersteller empfohlen wurde.

20. Reinigen Sie das Gerät gründlich nach der Anwendung.

## **Anleitung**

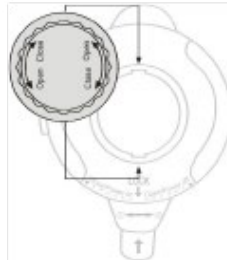
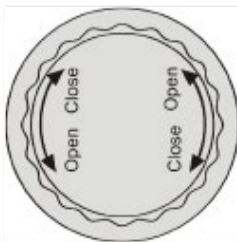
Dieser Suppenbereiter kann glatte, gleichmäßige Suppe und solche mit Stückchen herstellen. Mit der Aufwärmfunktion werden vorgekochte Suppen ganz schnell wieder heiß. Er hat mehrere eingebaute Sicherheitsfunktionen einschließlich eines verriegelnden Deckels, einem Temperatursensor und einem Schutzausschalter im Motorgehäuse.

Dank seines eingebauten Messers kann der Suppenbereiter auch als Standmixer verwendet werden, um Smoothies, Püree und Soßen zu machen. Reinigen Sie den Krug und Deckel vor dem ersten Gebrauch mit einem leicht feuchten Lappen und mildem Reinigungsmittel.



Vorsicht: Das Messer in dem Krug ist sehr scharf und sollte sorgfältig behandelt werden. Tauchen Sie das Hauptgerät oder den Krug nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.

1. Platzieren Sie den Suppenbereiter auf einer hitzbeständigen, stabilen Oberfläche. Setzen Sie den Krug auf das Gerät und stellen Sie sicher, dass Sie die Verbindung auf der Unterseite des Kruggriffes und der des Hauptgerätes aufeinander ausrichten.
2. Stellen Sie sicher, dass das 'Geöffnete Schloss'- Symbol auf dem Deckel auf den Pfeil des Kruges ausgerichtet ist. Wenn sie nicht ausgerichtet sind, wird das Gerät den Betrieb nicht aufnehmen.
3. Stellen Sie sicher, dass der Messbecher im Deckel eingesteckt ist.

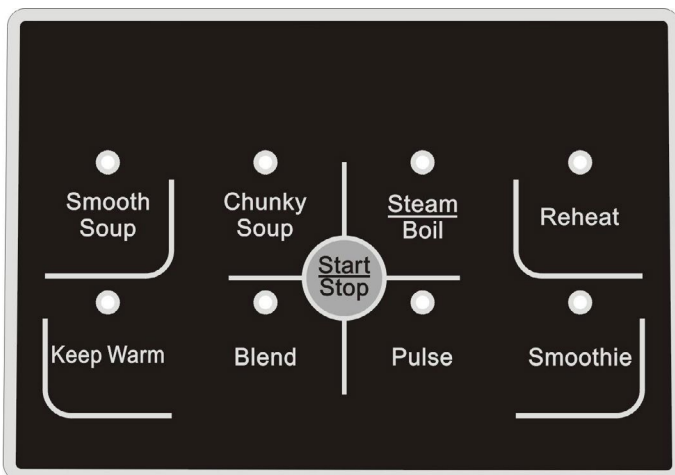


4. Wenn alles korrekt positioniert wurde, stecken Sie den Stecker ein und drücken Sie den Start/Stop-Knopf, um den Suppenbereiter einzuschalten. Der Knopf wird aufleuchten um zu signalisieren, dass das Gerät betriebsfähig ist. Wichtig: Wenn der Alarm ertönt, wurden die einzelnen Teile nicht richtig montiert. Überprüfen Sie die Markierungen an Krug und Deckel und korrigieren Sie deren Position.



5. Um mit dem Kochen zu beginnen, wählen Sie eine Funktion.

## Tasten



Option	Beschreibung	Zeit
Smooth Soup/ Glatte Suppe	Weiches Obst und Gemüse heizen und mischen.	25-30 Minuten
Chunky Soup/ Suppe mit Stückchen	Hartes, ungekochtes Gemüse, Obst, Bohnen u.ä. mischen und kochen.	22-30 Minuten
Steam & Boil/ Dampfen & kochen	Dampfen und kochen von Eiern, Kartoffeln u.ä.	15 Minuten
Reheat/ Aufwärmen	Suppe wieder aufwärmen	12 Minuten
Keep warm/ Warmhalten	Suppe, Milch und heiße Schokolade u.ä. warm halten	120 Minuten
Blend/ Mischen	Obst, Gemüse u.ä. mischen	100 Sekunden
Pulse/ pulsieren	Schnell vermischen	
Smoothie	Zutaten zu Smoothie-Konsistenz mischen	2 Minuten und 40 Sekunden

Hinweis: Die genannten Kochzeiten dienen nur als Referenz.

Die oben genannten Einstellungen benötigen Dauerbetrieb. Eine Unterbrechung wird die Einstellung stornieren. Wenn Sie eine Einstellung neu starten, kann dies Auswirkungen auf das Endergebnis haben.

Wenn Sie weitere Zutaten während des Kochprozess hinzugeben möchten, entfernen Sie den Messbecher und werfen die Zutaten durch die Öffnung ohne den Kochprozess zu unterbrechen.

1. Drücken Sie die Start/ Stop-Taste, um das Gerät einzuschalten. Der Indikator wird blinken. Wählen Sie das geeignete Programm und der Suppenbereiter wird den Betrieb aufnehmen.
2. Glatte Suppen und solche mit Stückchen werden etwa 22-30 Minuten Kochzeit benötigen. Wenn das Gericht fertig ist wird das Gerät für einige Sekunden piepen und der Indikator blinken.

4. Wenn die Indikatoren während des Kochprozess kontinuierlich piepen und blinken, ist ein Fehler aufgetreten: Überprüfen Sie,

1) dass der Deckel korrekt befestigt ist.

2) dass der Krug korrekt auf den Körper aufgesetzt wurde.

3) ob das Hauptgerät oder der Motor überhitzt sind. In diesem Fall nehmen Sie den Krug vom Gerät und lassen Sie beide für 5 Minuten abkühlen. Setzen Sie ihn danach wieder auf und versuchen Sie es erneut.

4. Pulsieren-Funktion: Drücken Sie die 'Start/Stop'-Taste und daraufhin die 'Pulse'-Taste

6. Dampfen: Füllen Sie den Krug mit ausreichend Wasser, bis es das Minimum erreicht und 'Steam Max.' nicht überschreitet. Verwenden Sie den Dampfkorb. Achten Sie darauf, dass sich das Essen über dem Wasserpegel befindet.

7. Kochen: Füllen Sie den Krug mit Wasser und setzen Sie den Dampfkorb ein. Achten Sie darauf dass sich das Essen größtenteils unter Wasser befindet.

8. Smoothie: Diese Funktion kann verwendet werden, um eine Smoothie-Konsistenz zu schaffen. Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn das Programm fertig ist. Drücken Sie die Smoothie-Taste erneut oder die Start/Stop Taste, um die Smoothie-Funktion frühzeitig auszuschalten.

9. Suppe: Schneiden Sie alle Zutaten etwa 2-3cm<sup>2</sup> klein und geben Sie sie in den Krug.



Vorsicht: Es wird nicht empfohlen rohes Fleisch oder rohen Fisch in dem Suppenbereiter zu kochen. Fisch und Fleisch muss vorgekocht werden. Verwenden Sie keine gefrorenen Zutaten. Stellen Sie sicher, dass alle Zutaten Raumtemperatur haben.

Für glatte Suppe:

Geben Sie jegliche Zutaten in den Krug sowie die notwendige Flüssigkeit oder Brühe.

Für Suppe mit Stückchen:

Setzen Sie den Filter ordnungsgemäß in den Krug und stellen Sie sicher, dass er fest sitzt. Eine runde Furche am Boden des Kruges markiert die korrekte Platzierung des Filters. Der Deckel wird den Filter festhalten.

Geben Sie das geschnittene Gemüse in den Krug, außerhalb der Filters. Gießen die notwendige Menge an Flüssigkeit oder Brühe darüber.

Hinweis: Alle Flüssigkeiten müssen Raumtemperatur haben und weder die Maximummarkierung des Kruges über- noch die Minimummarkierung unterschreiten. Verwenden Sie die 'Smooth'- oder 'Chunky'-Funktionen nicht, um Ihre Suppe aufzuwärmen.

**VORSICHT:** Zutaten, die einen hohen Stärke- oder Zuckergehalt haben, können leicht anbrennen. Seien Sie extra vorsichtig.

Die Kochzeit für Zutaten mit Raumtemperatur ist in etwa 20-30 Minuten.

Hinweis: Diese Kochzeit beruht auf einem ungestörten Betrieb. Ein Neustart der Einstellungen wird zu einer Wiederholung der Kochphasen führen und somit das Endergebnis beeinflussen.

Wenn Sie weitere Zutaten während des Kochprozesses hinzufügen möchten, entfernen Sie den Messbecher und werfen die Zutaten ein. Entfernen Sie den Deckel nicht, da dies zu einer Unterbrechung des Kochprozess führt.

Um der Kochprozess komplett zu beenden, drücken Sie jederzeit die Start/ Stop Taste.

Wenn das Gericht fertig ist, piept der Suppenbereiter und wird nicht weiter heizen.

**WARNUNG:** Hitze und Dampf wird vom Deckel emittiert, seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel entfernen.

Sie können die Suppe direkt von dem Krug ausgießen.

## 9. Aufwärmen

Vorgekochte Suppe kann in dem Suppenbereiter wieder erhitzt werden.

Stellen Sie sicher, dass die Flüssigkeit nicht über die Max.-Markierung reicht.

Stecken Sie das Gerät ein und drücken Sie die Start/Stop Taste. Achten Sie darauf, dass der Deckel richtig aufgesetzt ist.

Diese Einstellung wird die Suppe auf die Optimaltemperatur von 50-60°C heizen. Daraufhin wird der Suppenbereiter piepen.

Die benötigte Zeit hängt davon der Menge und der Temperatur des Gerichtes ab. Generell sollte es zwischen 5-8 Minuten dauern.

Hinweis: Die Aufwärm-Funktion kocht die Suppe nicht, sie muss schon vorgekocht sein.

## 10. Warmhalten

Diese Einstellung hält die Suppe auf 50°C und wird sie alle 10 Minuten umrühren, damit sie nicht anbrennt. Diese Einstellung kann für 2 Stunden betrieben werden.

## 11. Mischen

Der Suppenbereiter kann auch als ein Standmixer verwendet werden.

Hinweis: Es ist wichtig ihre Zutaten 3-4cm<sup>2</sup> klein zu schneiden. Stecken Sie den Stecker ein, drücken Sie die Start/Stop Taste. Stellen Sie sicher, dass der Deckel richtig aufgesetzt ist und wählen Sie die 'Blend'-Funktion. Das 20-30 Sekunden lange, schnell-mixende Programm wiederholt sich mit einer kleinen Pause. Drücken Sie die Start/Stop-Taste um das Programm zu beenden.

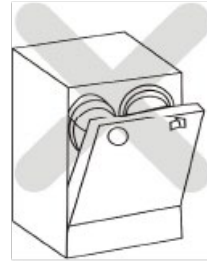
Hinweis: Wenn der Deckel während des Betriebs entfernt ist, schaltet sich der Suppenbereiter automatisch aus. Drücken Sie die Start/Stop-Taste, um es neu zu beginnen.

# Reinigung und Instandhaltung

- Der Suppenbereiter ist nicht spülmaschinenfest.
- Entnehmen Sie den Stecker, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Halten Sie das Gerät nicht unter Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie das Hauptgerät und die Außenseite des Kruges mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Reinigen Sie den Deckel in warmem Seifenwasser.
- Spülen Sie die Innenseite des Kruges aus, um Essensreste zu entfernen. Reinigen Sie es mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel, bevor Sie es erneut ausspülen.
- Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf. Es muss mit äußerster Vorsicht gereinigt werden.
- Sie können die 'Blend-Funktion' zur Reinigung des Kruges verwenden. Füllen Sie hierzu das Gerät mit 800ml Wasser und ein bisschen Spülmittel. Setzen Sie den Deckel auf und wählen die 'Blend-Funktionen'. Schalten Sie den Suppenbereiter aus, wenn die Reinigung vollendet ist.

Der Boden des Kruges sollte nicht nass werden. Stellen Sie sicher sein, dass der Krug völlig trocken ist, bevor Sie ihn erneut verwenden, um eine Beschädigung zu vermeiden.

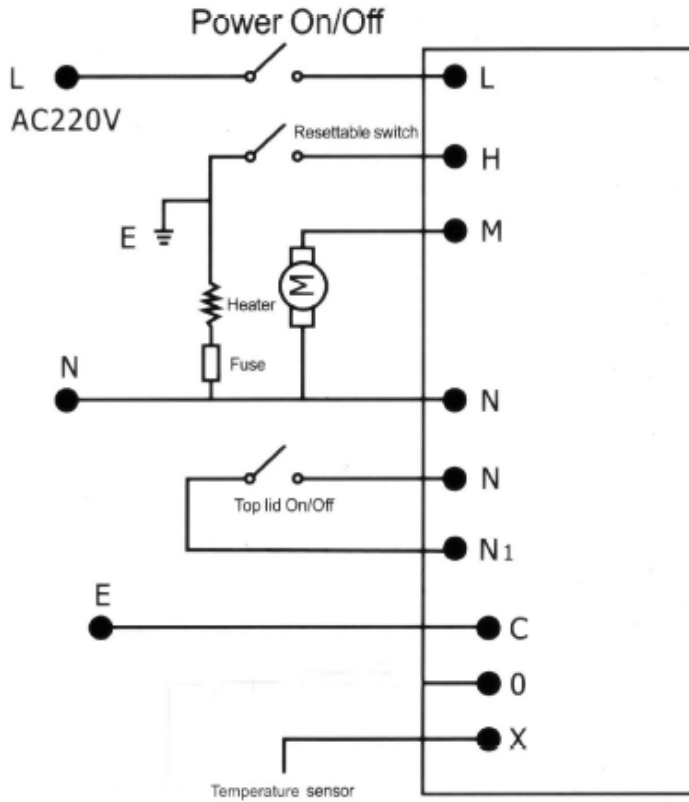




## Fehlersuche

Problemen	Lösungen
Der Suppenbereiter funktioniert nicht und piept.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Der Krug ist nicht richtig aufgesetzt.</li> <li>2. Der Deckel sitzt nicht richtig auf.</li> </ol>
Der Suppenbereiter schaltet sich während des Betriebs aus.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Der Deckel ist lose.</li> <li>2. Der Krug ist sitzt lose auf dem Gerät</li> </ol>
Die Zutaten sind zu groß nachdem das Programm beendet ist.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Versuchen Sie die Zutaten vorher klein zu schneiden</li> <li>2. Die falsche Einstellung wurde gewählt.</li> <li>3. Verwenden Sie weniger Wasser.</li> </ol>
Die Zutaten sind nicht gut gekocht.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Versuchen Sie das Essen kleiner zu schneiden vor dem kochen.</li> <li>2. Die Falsche Einstellung ist gewählt</li> <li>3. Es befindet sich zu viel Wasser in dem Krug</li> <li>4. Kochen Sie das Essen für länger mit der Aufwärmefunktion.</li> </ol>
Die Suppe ist angebrannt	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verursacht durch einen hohen Zuckergehalt oder Stärkegehalt.</li> <li>2. Es ist nicht ausreichend Flüssigkeit im Krug.</li> </ol>

## Elektrischer Schaltplan



## Rezepte:

### 1. Brokkoli-Kartoffel-Suppe

#### Zutaten

- 225g geriebener Käse
- 4 Zehen Knoblauch, zerkleinert
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 60ml natives Olivenöl
- 1 EL Salz
- 2 TL schwarzer Pfeffer
- 900g Kartoffeln, gewürfelt
- 350g Brokkoli, Stiele geschält, gewürfelt
- 60ml Sherry
- 800ml Gemüsebrühe
- 1½ TL Zitronenschale

#### Zubereitung

Geben Sie alle Zutaten in den Krug, wählen Sie die 'Smooth'-Funktion. Nach etwa 25 Minuten wird die Suppe gekocht sein. Lassen Sie die Suppe köcheln, bis das Gemüse weich ist. Je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

### 2. Kartoffel-Lauch-Suppe

#### Zutaten

- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 Zehe Knoblauch, zerkleinert
- 2 Kartoffeln, gewürfelt
- 2 oder 3 Lauch, geschnitten
- 700ml Wasser oder Hühnerbrühe
- 3 EL Sahne
- Salz und Schwarzer Pfeffer

## Zubereitung

Geben Sie Kartoffeln, Lauch und die Flüssigkeit in dem Suppenbereiter und wählen die 'Smooth'-Funktion . Lassen Sie es für ungefähr 8 Minuten kochen. Dann Olivenöl, Zwiebel und Knoblauch durch die Öffnung des Messbechers hinzugeben. Nach etwa 25 Minuten ist die Suppe fertig gekocht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Sahne hinzugeben und die PULSE Taste drücken um es zu mischen.

### **3. Brokkoli-Stilton-Suppe**

#### Zutaten

- 25g Butter
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 Lauch, geschnitten
- 350g Brokkoli, gewürfelt
- 1 Kartoffel, gewürfelt
- 700ml Wasser
- 4 EL Sahne
- Salz und Pfeffer
- 125g Stilton Käse, ohne Schale, zerbröckelt

#### Zubereitung

Geben Sie Butter und Olivenöl in dem Suppenbereiter. Fügen Sie Brokkoli, Kartoffeln und Wasser hinzu und wählen die 'Smooth'-Funktion. Nach 30 Sekunden durch die Öffnung des Messbechers Zwiebel und Lauch hinzugeben. Nach 20 Minuten ist die Suppe gekocht. Die Sahne und Käse hinzugeben und für 5-6 Sekunde mit Hilfe der PULSE-Taste vermengen. Lassen Sie die Suppe nicht erneute aufkochen.

### **4 .Gemüsecremesuppe**

#### Zutaten

- 1 Karotte, geschält und gewürfelt
- 1 Steckerübe, gewürfelt
- 1 Kartoffel, geschält und gewürfelt
- 2 Stange Sellerie, zerkleinert

- 5 oder 6 Wirsingblätter, zerkleinert
- 1 Chicorée
- 500ml Brühe
- 50g Butter
- 25g Mehl

#### Zubereitung

Schneiden Sie alles Gemüse klein und geben Sie es in den Krug. Gießen Sie die Brühe bis zum MAX.-Füllstand ein. Geben Sie das Mehl und Butter hinzu und wählen die 'Smooth'-Funktion.

### **5. Karotte-Ingwer-Suppe**

#### Zutaten

- 6 Karotten, geschält und zerkleinert
- 1 Zwiebel, geschält und gewürfelt
- 2 cm frischer Ingwer, geschält und gerieben
- 1 EL Olivenöl
- 800ml Hühnerbrühe
- 20g frischer Koriander, zerkleinert

#### Zubereitung

Geben Sie alle die Zutaten in dem Suppenbereiter und wählen die 'Smooth'-Funktion. Nach etwa 25 Minuten ist die Suppe fertig gekocht. Servieren Sie es mit warmen Brot.

### **6. Brathähnchen Suppe**

#### Zutaten

- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 Karotte, gewürfelt
- 100g gefrorene Erbsen
- 150g Brathähnchen, zerkleinert
- ½ TL trockener Salbei
- 1 Liter Brühe

- 3 EL griechischer Joghurt
- 1 Zehe Knoblauch
- Zitronensaft

#### Zubereitung

Zerkleinern Sie Gemüse und Brathähnchen. Geben Sie alle Zutaten außer Joghurt, Knoblauch und Zitronensaft in dem Krug. Gießen Sie die Brühe bis zum MAX. Füllstand ein und wählen die 'Smooth'-Funktion. Mischen Sie Knoblauch, Joghurt und Zitronensaft und servieren Sie die Suppe damit.

### **7. Tomate-Basilikum Suppe**

#### Zutaten

- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 Stangen Sellerie, zerkleinert
- 1 Karotte, gewürfelt
- 1 Zehe Knoblauch, gewürfelt
- 1 große Dose Tomaten
- 1 Liter Brühe
- 2 EL Sahne
- Frische Basilikumblätter

#### Zubereitung

Geben Sie das Gemüse in dem Suppenbereiter, gießen die Brühe bis zum MAX.-Füllstand darüber und wählen die 'Smooth'-Funktion. Wenn sie fertig gekocht ist, geben Sie Sahne und Basilikum hinzu und mischen es mit der 'PULSE'-Taste.

### **8. Mexikanische Hühnersuppe**

#### Zutaten

- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 Zehen Knoblauch, zerkleinert
- 1 rote Chili, fein geschnitten
- 1 kleine Dose Tomaten
- ¼ TL Kreuzkümmel
- 1 Hähnchenbrust, vorgekocht & zerkleinert
- 1 Liter Brühe
- 2 TL Limettensaft

## Zubereitung

Setzen Sie den Filter ein. Geben Sie alle Zutaten außer dem Limettensaft in den Suppenbereiter. Die Tomaten und Chili geben Sie auf die Innenseite des Filters. Gießen Sie die Brühe bis MAX Füllstand ein, und wählen die 'Chunky' Funktion. Wenn die Suppe fertig ist, geben Sie den Limettensaft und nutzen die 'PULSE' Taste um es zu mischen.

## 9. Smoothie mit frischen Obst

### Zutaten

- 125ml Orangensaft
- ½ Cantaloupe-Melone, in 2.5cm große Stücke geschnitten
- 150g Himbeeren, frisch oder gefroren
- 200g Ananasstücke, frisch oder aus der Dose.
- 2 Orangen, geschält und zerkleinert
- 200g Erdbeeren, geschält und halbiert
- 1 mango, geschält und in 2.5cm Stücke geschnitten
- 1 Banane, geschält und in 2.5cm Stücke geschnitten
- 6-10 kleine Eiswürfel

### Zubereitung

Geben Sie alle die Zutaten in dem Krug und wählen Sie die 'BLEND' Funktion.

## 10. Tropischer Smoothie

### Zutaten

- 440ml Wasser
- 75g Raffinadezucker
- 330ml Orangensaft
- 550ml Milch oder Kokosmilch
- 2 TL Vanilleextrakt

### Zubereitung

Mischen Sie Wasser und Zucker bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Geben Sie die Mischung mit den restlichen Zutaten in den Krug und wählen

die 'BLEND' Funktion. Mischen Sie bis es dickflüssig ist oder für 10 Minuten, je nach Präferenz.

## **11. Heiße Schokolade**

### Zutaten

- 800ml Milch
- 4 TL Kakaopulver
- 200g Milkschokolade, in kleine Stücke gebrochen
- Mini marshmallows
- Schlagsahne

### Zubereitung

Geben Sie die ersten drei Zutaten in dem Suppenbereiter. Wählen Sie die 'REHEAT' Taste, um die Schokolade zu mischen und zum köcheln zu bringen, zu etwa 70°C. Servieren Sie die Schokolade in Tassen mit Sahne und mit Marshmallows bestreut.

Hinweis:

Sie können die heiße Schokolade mit der 'Keep Warm'-Funktion warm halten.

## **12. Aioli**

### Zutaten

- 1 EL Zitronensaft
- 2 Eigelb
- 1 Prise Chillipulver
- 2 Zehen Knoblauch, geschält und zerkleinert
- Prise Salz
- 1 Liter Olivenöl

### Methode

Geben Sie alle Zutaten außer dem Öl in dem Suppenbereiter. Wählen Sie die 'BLEND'-Funktion und gießen Sie das Öl nach und nach während des Betriebs durch die Öffnung darauf. Mischen Sie bis es sich emulgiert, in etwa für 5 Minuten.



# Gewährleistung

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

**ZUR BEACHTUNG : DIESE BEDINGUNGEN HABEN KEINE BEEINFLUSSUNG AUF IHREN GESETZLICHEN RECHTE ALS VERBRAUCHER**

Dieses Produkt wurde unter die strengsten Qualitätskontrollen hergestellt, und verwendet hochwertige Werkstoffe um ausgezeichnete Leistung und Zuverlässigkeit zu sichern. Es wird eine sehr gute und langlebige Dienstleistung, sofern es korrekt genutzt und gewartet ist.

Das Produkt ist für 1 Jahr ab dem ursprünglichen Kaufdatum gewährleistet. Bei Auftreten eines Defekts durch schlechten Werkstoffe oder Verarbeitung, sollte das fehlerhafte Produkt an den ursprünglichen Kaufort zurückgegeben werden. Eine Rückerstattung oder einen Umtausch ist nach dem Ermessen der Firma.

Duronic Produkte kommt mit 1 Jahr Gewährleistung unter den folgenden Bedingungen :

1. Das Produkt sollte mit dem ursprünglichen Kaufnachweis zurückgegeben werden.
2. Das Produkt sollte installiert und verwendet werden im Einvernehmen mit der Anweisungen in der Anleitung
3. Es sollte nur für den Heimgebrauch sein
4. Natürlicher Abnutzung oder Schäden, böswillige Beschädigung, Missbrauch, unsachgemäßer Reparaturen und Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
5. Shine-Mart Ltd hat keine Verantwortung für indirekte zufällige Verluste oder Folgeschaden.
6. Shine-Mart Ltd sind nicht verantwortlich Wartungsarbeiten unter die Gewährleistung zu machen
7. Gultig in der EU



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



Information über Abfallablagerung für Verbraucher von eletrischer und elektronische Geräte. Dieses Zeichen auf einem Produkt und/oder mitgelieferte Dokumenten zeigt, dass wenn es beseitigt werden, muss es als Elektro-und Elektronik-Altgeräte, (WEEE) behandelt werden. WEEE markierte Produkte muss nicht mit Hausmüll gemischt werden, sondern getrennt gehalten für die Behandlung, Aufbereitung und wiederverwendung von die Werkstoffe. Für die korrekte Behandlung, Aufbereitung und wiederverwendung bitte alle WEEE markierte Produkte zu Ihre kommunalen Abfallbeseitigungsanlage nehmen, wo es kostenlos akzeptiert werden wird. Wenn Kunden Elektro-und Elektronik-Altgeräte korrekt beseitigen, werden Sie helfen wertvolle Ressourcen zu sparen und mögliche negative Auswirkungen auf Gesundheit und der Umwelt zu vermeiden.

## Follow Us



[duronic.com](http://duronic.com)



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



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



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

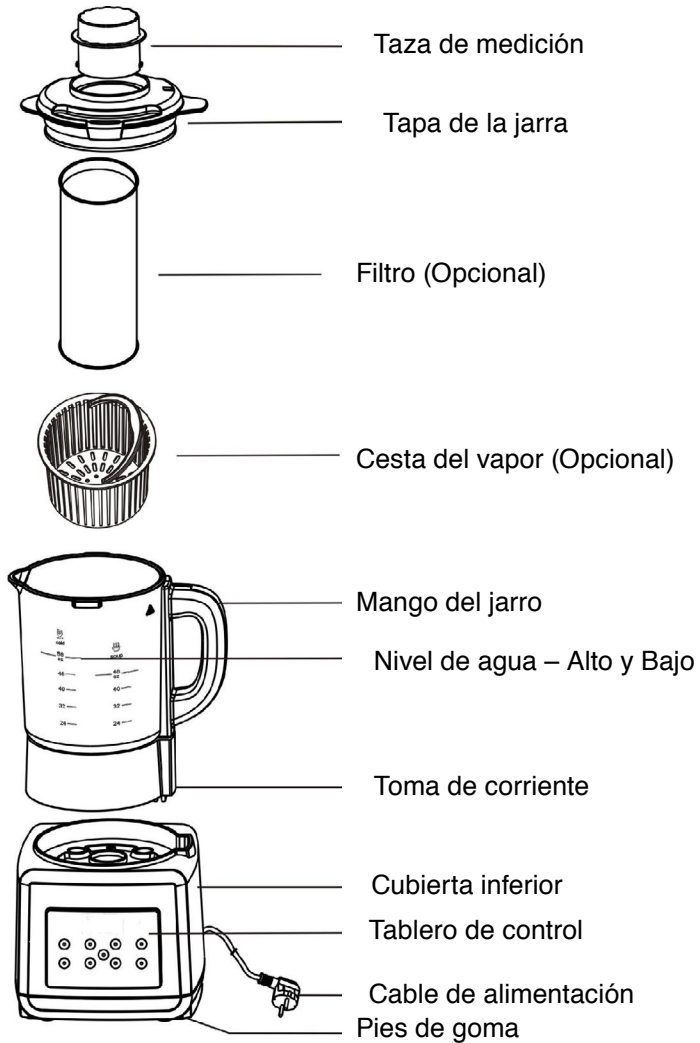


[@duronicmedia](https://twitter.com/duronicmedia)



**Manual De Instrucciones En Español**

## Information



Nota: Se incluye un cepillo de limpieza.

Introducción:	En el embalaje
Saque el robot de cocina de la caja. Retire cualquier embalaje del producto.	Base de la energía Jarra con cuchilla incorporado Tapa de la jarra Taza de medición Manual de Instrucciones Filtro, cesta de vapor Esponja & Cepillo

Característica	
2 funciones automáticas para (recalentar) sopas Smoothies Botones iluminados Pies de succión antideslizante Cuchillas incorporado para mezcla/licuar	Función para mezclar Función para mantener caliente Función para 2 tipos de sopas Advertencias audibles Tapa de cierre con hueco Alarma de final de programación

## Instrucciones de seguridad

Cuando use aparatos eléctricos, siempre deben seguir precauciones básicas de seguridad.

1. 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.
2. No está diseñada para su uso por personas (incluidos los niños) con discapacidad física o sensorial reducida o falta de experiencia o conocimiento, deben ser supervisados e instruidos del uso de este robot de cocina por una persona que se responsabilice de su seguridad.
3. Los niños deben ser supervisados para asegurarse que no jueguen con este aparato.
4. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un técnico calificado, con el fin de evitar situaciones de peligro, o enviar la unidad al distribuidor autorizado de los servicios de reparación.
5. Tenga cuidado de mantener las manos, ropa y otros artículos alejadas de las cuchillas giratorias.

6. NO utilice este aparato si están dañadas las cuchillas giratorias.
7. NO utilice este aparato si la tapa no está correctamente encajada en su lugar.
8. NO sumerja la (Jarra, cable, carcasa del motor) en agua o cualquier otro líquido.
9. Este aparato no contiene piezas que puedan ser reparables por el usuario. Todas las reparaciones deben llevarse a cabo por un ingeniero calificado solamente. Reparaciones inadecuadas pueden poner al usuario en riesgo de daños.
10. NO utilice este aparato después de un mal funcionamiento o si se ha caído o dañado de alguna manera.
11. NO descuide el aparato mientras que esté conectado a la red eléctrica.
12. Este aparato debe estar desconectado de la fuente de alimentación después de cada uso y mientras que cualquier operación de mantenimiento, como la limpieza se lleva a cabo.
13. Siempre utilice este aparato en una superficie estable y que sea resistente al calor.
14. Asegure que haya suficiente ventilación alrededor del aparato para permitir la fuga del vapor.
15. La jarra se calentara durante su uso, asegúrese de siempre sostener del manguito de la jarra.
16. NO utilice este aparato para otros propósitos distintos para el cual fue diseñado.
17. Asegúrese de que el cable de alimentación se mantiene alejado del calor o bordes afilados que podrían causar daños.
18. NO permita que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de la superficie de trabajo o mesas.
19. Solamente para el uso doméstico. NO debe ser utilizado para fines comerciales.
20. NO utilice ningún otro accesorio en este aparato que no sean los recomendados por el proveedor.
21. Limpie los derrames alrededor de la jarra incluyendo el filtro después de su uso.

## **Instrucciones de uso**

Este robot de cocina ha sido diseñado para sopas ya sea lisas o gruesas. También cuenta con una función de recalentamiento que permite sopas precocidas recalentar, listo para servir. Está equipado con varias características de seguridad, sensor de temperatura y un mecanismo de interruptor micro de seguridad en la base del motor. Las cuchillas que están incorporadas en

la jarra también se pueden utilizar para hacer smoothies, purés, salsas y aderezos/aliños. Antes de usar la máquina de sopas por primera vez limpie la jarra y la tapa con un paño húmedo con un detergente suave.

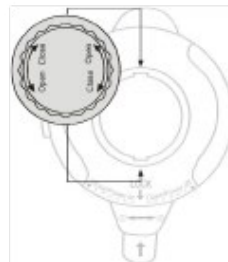
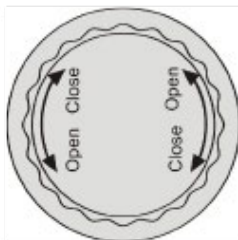


**PRECAUCIÓN:** La jarra contiene cuchillas muy afiladas y debe ser manejada con cuidado en todo momento. No sumerja la unidad ni la jarra en agua u otros líquidos.

Coloque la base de la unidad sobre una superficie resistente al calor e estable. Coloque la jarra en la base alineando las conexiones en la base de la manija de la jarra con los de la base de la unidad. La jarra debe quedar firmemente encima de la base de la unidad.

Encaje la tapa alineando con el símbolo de bloqueo al manguito de la jarra.

Asegúrese de colocar la taza de medición en la parte superior de la tapa de la jarra.

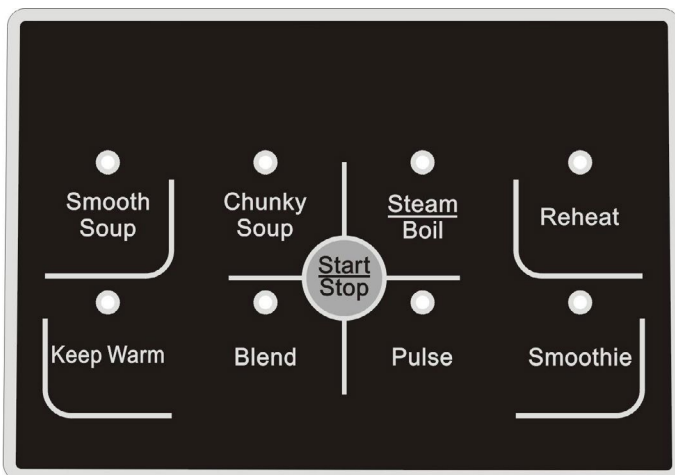


**IMPORTANTE:**

A. egúrese de que la flecha de la manija de la jarra se alinee con el símbolo de la cerradura y la flecha de la tapa. Lo contrario dispara la alarma y todas las luces se encenderán. La máquina de sopa no funciona si la tapa está instalada incorrectamente.



Para iniciar el proceso de cocción, elija una de las funciones basándose en la cantidad de sopa que desea hacer.

**Botones**



Funciones	Descripción	Tiempo
Smooth Soup	Calienta y mezcla verduras suaves, frutas etc.	25-30 mins
Chunky Soup	Calienta y mezcla con potencia, verduras duras, frutas, habichuelas etc.	22-30 mins
Steam/Boil	Vaporea, hierva alimentos como huevo etc.	15 mins
Reheat	Recalienta alimentos como sopas etc.	12 mins
Keep Warm	Mantiene caliente como sopas, leche, chocolate etc.	120 mins
Blend	Mezcla, licua vegetales o frutas etc.	100 sec
Pulse	Licuada rápido	
Smoothie	Licua el contenido a Smoothies.	2 mins and 40 secs

Nota: El tiempo de cocción es solamente para referencia.

Si los programas preestablecidos de funcionamiento son ininterrumpidos. Cualquier interrupción dará lugar a la cancelación del programa. Al reiniciar se repetirá el procedimiento de cocción que puede afectar el resultado final. Si necesita agregar ingredientes adicionales durante el proceso de cocción puede quitar la taza de medición e insertar alimentos sin interrumpir el programa.

**1. Botones de Operación:**

Tiene 8 tipos de funciones:: Smooth Soup, Chunky Soup, Steam/Boil, Reheat, Keep Warm, Blend, Pulse y Smoothies.

2. Es muy fácil de operar: tras pulsar el botón “Start/Stop”, los botones parpadean, luego elija el tipo de cocción para confirmar la función, luego la maquina empieza a trabajar.

3. Hacer sopas con textura líquida o con trozos tomaría alrededor de 22-32 minutos, cuando finalice la cocción la máquina emitirá un sonido por varios segundos y los indicadores parpadearán.
4. Durante el proceso de la cocción, si los indicadores parpadearán e emite un sonido continuo durante la operación, significa que hay un error con la operación o hay algo mal. Verifique lo siguiente:
  - 1) La tapa de la jarra no está correctamente puesto en lugar.
  - 2) La jarra no está bien colocada en su lugar (en la unidad), el interruptor MICRO de seguridad está en función.
  - 3) La base que calienta y el motor están recalentados, alerta de sobrecarga se pone en función. Para solucionar esto, separe la jarra de la base del motor y sus piezas, deja reposar durante 5 minutos para enfriar. Arme de nuevo y vuelva a intentarlo.
5. Operación de "Pulse"  
Después de pulsar "Start/Stop" la máquina se pondrá en modo standby, presione el botón "Pulse".
6. Steam: Vierta agua en la jarra hasta donde marca 800 ML, utilice el contenedor para colocar los alimentos al vapor, se tarda alrededor de 15 minutos.
7. Boiling: Vierta agua en la jarra hasta donde marca 1400 ML, utilice el contenedor para colocar los alimentos, se tarda alrededor de 15 minutos.
8. Smoothie: Esta función ayuda al contenido a tener una contextura smoothie. La programación terminará automáticamente. Para detener el ciclo en cualquier momento, oprima nuevamente el botón Smoothie o pulse el botón Start/Stop.
9. Para hacer sopas con contextura líquida o con trozos: Picar todos los ingredientes en cubos de aproximadamente 2-3cm y agregar en la jarra.



**PRECAUCIÓN:** Se recomienda no utilizar carnes crudas. Cualquier carne o pescado debe estar previamente cocido. NO agregue ingredientes congelados. Asegúrese de que todos los ingredientes estén a temperatura del ambiente.

Para una sopa con contextura líquida:

Coloque todos los ingredientes en la jarra y luego añada el líquido o caldo al nivel requerido.

Para una sopa con contextura con trozos:

Inserte el filtro en la jarra, asegurando que el filtro esté colocado seguro. Hay una base circular que permite que encaje en posición correcta asegurando que encaje en lugar al momento de colocar la tapa de la jarra.

Agregue los ingredientes picados en la jarra (fuera del filtro) y luego agregue el líquido o caldo en la jarra al nivel requerido.

Nota: Todos los líquidos que sean agregados deben estar a la temperatura del ambiente, y no debe estar por encima del nivel máximo o por debajo de los niveles marcados en la jarra. NO utilice la función Smooth Sopa/Chunky Soup para recalentar alimentos.



**ADVERTENCIA:** Los ingredientes que contienen altos niveles de almidón o azúcar pueden pegarse a la placa calefactora y quemarse fácilmente.

El tiempo de cocción para ingredientes almacenados a una temperatura de 18 grados Celsius es aproximadamente 20-30 minutos.

Nota: Las secuencias anteriormente dependen de una operación ininterrumpida. Reiniciar la programación puede afectar el resultado final de los alimentos. Cualquier ingrediente que quiera agregar durante el proceso de cocción se puede agregar a través de la tolva de alimentos en el centro de la tapa de la jarra. No retire la tapa por ninguna razón, ya que esto detendría el proceso y necesitaría presionar el botón Start/Stop" otra vez, entonces la máquina seguirá trabajando. Para detener completamente el programa en cualquier momento, simplemente pulse el botón Start/Stop.

Una vez finalizado el programa, sonará una alarma audible y dejará de calentar. Tenga cuidado al quitar la tapa de la jarra, ya que es muy caliente, la sopa puede ser vertido directamente de la jarra.

**ADVERTENCIA:** El calor y el vapor se emitirán desde la tapa. Debe tener cuidado al retirar la tapa de la jarra.

## 9.Reheat

Puede utilizar esta máquina para recalentar alimentos que previamente hayan sido cocidos o que hayan enfriado. Sólo tiene que configurar la máquina como se ha descrito anteriormente y agregar los alimentos fríos en la jarra y que la cantidad no sobrepase el nivel máximo. Conecte la máquina a una toma de alimentación y pulse el botón Start/Stop. Asegúrese que la tapa está colocada correctamente y presione el botón de Reheat. El programa de recalentamiento seguirá los siguientes pasos. Mezcla-Caliente-Mezcla-Caliente-Mezcla-caliente. Este proceso seguirá el ciclo anterior hasta que la sopa se calienta y alcanza la temperatura óptima de 50° C-60 ° C, listo para servir. A continuación la alarma audible sonará.

El tiempo necesario para completar este proceso dependerá de la

temperatura y volumen del caldo añadido pero debe tomar aproximadamente 5-8 minutos. Nota: El proceso de recalentamiento no es una función de cocción, todos los alimentos utilizados en este proceso deben ser precocinados.

10.Keep Warm Esta función puede mantener la sopa o líquidos en 50 grados mezclando cada 10 minutos para evitar que se pegue en la placa de calefacción. El proceso dura por 2 horas, así podrá disfrutar de su sopa a su conveniencia.

11.Blend Esta máquina también puede ser utilizado como una licuadora, simplemente establezca la maquina como antes y agregue los ingredientes para licuar. Nota: Es importante que los ingredientes alcancen una profundidad mínima de 3-4cm, por lo tanto la cuchillas puede cortar fácilmente. Conecte la maquina a la fuente de alimentación, a continuación, pulse el botón Start/Stop. Asegúrese de que la tapa este correctamente en posición y presione el botón BLEND para iniciar. El ciclo de licuar es una mezcla de alta velocidad de 20-25 segundos repitiendo con un leve descanso. Para detener el ciclo, presione botón Start/Stop. Nota: Si la tapa se extrae durante el proceso, el programa elegido parará. Tienes que pulsa el botón Start/Stop” otra vez para reactiva el programa.

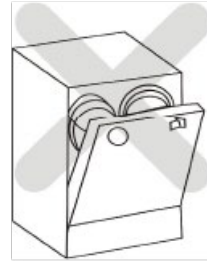
## Limpeza y Mantenimiento

No sumerja la máquina en un lavavajillas. Desconecte siempre la máquina de sopa de la fuente de alimentación antes de limpiar. No sumerja la máquina en agua o en cualquier líquido. Limpie la superficie de la

unidad y el exterior de la jarra con un paño suave y húmedo. Lave la tapa en agua tibia y jabón. 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. Use los programas de la máquina para facilitar la limpieza de manchas difíciles. Monte todas las piezas en la unidad como se describió anteriormente e agregue 800ml de agua y una pequeña cantidad de detergente. Encaje la tapa y encienda la máquina. Presione BLEND y las cuchillas girarán para limpiar la jarra. Puede parar el proceso de limpieza en cualquier momento apagando el aparato.

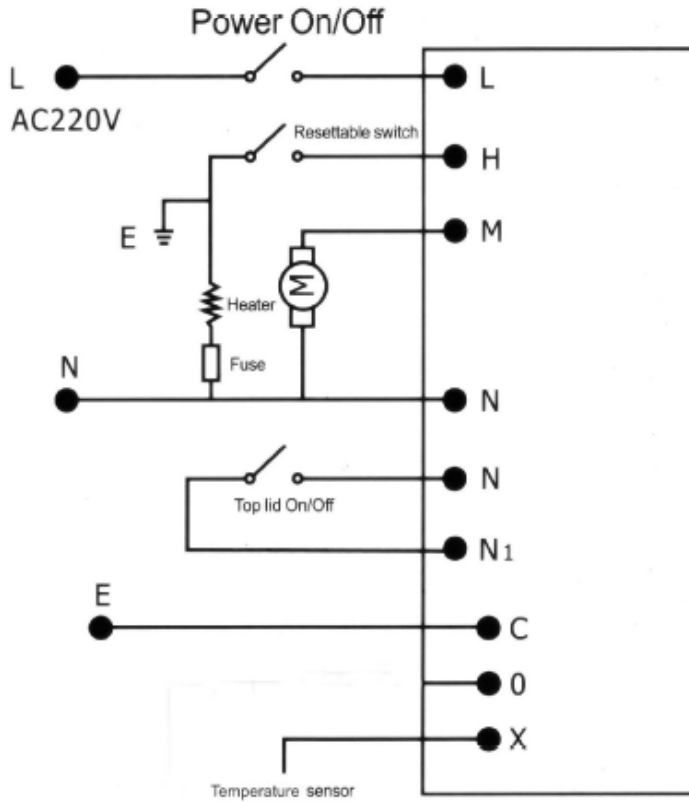
Si la base de la jarra se moja, asegúrese de que los conectores estén completamente secos antes de usar la jarra. Si los conectores están todavía mojados, el agua dañará las conexiones eléctricas.



## Solución de Problemas

Problemas	Solución
La unidad no funciona y parpadea.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La jarra no está correctamente colocada en la base de la unidad.</li> <li>2. La tapa de la jarra no está correctamente colocada.</li> </ol>
La unidad paro de funcionar en el medio de la función.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La tapa está floja.</li> <li>2. La jarra está floja, conectar con la base.</li> </ol>
Los trozos de los ingredientes no licuo bien (trozos están demasiado grandes).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Los trozos eran demasiado grande desde el principio de la función de licuar .</li> <li>2. Función incorrecta seleccionada, trate otra función.</li> <li>3. Vierta menos agua: agregue la suficiente agua.</li> </ol>
Los ingredientes están duros después de la cocción. (Alimentos no bien cocinados)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pique todo los ingredientes en trozos pequeños.</li> <li>2. Demasiada agua o los alimentos, el filtro está tapado.</li> <li>3. Algunos alimentos requieren más tiempo de cocción: Seleccione cualquier función de calentamiento hasta que los alimentos sean cocidos completamente.</li> </ol>
Alimentos están quemados y pegados a la parte inferior.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Causada por altos niveles de azúcar, almidón: utilice azúcar y almidón adecuados.</li> <li>2. Demasiados ingredientes y muy poco líquido.</li> </ol>

## Diagrama eléctrico



## Recetas

### 1. Sopa de patata y brócoli

#### Ingredientes

- 225g de queso cheddar, rallado
- 4 dientes de ajo, machacados
- 1 cebolla mediana, cortada en trozos de 2,5 cm
- 60ml de aceite de oliva extra
- 1 cucharaditas de sal marina
- 2 cucharaditas de pimienta negra recién molida
- 900g patatas peladas, cortada en pequeños trozos
- 0,8 kg de brócoli, pique los brócolis enteros con tallos en trozos pequeños
- 60ml vino sherry
- 800ml caldo de verduras
- 1 cucharadita ralladura de limón

#### Método

Coloque todos los ingredientes en la jarra, encienda la máquina, luego seleccione “Smooth Soup”. EL proceso tardara entre unos 25 minutos, cocine hasta que los vegetales estén suaves. Pruebe el condimento y agregue a su gusto.

### 2. Sopa de puerros con patatas

#### Ingredientes

- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 1 cebolla, cortada en rodajas
- 1 dientes de ajo, machacados
- 2 papas medianas en cubos
- 2 o 3 puerros medianas cortadas en rodajas
- 700ml de agua (o caldo de pollo)
- 3 cucharadas de doble crema (opcional)
- Sal de Mar y pimienta negra recién molida para sazonar.

## Método

Agregue 700ml de agua, papas picadas y puerros en la jarra, seleccione la función “Smooth Soup”. Deje hervir por unos 8 minutos, retire la taza de medición y añada el aceite de oliva, junto con la cebolla y el ajo (NO quite la tapa de la jarra por completo, de lo contrario detendrá la cocción). Demora entre unos 25 minutos para cocinar. Agregue condimento a su gusto. Por último agregue la crema doble y mantenga presionado el botón de “Pulse” por varios segundos hasta que mezcle todo.

### 3. Sopa de Brócoli y Stilton

#### Ingredientes

- 25g de mantequilla
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 1 cebolla cortada en trozos
- 1 puerro, retirando la parte verde, picado
- 350g de brócoli, cortado en pequeños ramitos
- 1 patata pequeña, pelada y cortada en trozos
- 700ml agua
- 4 cucharadas de doble crema
- Sal y pimienta negra recién molida
- 125g stilton, corteza removida, desmenuzada

#### Método

Agregue la mantequilla y el aceite de oliva junto con el brócoli, patatas y agua en la jarra, seleccione “Smooth Soup”. Después de 30 segundos, agregue la cebolla y puerro y cocine hasta que ablande y este liso. Tarda unos 20 minutos. Finalmente, agregue la doble crema, sazone bien y finalmente agregar el queso, revuelva hasta que apenas se derrita, luego pulse el botón “Pulse” por varios segundos). No permita que hierva.

### 4. Crema de verduras

#### Ingredientes

- 1 zanahoria grande pelada y cortada en pequeños trozos
- 1 nabo grande, picado en trozos pequeños
- 1 patata pelada y cortada en pequeños trozos
- 2 palos de apio, picados



- 5 o 6 hojas de col cortada en trozos
- Achicoria roja cortadas en trozos
- Caldo
- 50g mantequilla
- 25g harina

#### Método

Picar todas las verduras y agregue en la jarra, agregue el caldo para alcanzar el nivel máximo de sopa. Agregue la harina y la mantequilla. Seleccione “Smooth Soup”.

### **5. Sopa de jengibre y zanahoria**

#### Ingredientes

- 6 zanahorias grandes, peladas y picadas
- 1 cebolla, pelada y picada
- 2 Cm de jengibre fresco, pelado y rallado
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 800ml caldo de pollo
- 20g cilantro fresco picado

#### Método

Ponga todos los ingredientes en la jarra encienda y seleccione “Smooth Soup”. Este proceso demora alrededor de 25 minutos. Usted tendrá que cocinar un poco más del tiempo que asigna el programa preestablecido. Servir caliente con pan crujiente.

### **6. Sopa de pollo**

#### Ingredientes

- 1 cebolla mediana, picada en trozos pequeños
- 1 zanahoria mediana, cortada en cubos
- 100g guisantes congelados
- 150g sobras de pollo, desmenuzado
- ½ cucharadita de salvia seca
- 1 litro de caldo

- 3 cucharaditas de yogur griego
- 1 diente de ajo, machacado
- zumo jugo de limón

### Método

Pique las verduras y el pollo. Agregue todos los ingredientes en la jarra aparte de los 3 últimos. Añada el caldo al nivel tope de la marca en la jarra. Seleccione “Smooth Soup”. Mientras se hace la sopa, machaque el ajo y mezcle con el yogurt junto con el jugo de limón. Sirva la sopa con la mezcla de yogur.

## 7. Sopa de albahaca y tomate

### Ingredientes

- 1 cebolla mediana, picada
- 1 palo de apio, picado
- 1 carrot, diced
- 1 diente de ajo, machacado
- 1 lata grande de tomates
- 1 litro de caldo
- 2 cucharadas de doble crema
- Puñado de hojas frescas de albahaca

### Método

Picar las verduras y agregue todo, menos la crema y albahaca en la jarra. Añada el caldo hasta alcanzar la marca tope de la jarra. Seleccione “Smooth Soup”, cuando termine la cocción, agregue la crema y la albahaca y presione “Pulse” para batir.

## 8. Pollo mexicano

### Ingredientes

- 1 cebolla mediana, picada
- 2 dientes de ajo, machacado
- 1 chile rojo (picado muy fino)
- Pequeños tomates de lata
- ¼ cucharadita de comino molido
- 1 pechuga de pollo cocida, rallada

- 1 litro de caldo
- 2 cucharaditas de jugo de limón

### Método

Inserte el filtro en la jarra. Pique las verduras y desmenuce el pollo al tamaño deseado. Agregue todos los ingredientes menos el zumo de limón. Los tomates y los chiles entran dentro del filtro. Añada el caldo y seleccione “Chunky Soup” cuando termine, agregue el zumo de limón al gusto y presione “Pulse” para batir.

## 9. Batidos de frutas frescas

### Ingredientes

- 125ml zumo de naranja
- ½ melón, cortado en trozos de 2,5 cm
- 150g frambuesas (frescas o congeladas)
- 200g de trozos de piña, cortar en trozos de 2,5 cm (fresco o de lata, escurridas)
- 2 naranjas navel, peladas y segmentadas
- 200g de fresas, casco y partidos por la mitad
- 1 mango, pelado y cortado en trozos de 2.5cm
- 1 banana, pelada y cortada en trozos de 2,5 cm
- 6-10 cubitos de hielo

### Método

Coloque los ingredientes en la jarra según la lista de la receta, asegure la tapa en la jarra y seleccione “Blend” desde el tablero.

## 10. Batido de frutas tropical

### Ingredientes

- 440ml agua
- 75g azúcar granulada
- 330ml zumo de naranja concentrado
- 550ml leche o leche de coco
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla

## Método

Mezcle el agua y el azúcar hasta que el azúcar se haya disuelto completamente. Después mezcle con el resto de los ingredientes. Vierta la mezcla en la jarra. Encienda la máquina y seleccione “Blend” en el tablero. Deje mezclar hasta que este espesó y fangosa por unos 10 minutos, dependiendo del grosor preferido. Sirva con cerezas al marrasquino.

## HOT CHOCOLATE

### Ingredientes

- 800ml leche
- 4 cucharaditas de cacao en polvo
- 200g chocolate con leche, roto en pedazos pequeños
- mini malvaviscos
- crema batida

### Método

Coloque todos los ingredientes en la máquina. Encienda la máquina, seleccione la función “Reheat”, deje mezclar y cocer por unos 5 minutos (el chocolate caliente estará alrededor de 70°C). Servir en tazas con nata y malvaviscos en la parte superior. Sugerencia: Mantener el chocolate caliente en la máquina, usando la función ‘Reheat’ es la solución perfecta para la noche de fogatas o fiestas infantiles.

## 12. Aioli

### Ingredientes

- 1 cucharada de zumo de limón
- 2 yemas de huevo
- Pizca de chile en polvo
- 2 dientes de ajo, pelados y triturados
- Pizca de sal
- 1 litro de aceite de oliva

### Método

Coloque el zumo de limón, yemas, chile, ajo y la sal en la jarra, después seleccione la función “Blend”. Mientras se mezcla, poco a poco agregue el aceite por el agujero en la tapa. Deje batir hasta que la salsa se mezcle completamente que tomaría alrededor de 5 minutos.

# Garantía

Garantía de servicio después de venta

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. Este exprimidor 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 Duronic 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).



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

**SÍGANOS**



[duronicon.com](http://duronicon.com)



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



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



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

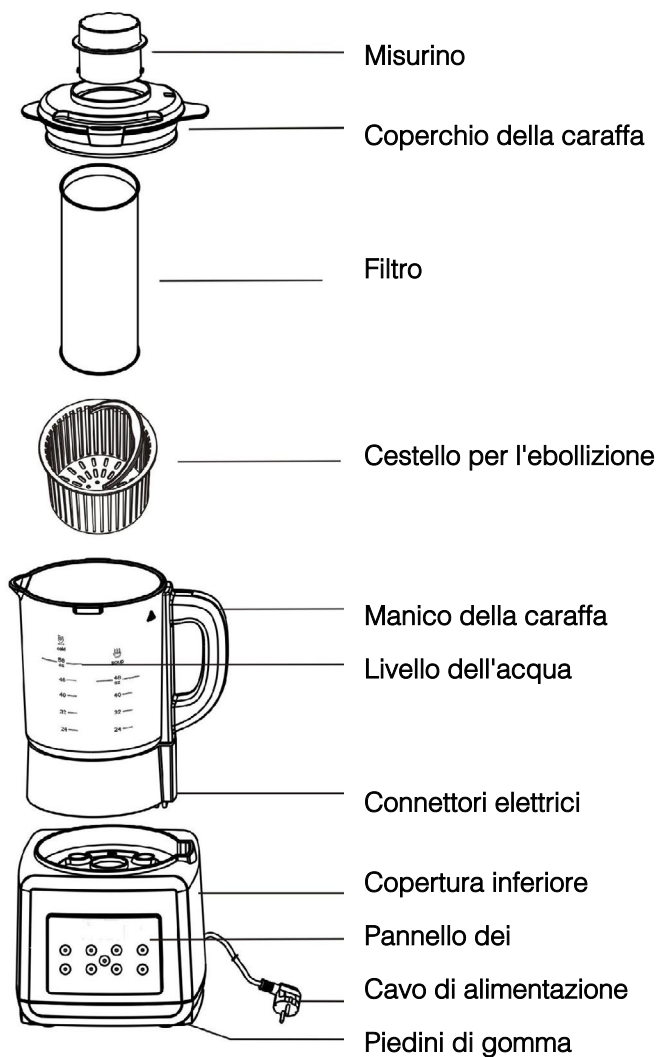


[@duronicmedia](https://twitter.com/duronicmedia)



**Manuale D'istruzioni In Italiano**

## Il tuo mixer per zuppe



NB: spazzola per la pulizia inclusa



Per cominciare	Contenuto della confezione
Rimuovere il mixer dalla confezione. Rimuovere tutti gli imballi dal prodotto.	Unità motore del mixer Caraffa del mixer con lame incorporate Coperchio della caraffa Misurino Manuale di istruzioni Filtro, cestello per cottura a vapore Spugna e spazzola

Caratteristiche	
2 impostazioni automatiche Impostazione di riscaldamento funzione smoothie Pulsanti retroilluminati Piedini in gomma anti scivolo Lame incorporate alla caraffa	Funzione mixer Impostazione di riscaldamento Impostazioni per porzioni diverse Indicatori sonori Coperchio con apertura per gli ingredienti Timer con allarme

## Istruzioni di sicurezza

Quando si utilizzano apparecchiature elettriche, vanno rispettate le seguenti precauzioni di sicurezza.

1. Assicurarsi che il voltaggio indicato sull'etichetta di classificazione energetica corrisponda con il voltaggio delle prese di corrente del proprio paese.
2. Questo apparecchio non è stato creato per l'uso di persone (inclusi bambini) disabili, con capacità mentali ridotte, o con mancanza di esperienza. È permesso l'uso dell'apparecchio alle suddette persone solo in presenza di un supervisore responsabile.
3. Bambini vanno supervisionati per assicurarsi che non giochino con il presente apparecchio.
4. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere cambiato da una persona qualificata, per evitare un pericolo, o portato ad un centro di riparazione autorizzato per essere cambiato o riparato.
5. Assicurarsi di tenere le mani, capi, o ltri oggetti lontano dalle lame quando in funzionamento.

6. Non utilizzare il mixer se le lame sono danneggiate.
7. Non utilizzare il soup maker se il coperchio non è stato ben sigillato al suo posto.
8. Non immergere il soup maker (caraffa, cavo, unità motore) in acqua o qualsiasi altro liquido.
9. Questo apparecchio non contiene parti modificabili dall'utente. Tutte le riparazioni vanno effettuate da parte di un ingegnere qualificato. Tentativi di riparazione non autorizzati potrebbero esporre a rischi di danni l'utente.
10. Non utilizzare l'apparecchio dopo un malfunzionamento dello stesso, o dopo che subisce accidentalmente un urto o viene danneggiato in qualsiasi maniera.
11. Non lasciare l'apparecchio non supervisionato quando connesso alla presa di corrente.
12. Questo apparecchio va sempre staccato dalla presa di corrente dopo l'utilizzo, e pulito prima di essere riposto.
13. Utilizzare l'apparecchio sempre su di una superficie stabile, e resistente al calore.
14. Assicurarsi che ci sia sufficiente ventilazione intorno al soup maker per permettere al vapore bollente di disperdersi.
15. La caraffa diventerà sempre calda durante l'uso, afferrarla sempre utilizzando la maniglia.
16. Non utilizzare il soup maker per qualsiasi altro proposito oltre a quello per cui è stato prodotto.
17. Assicurarsi che il cavo di alimentazione venga tenuto lontano da superfici calde o spigoli appuntiti per evitare che venga danneggiato.
18. Assicurarsi che il cavo d'alimentazione non si attorcigli a mobili o oggetti.
19. Il soup maker è da utilizzarsi esclusivamente in ambiente domestico. Non va utilizzato per scopi commerciali.
20. Non utilizzare nessun accessorio con questo apparecchio, a parte quelli raccomandati dal produttore.
21. Pulire a fondo tutta la caraffa incluso il suo filtro a dovere dopo l'uso.

## **Istruzioni per l'uso**

Il soup maker è stato progettato per preparare sia zuppe che vellutate. E' dotato anche di una funzione riscaldamento che permette di riscaldare zuppe preparate in precedenza. E' dotato di moltissimi sistemi di sicurezza inclusi: un coperchio a incastro, sensore di temperatura, ed un micro-interruttore di sicurezza sulla base motore. Le lame incorporate permetteranno di utilizzare il

soup maker come frullatore per creare frullati, smoothies, puree e salse. Prima di utilizzare il frullatore per la prima volta, lavare con un panno umido la caraffa e il coperchio.

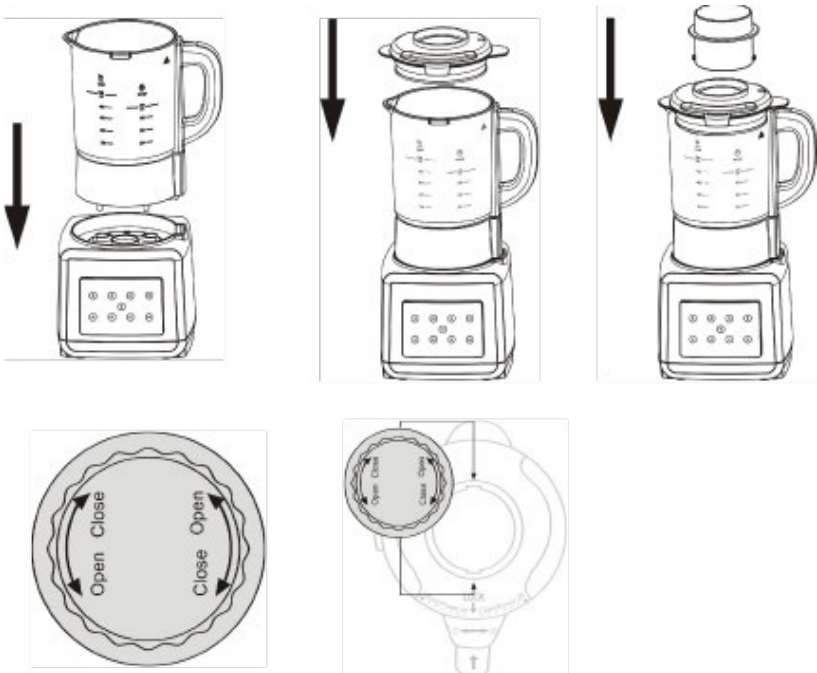


Attenzione: La caraffa è provvista di lame molto affilate che vanno maneggiate con cautela. Non immergere la caraffa o l'unità motore in acqua o altri liquidi.

Posizionare il soup maker su di una superficie termoresistente solida. Posizionare la caraffa sopra la base, facendo attenzione ad allineare le scanalature tra la base della caraffa e quelle dell'unità motore. La caraffa deve essere assicurata sopra la base dell'unità motore.

Posizionare il coperchio sulla caraffa facendo coincidere il simbolo del blocco con quello sul manico della caraffa.

Assicurarsi che il misurino sia correttamente bloccato sul coperchio.



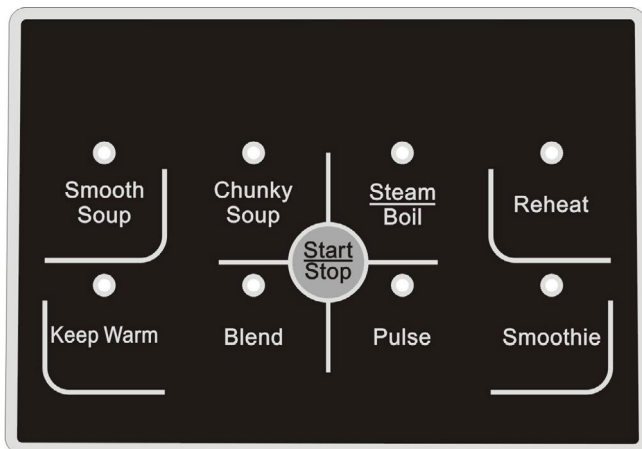
Quando tutto sarà posizionato correttamente, collegare il soup maker alla presa di corrente e premere il pulsante Start/Stop per avviare il soup maker. Il pulsante si illuminerà indicando che l'apparecchio è acceso.

Se a questo punto scatta l'allarme, togliere la caraffa, staccare il soup maker dalla presa di corrente e controllare che il coperchio sia correttamente sigillato. Dopo averlo controllato, ricollegare alla presa di corrente ed accendere l'apparecchio.



Per iniziare il processo di cottura, selezionare una funzione basata sul tipo di zuppa che si desidera preparare. Si potrà selezionare tra 8 programmi diversi come mostrato di seguito:

## Buttons



Programma	Descrizione	Durata
Smooth Soup	Cuoce e frulla frutta e verdura morbida per vellutate.	25-30 mins
Chunky Soup	Cuoce e frulla a massima potenza carne e verdure per zuppe, minestrone ecc.	22-30 mins
Steam/Boil	Cuoce a vapore o bolle gli alimenti come uova ecc.	15 mins
Reheat	Riscalda gli avanzi o zuppe	12 mins
Keep Warm	Tiene calde zuppe o altri liquidi tipo latte, ecc.	120 mins
Blend	Funzione Mixer, frulla frutta, verdura, ecc.	100 sec
Pulse	Mescola il contenuto velocemente	
Smoothie	Frulla il contenuto fino a farne uno smoothie	2 mins and 40 secs

NB: La durata dei programmi è solo indicativa.

I sopracitati programmi sono operazioni continue non interrompibili. Qualsiasi interruzione risulterà nel reset del programma. Rilezionandolo il processo di cottura si riavvierà il che potrebbe influire sui tempi di cottura.

Se si necessita di aggiungere ulteriori ingredienti quando il mixer è già stato azionato, si può rimuovere il misurino ed inserire gli ingredienti senza interrompere il programma pre-impostato.

## Informazioni generali

1. 8 programmi pre-impostati: Smooth Soup, Chunky Soup, Steam/Boil, Reheat, Keep Warm, Blend, Pulse e Smoothie.
2. E' molto semplice da utilizzare: dopo aver premuto il pulsante "Start/Stop" gli indicatori inizieranno a lampeggiare, quindi selezionare il programma desiderato, ed il mixer inizierà il suo lavoro.
3. Preparare vellutate o zuppe impiegherà circa 22-30 minuti. Quando la

cottura è completata l'allarme sonoro si attiverà e gli indicatori lampeggieranno.

4. Se durante il processo di cottura gli indicatori lampeggiano e trillano continuamente, c'è stato un errore nella procedura.\*

Si prega di controllare che:

- 1) Il coperchio sia correttamente sigillato.
- 2) La caraffa sia correttamente posizionata sopra il corpo motore.
- 3) La base ed il motore non siano surriscaldati, o l'allarme per il surriscaldamento si sia attivato. Come soluzione, rimuovere la caraffa dal corpo motore per farli raffreddare. Ritentare posizionando la caraffa sulla base.

Caratteristiche dei programmi pre-impostati

1. Funzione "Pulse" :

Dopo aver premuto "Start/Stop" il mixer sarà in STAND-BY, quindi premere il pulsante "Pulse".

2. Funzione "Steam": Versare 1400ml di acqua all'interno della caraffa, utilizzare il cestello per la cottura a vapore per introdurre gli alimenti; il processo sarà completo in 15 min.

3. Funzione "Boiling": Versare 800ml di acqua all'interno della caraffa, utilizzare il cestello per la cottura a vapore per introdurre le uova; il processo sarà completo in 15 min.

4. Funzione "Smoothie": La funzione smoothie fa sì che il contenuto della caraffa sia più omogeneo. Si arresterà automaticamente dopo che il programma finirà. Per fermare l'operazione in qualsiasi momento, premere il tasto smoothie o premere il pulsante start/stop.

5. Funzione Soup maker (Minestrone o vellutate)

Tagliare tutti gli ingredienti in cubetti spessi 2-3 cm circa versarli nella caraffa.



Attenzione: Non si raccomanda l'uso di carne cruda con questo soup maker. qualsiasi carne o pesce va pre-cotto. Non aggiungere alcun ingrediente surgelato. Assicurarsi che tutti gli ingredienti siano a temperatura ambiente.

Per creme o vellutate (Smooth soup):

Mettere tutti gli ingredienti nella caraffa e aggiungere quindi il liquido o il brodo fino al livello desiderato.

Per un minestrone (Chunky soup):

Inserire il filtro nella caraffa, assicurandosi che sia inserito correttamente. Sul fondo della caraffa è presente una cavità circolare nella quale va incastrato il filtro, e assicurarsi che sia bloccato per quando il coperchio della caraffa verrà posizionato. Aggiungere gli ingredienti tagliati nella caraffa, fuori dal filtro, e aggiungere quindi il liquido o il brodo fino al livello desiderato.

NB: Qualsiasi liquido aggiunto nella caraffa deve essere a temperatura ambiente, e non dovrebbe essere al di sopra del livello massimo nè al disotto del livello minimo segnati sulla superficie della caraffa. Non utilizzare le funzioni “chunky” o “smooth” per riscaldare il contenuto della caraffa.



**ATTENZIONE:** Ingredienti che hanno un alto contenuto di zuccheri o amidi potrebbero attaccarsi alla piastra riscaldante e bruciare.

Il tempo di cottura per ingredienti conservati a temperatura ambiente di 18 °C è di circa 20-30 minuti. Qualsiasi ingrediente da aggiungersi durante il processo di cottura può essere aggiunto attraverso la tramoggia al centro del coperchio. Non sbloccare o rimuovere il coperchio, in quanto ciò interromperebbe il programma pre impostato. Si avrà bisogno di premere il pulsante “Start/Stop” nuovamente, e il soup maker si riattiverà. Per fermare completamente il programma, premere semplicemente il pulsante “start/stop”  
Quando il programma sarà terminato, il soup maker emetterà un allarme sonoro e si spegnerà.  
Fare attenzione quando si rimuove il coperchio, in quanto potrebbe essere molto caldo; quindi versare il contenuto direttamente dalla caraffa.



**ATTENZIONE:** Sarà rilasciato vapore bollente dal centro del coperchio. Fare molta attenzione quando si rimuove il coperchio.

## 6.Funzione “Reheat”

Zuppe precedentemente preparate possono essere riscaldate nel soup maker. Semplicemente impostare il soup maker come precedentemente descritto e aggiungere la zuppa da riscaldare assicurandosi che non superi il limite massimo. Connettere il soup maker alla presa di corrente e premere il pulsante start/stop. Assicurarsi che il coperchio sia correttamente posizionato e premere il pulsante reheat. La funzione Reheat opererà la seguente sequenza: miscelaggio - riscaldamento - miscelaggio - riscaldamento - miscelaggio - riscaldamento Questo processo continuerà seguendo la sequenza soprastante finchè la zuppa è riscaldata e raggiunge una temperatura tra i 50°C e i 60°C, pronta per essere servita. L'allarme sonoro, quindi, squillerà. La durata di questo processo dipenderà dalla

temperatura e dal volume del contenuto della caraffa, ma dovrebbe essere approssimativamente 5-8 minuti.

NB: Il processo di riscaldamento non è una funzione di cottura. tutte le zuppe utilizzate con questa funzione devono essere precedentemente preparate.

#### 7. Funzione “Keep Warm”

La funzione “Keep warm” può mantenere la vostra zuppa a 50°C frullandola ogni 10 minuti per evitare che si bruci a contatto con la piastra di riscaldamento. Questo programma manterrà calda la vostra zuppa fino a 2 ore, così potrete gustare la vostra zuppa quando vi è più conveniente.

8. Funzione “Blend” Il soup maker può essere anche usato come mixer; semplicemente inserire tutti ingredienti nella caraffa, come fatto in precedenza.

NB: E' importante che gli ingredienti siano spessi almeno 3-4 cm cosicché le lame possano affettarli facilmente. Connettere il soup maker alla presa di corrente e premere il pulsante Start/Stop. Assicurarsi che il coperchio si correttamente posizionato e premere il pulsante “Blend” per iniziare il programma pre-impostato. L'azione del mixer è composta da cicli ripetuti di 20-25 secondi ad alta velocità. Per fermare il ciclo premere il pulsante Start/Stop. NB: Se il coperchio verrà rimosso mentre il soup maker è in funzione, il programma si arresterà automaticamente. Si necessiterà di premere il pulsante “Start/Stop” nuovamente per riattivare il programma.

## **Pulizia e manutenzione**

Non lavare il soup maker nella lavastoviglie.

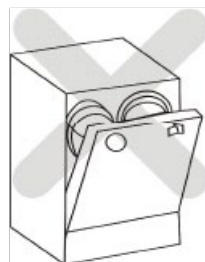
Disconnettere sempre il soup maker dalla presa di corrente prima della pulizia.

Non immergere il soup maker in acqua o qualsiasi altro liquido.

pulire la superficie della base e la superficie esterna della caraffa con un panno umido. Risciacquare il coperchio in acqua tiepida.

Per pulire l'interno della caraffa, risciacquare per rimuovere tutti i residui di cibo. Pulire il resto con un panno e un detergente prima di risciacquare definitivamente. Attenzione: Le lame all'interno della caraffa non sono rimovibili e sono molto affilate. Porre estrema attenzione durante la pulizia dell'interno della caraffa. Utilizzare qualsiasi programma preimpostato del soup maker per rimuovere lo sporco ostinato. Semplicemente assemblare la caraffa come descritto precedentemente, aggiungere 800ml di acqua e una piccola quantità di detergente. posizionare il coperchio e accendere il soup maker. Premere qualsiasi programma e le lame siattiveranno per pulire la caraffa. Si può fermare il processo di pulizia in qualsiasi momento spegnendo l'apparecchio.

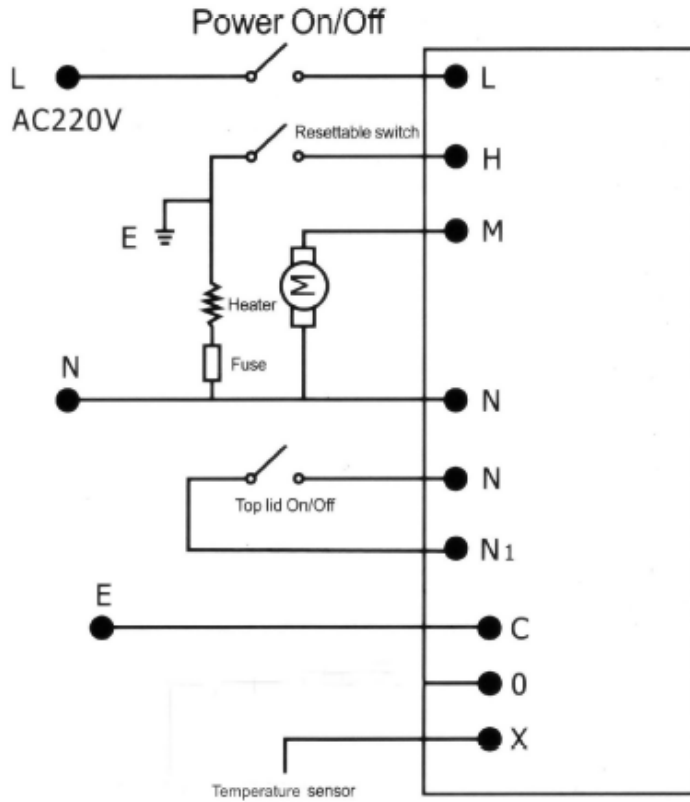




## Risoluzione Problemi

Problemi	Soluzione
Il soup maker non funziona ed emette un segnale acustico. O l'unità si è arrestata nel mezzo dell'esecuzione di un programma pre impostato.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assicurarsi che la caraffa sia correttamente posizionata sulla base.</li> <li>2. Assicurarsi che il coperchio sia posizionato correttamente sulla caraffa.</li> </ol>
Gli ingredienti sono ancora troppo spessi dopo che il programma è terminato.(gli ingredienti non sono completamente miscelati)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. I pezzi erano troppo grandi inizialmente - Utilizzare la funzione "Blend" dopo la cottura.</li> <li>2. E' stato selezionato il programma sbagliato.</li> <li>3. Aggiungere più acqua.</li> </ol>
Gli ingredienti sono troppo duri dopo il ciclo di cottura. (Ingredienti non cotti propriamente)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tagliare gli ingredienti in piccoli pezzi prima di aggiungerli.</li> <li>2. E' stato selezionato il programma sbagliato. Selezionare "smooth soup"</li> <li>3. Troppa acqua o troppi ingredienti.</li> <li>4. Alcuni ingredienti richiedono un tempo di cottura più lungo; selezionare "reheat" alla fine della cottura.</li> </ol>
Gli ingredienti sono bruciati e attaccati al fondo della caraffa.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ridurre l'uso di ingredienti con un alto contenuto di zucchero o amido.</li> <li>2. Troppi ingredienti e poca acqua.</li> </ol>

## Diagramma circuito elettrico



## Ricette:

### 1. Zuppa di broccoli e patate

#### Ingredienti

- 225g Formaggio cheddar grattugiato
- 4 Spicchi d'aglio tritato
- 1 Cipolla media, tagliata in pezzi da 2.5cm
- 60ml Olio di oliva extra vergine
- 1 Cucchiaio di sale marino
- 2 Cucchiai di pepe nero macinato.
- 900g Patate pelate, tagliate in piccoli pezzi.
- 0.8kg Broccoli, gambi e fiori separati, e tagliati in pezzi piccoli.
- 60ml Sherry
- 800ml Brodo vegetale
- 1½ cucchiaino di succo di limone.

#### Procedimento

Mettere gli ingredienti nella caraffa, accendere il soup maker, e selezionare "Smooth Soup". Il processo impiegherà intorno ai 25 minuti, tra mixer e bollitura. Riscaldare finché le verdure non saranno cotte. Aggiustare con condimento a piacere.

### 2. Zuppa di patate e porri

#### Ingredienti

- 1 Cucchiaio di olio di oliva
- 1 Cipolla a dadini
- 1 Spicchio d'aglio, tritato.
- 2 Patate a cubetti
- 3 Porri tagliati a cubetti
- 700ml acqua (o brodo di pollo)
- 3 Cucchiai di panna da cucina (Opzionale)
- Sale marino e pepe nero macinato a piacere

## Procedimento

Aggiungere 700ml di acqua e le patate ed i porri a pezzi nella caraffa. Posizionare il coperchio e accendere il soup maker e selezionare “Smooth soup”. Lasciare bollire per circa 8 minuti. Rimuovere il misurino e aggiungere l’olio di oliva seguito dalla cipolla e l’aglio. (Non aprire tutto il coperchio altrimenti si interromperà il processo di cottura.) La zuppa impiegherà circa 25 minuti per cuocere. Aggiustare di sale, pepe e spezie a piacere. Infine aggiungere la panna da cucina e tenere premuto il pulsante “pulse” per alcuni secondi finchè non risulta tutto omogeneo.

### **3. Zuppa broccoli e formaggio stilton**

#### Ingredienti

- 25g di burro
- 1 Cucchiaino olio di oliva
- 1 Cipolla tritata
- 1 Porro tritato
- 350gdi broccoli tagliati a piccoli pezzi
- 1 patata, pelata e tagliata
- 700ml acqua
- 4 cucchiari di panna da cucina
- Sale e pepe nero macinato
- 125g Formaggio stilton grattugiato

#### Procedimento

Mettere il burro e l’olio di oliva nel soup maker. Aggiungere i broccoli, le patate e l’acqua all’interno della caraffa e selezionare la funzione “Smooth Soup”. Dopo 30 secondi, aggiungere la cipolla e il porro e cuocere finche non saranno un composto omogeneo. Ciò impiegherà circa 20 minuti. Infine aggiungere la panna da cucina, aggiustare di spezie e aggiungere il formaggio, e mescolare finchè sarà fuso con il resto della zuppa. (Accendere il soup maker e tenere premuto il pulsante “Pulse” per alcuni secondi). Non lasciare che vada ad ebollizione.

### **4. Crema di verdure**

#### Ingredienti

- 1 Carota pelata e tritata
- 1 Rapa pelata e tritata
- 1 Patata pelata e tritata

- 2 cime di sedano tritate
- 5 o 6 Foglie di verza tritate grossolanamente
- 1 Cicoria tritata grossolanamente
- Brodo
- 50g di burro
- 25g di farina

#### Procedimento

Tritare tutte le verdure e versarle nella caraffa. Aggiungere il brodo fino a raggiungere il limite massimo indicato. Aggiungere la farina ed il burro. Selezionare “Smooth soup”.

### **5. Zuppa carota e zenzero**

#### Ingredienti

- 6 Carote grandi, pelate e tagliate
- 1 Cipolla, pelata e tritata
- Cubetto di zenzero di 2cm, pelato e tritato
- 1 cucchiaio di olio di oliva
- 800ml Brodo di pollo
- 20g Coriandolo fresco tritato

#### Procedimento

Mettere tutti gli ingredienti nella caraffa, accendere e selezionare “Smooth Soup”. Questa zuppa impiegherà circa 25 minuti, dall’ebollizione, mixaggio alla cottura. Sarà necessario cuocere poco più a lungo rispetto al programma preimpostato. Servire caldo accompagnato da crostini.

### **6. Zuppa di pollo arrosto**

#### Ingredienti

- 1 Cipolla media, tritata grossolanamente
- 1 Carota media, a dadini
- 100g piselli congelati
- 150g di arrosto di pollo senza pelle
- ½ Cucchiaio di salvia
- 1 L di brodo

- 3 Cucchiaini di yogurt greco
- 1 Spicchio d'aglio, tritato
- Succo di limone

#### Procedimento

Tagliare la verdura ed il pollo. Mettere le verdure, il pollo la salvia ed il brodo all'interno della caraffa. Aggiungere il brodo fino al livello massimo e selezionare "Smooth Soup". Mentre la zuppa cuoce, tritare l'aglio e mescolarlo con lo yogurt e il succo di limone. Servire la zuppa con lo yogurt freddo.

### **7. Zuppa pomodoro e basilico**

#### Ingredienti

- 1 Cipolla media, tritata
- 1 Sedano tritato
- 1 Carota a cubetti.
- 1 Spicchio d'aglio, tritato
- Pomodori in scatola
- 1 litro di brodo
- 2 Cucchiaini di panna da cucina
- 1 Pugno di foglie di basilico fresco

#### Procedimento

Tagliare tutte le verdure e versare tutto all'interno della caraffa tranne la panna ed il basilico. Aggiungere il brodo fino al livello massimo. Selezionare la funzione "Smooth Soup". Quando terminato, aggiungere la panna ed il basilico e utilizzare la funzione "Pulse" per mescolare il tutto.

### **8. Zuppa di pollo alla messicana**

#### Ingredienti

- 1 Cipolla media, tritata
- 2 Spicchi d'aglio, tritati
- 1 peperoncino rosso finemente tritato
- Pomodori in scatola
- ½ Cucchiaino di cumino in polvere
- 1 Petto di pollo cotto e senza pelle

- 1 Litro di brodo
- 2 cucchiaini di succo di lime

#### Procedimento

Inserire il filtro nella caraffa. Tagliare le verdure e il pollo alla dimensione desiderata. Aggiungere tutti gli ingredienti tranne il succo di lime all'interno della caraffa. Il pomodoro e i peperoncini vanno inseriti all'interno del filtro. Aggiungere il brodo fino al livello massimo. Selezionare la funzione "Chunky soup". Quando terminato aggiungere il succo di lime a piacere e usare la funzione "pulse" per mescolare il tutto.

### **9. Smoothie di frutta fresca**

#### Ingredienti

- 125ml succo d' arancia
- ½ melone di cantalupo, in pezzi spessi 2.5cm
- 150g Lamponi
- 200g di fettine di ananas, in pezzi spessi 2.5cm (freschi o in scatola drenati)
- 2 Arance pelate a spicchi
- 200g Fragole tagliate a metà
- 1 Mango pelato e tagliato a cubetti
- 1 Banana, sbucciata e tagliata
- 6-10 cubetti di ghiaccio

#### Procedimento

Posizionare gli ingredienti in strati nell'ordine citato all'interno della caraffa. Posizionare il coperchio e selezionare "Blend" dai programmi preimpostati. A operazione completata servire freddo.

### **10. Smoothie tropicale**

#### Ingredienti

- 440ml Acqua
- 75g Zucchero
- 330ml Concentrato di succo di arancia
- 550 Latte o latte di cocco
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia

## Procedimento

Mescolare l'acqua e lo zucchero finché quest'ultimo non sarà dissolto completamente. Aggiungere gli ingredienti rimanenti e versare la miscela nella caraffa. Accendere il soup maker e selezionare la funzione "Blend" dai programmi preimpostati. Lasciare mescolare per circa 10 minuti finché sarà omogeneo. Servire gli smoothie freddi con una ciliegia Maraschino.

## 11. Cioccolato caldo

### Ingredienti

- 800ml latte
- 4 cucchiaini di polvere di cacao
- 200g di cioccolato al latte
- Mini Marshmallows
- Panna montata

### Procedimento

mettere tutti gli ingredienti nel soup maker. Selezionare il programma "Reheat", e lasciare che operi per 5 minuti (il cioccolato sarà a 70°C). Servire con sopra la panna montata e marshmallows.

Consiglio - Si può tenere il cioccolato caldo con la funzione "warm" del soup maker per evitare che si addensi per poterla consumare più tardi.

## 12. Aioli

### Ingredienti

- 1 Cucchiaino di succo di limone
- 2 Tuorli d'uovo
- 1 Pizzico di peperoncino in polvere
- 2 Spicchi d'aglio, tritati
- 1 pizzico di sale
- 1 Litro di olio di oliva

### Procedimento

Mettere il succo di limone, tuorli d'uovo, il peperoncino, l'aglio ed il sale all'interno della caraffa e accendere il soup maker. Selezionare la funzione "Blend"; mentre è in funzione aggiungere, gradualmente, l'olio dalla tramoggia sul coperchio. Continuare l'operazione finché la salsa emulsiona; ciò dovrebbe impiegare circa 5 minuti.



# 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](http://www.duronic.com)
- Corretto smaltimento del prodotto.



Questo prodotto è inclusivo di spina certificata BS 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.

Follow Us



[duronic.com](http://duronic.com)



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



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



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

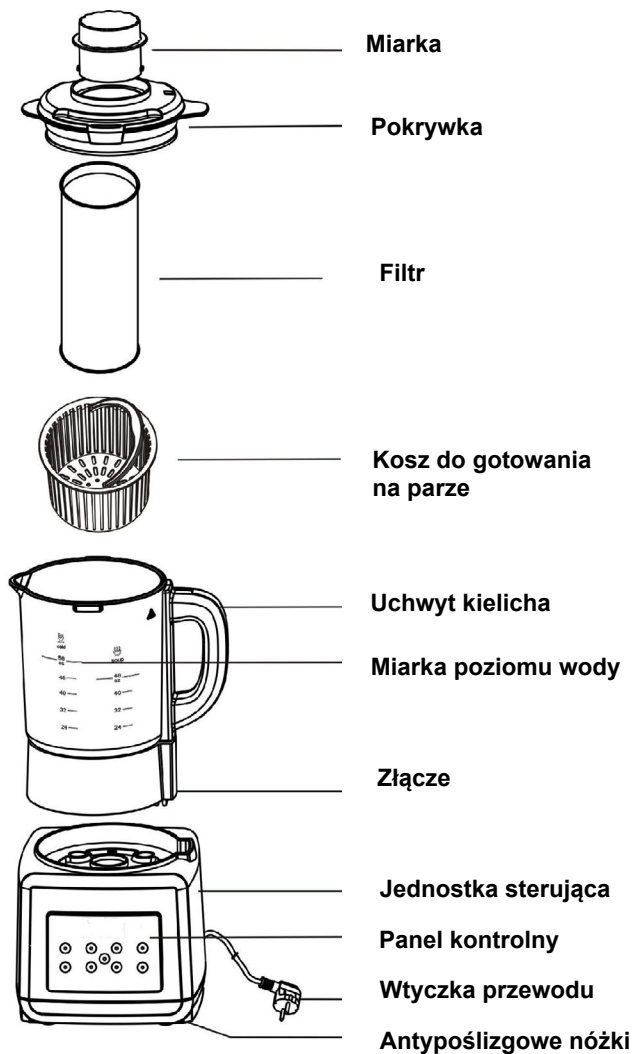


[@duronicmedia](https://twitter.com/duronicmedia)



**Instrukcja obsługi. Polski**

## Elementy produktu



Uwaga: Zestaw zawiera gąbkę do mycia urządzenia.

Przed pierwszym użyciem	Zawartość opakowania
Wyciągnij urządzenie i jego elementy z opakowania. Usuń wszystkie elementy zabezpieczające produkt w transporcie.	Jednostka sterująca Kielich z wbudowanymi ostrzami Pokrywa kielicha Miarka Instrukcja obsługi Filtr, kosz do gotowania na parze Gąbka do mycia

Charakterystyka	
2 automatyczne prog. do zup Funkcja podgrzewania Funkcja smoothie Funkcja Blendera Podświetlane przyciski Nóżki antypoślizgowe	Wbudowane ostrza blendujące Funkcja podtrzymania temp. Moc grzewcza 900 W Moc silnika 300 W Karafka 1,75 L Blokada pokrywy Sygnał dźwiękowy gotowej zupy

## Bezpieczeństwo użytkowania

W czasie użytkowania jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa.

1. Upewnij się, czy wartość napięcia elektrycznego tabliczki znamionowej jest zgodne z napięciem lokalnej sieci elektrycznej.
2. 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.
3. Dzieci powinny znajdować się pod stałym nadzorem, aby nie bawiły się urządzeniem.
4. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, wykwalifikowana osoba musi go wymienić, aby zapobiec ryzyku wypadku. Ewentualnie należy przestać urządzenie do autoryzowanego serwisu w celu naprawy.
5. Zwróć uwagę, aby palce, luźne ubrania lub inne małe przedmioty znajdowały się z dala od pracujących ostrzy.

6. Nie używaj urządzenia jeżeli ostrza są uszkodzone.
7. Nie używaj urządzenia jeżeli pokrywa urządzenia nie jest bezpiecznie zablokowana .
8. Nie zanurzaj urządzenia (kielicha, jednostki sterującej, przewodu) w wodzie lub innym płynie.
9. Elementy urządzenia nie nadają się do samodzielnej naprawy. Wszystkie naprawy muszą być dokonywane przez wykwalifikowany personel w celu uniknięcia wypadku.
10. Nie należy użytkować uszkodzenia, gdy jest uszkodzone lub zostało upuszczone.
11. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest podłączone do gniazdka elektrycznego.
12. Urządzenie musi być odłączone od zasilania, gdy nie jest użytkowane lub w czasie konserwacji jak np. czyszczenie.
13. Użytkuj urządzenie na stabilnej, żaroodpornej powierzchni.
14. Upewnij się, że urządzenie ma wystarczającą wentylację, umożliwiającą odpływ gorącej pary.
15. Kielich nagrzewa się w trakcie gotowania. Używaj uchwytu.
16. Używaj urządzenia zgodnie z przeznaczeniem.
17. Upewnij się, że przewód zasilający znajduje się z dala od gorących i ostrych powierzchni.
18. Nie pozwól, aby przewód zasilający swobodnie zwisał z powierzchni blatów.
19. Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego.
20. Używaj wyłącznie akcesoriów dostarczonych lub rekomendowanych przez producenta.
21. Wyczyść urządzenie zaraz po użyciu.

## **Instrukcja użytkowania**

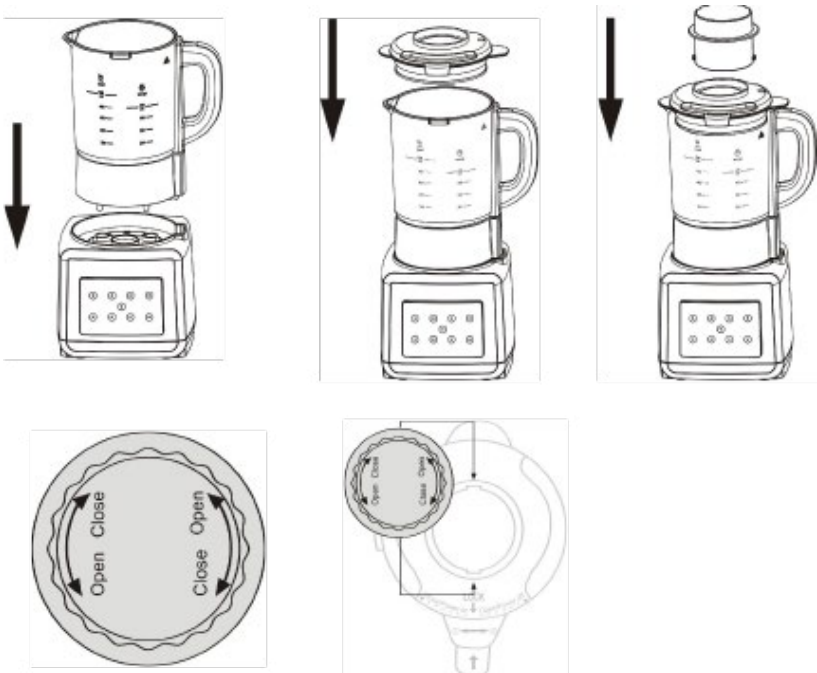
Urządzenie zostało zaprojektowane do tworzenia gładkich zup-krem oraz zup z kawałkami warzyw. Może także posłużyć do podgrzewania. Wyposażone jest w zabezpieczenia jak blokada pokrywy, zabezpieczenie przed przegrzaniem, oraz przycisk włącz/ wyłącz. Wbudowane ostrza sprawiają, że urządzenie może także posłużyć jako blender do przygotowywania smoothie, purée, dipów i sosów.

Przed pierwszym użyciem przeczyść kielich i elementy pokrywy wilgotną ściereczką nasączoną odrobiną wody z płynem do naczyń.



Uwaga: Kielich zawiera bardzo ostre noże. Zachowaj szczególną ostrożność. Nie zanurzaj jednostki sterującej oraz kielicha w wodzie lub innym płynie.

1. Umieść jednostkę sterującą na żaroodpornej, stabilnej powierzchni. Ostrożnie zamontuj kielich w jednostce sterującej dopasowując go do podstawy. Kielich powinien zostać bezpiecznie zablokowany w jednostce.
2. Umieść pokrywę, a następnie przekręć zgodnie z oznaczeniami.
3. Upewnij się, czy miarka jest prawidłowo umieszczona w górze pokrywy.



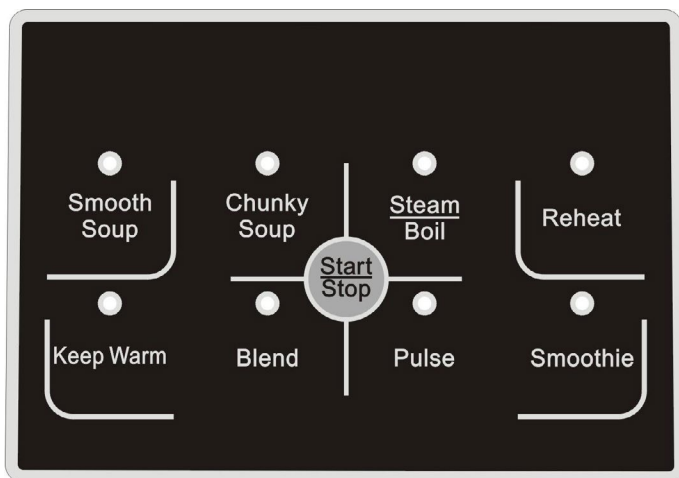
4. Jeżeli wszystkie elementy są prawidłowo umieszczone, podłącz urządzenie do zasilania i wciśnij przycisk Start / Stop, aby uruchomić urządzenie. Przyciski zostaną podświetlone co będzie znakiem gotowości urządzenia do pracy.

**WAŻNE:** Upewnij się, że strzałka na uchwycie kielicha jest w tej samej linii z symbolem blokady i strzałką na pokrywce. Nieprawidłowy montaż spowoduje sygnał błędu i mruganie podświetlenia. Urządzenie nie uruchomi się, jeżeli pokrywa jest zamontowana nieprawidłowo.



5. W celu rozpoczęcia procesu gotowania wybierz jeden z trybów zupy.

## Przyciski





Opcja / Przycisk	Opis	Czas
Smooth Soup	Podrzew., blendowanie miękkich warzyw i owoc.	25-30 min.
Chunky Soup	Podrzew., blendowanie twardych warzyw i owoców, fasoli	22-30 min.
Steam/Boil	Gotowanie tradycyjne i na parze. Np. jajka, ziemniaki, i inn.	15 min.
Reheat	Ponowne podgrzewanie	12 min.
Keep Warm	Funkcja podtrzymania ciepła.	120 min.
Blend	Blendowanie, mielenie	100 sek.
Pulse	Szybkie mielenie	nie dotyczy
Smoothie	Blendowanie do konsystencji smoothie.	2 min. i 40 sek.

Uwaga: Powyższe czasy to wartości orientacyjne

Powyższe programy polegają na nieprzerwanym działaniu. Każda przerwa spowoduje anulowanie programu. Ponowne uruchomienie spowoduje powtórzenie etapów gotowania, co może wpłynąć na końcowy wynik. Jeśli chcesz dodać dodatkowe składniki podczas gotowania, możesz zdjąć korek z miarki i włożyć produkty, bez przerywania programu.

1. Wciśnij "Start / Stop", aby uruchomić urządzenie. Przyciski zaczną świecić. Wybierz prawidłowy program, a urządzenie zacznie pracować.
2. Przygotowywanie zup trwa około 22-30 min. kiedy proces gotowania zakończy się, urządzenie zacznie wydawać przerywany sygnał dźwiękowy, a przyciski zaczną mrugać.
3. Jeżeli podczas procesu gotowania przyciski zaczną świecić oraz urządzenie zacznie wydawać dźwięki w sposób ciągły należy sprawdzić:

- 1 Ponownie sprawdź czy pokrywka jest prawidłowo zamontowana.
- 2 Sprawdź, czy kielich jest prawidłowo zamontowany w jedn. sterującej.
- 3 Jednostka silnika mogła ulec przegrzaniu. Pozwól urządzeniu schłodzić się ok 5 min i spróbuj ponownie.
4. Funkcja "Pulse": Po przyciśnięciu "Start/Stop" urządzenie uruchomi się, Przyciśnij przycisk Pulse, aby uaktywnić funkcję.
5. Funkcja "Steam": Wypełnij kielich wodą nie przekraczając poziomu Steem MAX. Umieść składniki w koszyku do gotowania na parze i upewnij się, że składniki znajdują się powyżej poziomu wody. Gotowanie na parze trwa ok 15 min.
6. Gotowanie / podgrzewanie "Reheat": Wypełnij kielich płynem nie przekraczając oznaczenia BOIL MAX. Umieść kosz do gotowania na parze tym razem upewniając się, że produkty są zanurzone.
7. Smoothie: Blendowanie produktów do poziomu smoothie. Automatycznie wyłączy się po zakończeniu programu. Możesz zatrzymać proces w każdej chwili przyciskając ponownie przycisk Smoothie lub Start/Stop.
8. Przygotowanie zupy: Wstępnie pokrój wszystkie składniki do rozmiaru ok 2-3 cm. i dodaj do kielicha do zup.

**UWAGA:** Nie zalecamy stosowania surowego mięsa w urządzeniu. Każde produkty mięsne lub ryby muszą być poddane wstępnej obróbce termicznej. Nie dodawaj żadnych zamrożonych składników. Upewnij się, że wszystkie składniki mają temperaturę pokojową.

Dla uzyskania zupy krem:  
Umieść wszystkie składniki w kielichu i wypełnij naczynie wodą lub rosółem do wymaganego poziomu.

Dla uzyskania standardowej zupy:  
Umieść filtr w kielichu upewniając się, czy jest prawidłowo zamontowany. Okrągłe wyżłobienie w podstawie kielicha jest wyznacznikiem prawidłowego montażu filtra. Pokrywka będzie stabilizować filtr. Dodaj składniki na zupę (po ZEWNĘTRZNEJ stronie filtra), a następnie wodę lub rosół do wymaganego poziomu.

Uwaga: Wszystkie płyny dodawane do kielicha muszą być w temperaturze pokojowej i nie mogą znajdować się powyżej maksymalnego lub poniżej minimalnego poziomu oznaczonego na kielichu. Nie używaj funkcji Smooth Soup lub Chunky Soup do podgrzewania płynów.

**OSTRZEŻENIE:** Składniki zawierające duże ilości skrobi lub cukru mogą łatwo przywierać do płyty grzewczej i przypalać się. Zachowaj szczególną ostrożność.

Średni czas gotowania składników przechowywanych w temperaturze pokojowej (18 °C) to ok 20-30 minut.

Uwaga: Powyższy czas liczony jest dla nieprzerwanego procesu gotowania. Restartowanie gotowania powoduje powtórzenie procesu i może wpłynąć na efekt końcowy gotowania.

Każde składniki, które muszą być dodane w trakcie gotowania mogą zostać dodane przez otwór w górnej pokrywie. Nie odblokowywuj lub nie usuwaj pokrywy, spowoduje to zatrzymanie programu.

W celu całkowitego zatrzymania programu przyciśnij Start/Stop. Gdy program zakończy się urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i zatrzyma podgrzewanie.

**OSTRZEŻENIE:** Ciepło / para wodna będzie emitowane poprzez pokrywkę. Zachowaj szczególną ostrożność, gdy usuwasz pokrywkę i jej elementy. Gotowa zupa może być podana bezpośrednio z kielicha.

Ponowne podgrzewanie zupy "Reheat": wypełnij kielich wcześniej przygotowaną zupą, którą chcesz podgrzać przestrzegając poziomu min/max. Upewnij się, że pokrywka jest prawidłowo zamontowana. Podłącz urządzenie do zasilania wciśnij przycisk Start/Stop, a następnie "Reheat".

Urządzenie będzie podgrzewać zupę do osiągnięcia temperatury ok. 50°C -60°C, która jest wystarczającą do podania. Po zakończeniu procesu usłyszysz sygnał dźwiękowy.

Czas potrzebny do zakończenia procesu zależy od początkowej temperatury podgrzewanych składników. Orientacyjnie czas to ok. 5-8 min.

Uwaga: funkcja podgrzewanie "Reheat" nie jest jednoznaczna z procesem gotowania. Wszystkie zupy podgrzewane za pomocą tej funkcji muszą być wcześniej ugotowane.

Funkcja utrzymania temperatury "Keep warm" zapewnia utrzymanie temperatury zupy na poziomie ok. 50°C mieszając płyn co 10 min, aby uniknąć przypalenia zupy. Program może działać przez ok. 2 godz. co pozwala Ci cieszyć się gorącą zupą w dogodnym dla Ciebie czasie. Urządzenie może być wykorzystywane jako blender. Dodaj do kielicha składniki, które chcesz zblendować.

Uwaga: Ważne, aby Twoje składniki wypełniały kielich do poziomu ok. 3-4 cm, aby ostrza mogły łatwo je zmielić.

Podłącz urządzenie do kontaktu i wybierz Start/Stop button. Upewnij się, czy pokrywka jest prawidłowo umieszczona i uruchom program wybierając "BLEND".

Cykl blendowania na wysokich obrotach trwa ok 20-25 s. po czym następuje krótkie zmniejszenie intensywności pracy. Zatrzymanie cyklu nastąpi po wciśnięciu 'Start/ Stop'.

Umieść składniki w kielichu, podłącz urządzenie do gniazdka i wybierz kolejno "Start/Stop", a następnie "Blend".

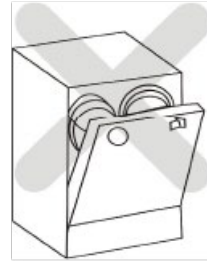
Uwaga: Jeżeli pokrywka zostanie usunięta podczas procesu blendowania, program zostanie wstrzymany. Ponownie wybierz Start/Stop, aby wznowić program.

## Czyszczenie i Pielęgnacja

- Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania przed przystąpieniem do czyszczenia.
- nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innym płynie.
- Wyczyść powierzchnię jednostki sterującej oraz zewnętrzną stronę kielicha przy pomocy mokrej, miękkiej ściereczki. Oplucz pokrywkę w ciepłej wodzie z płynem.
- Czyszczenie wnętrza kielicha; oplucz w celu sunięcia elementów zupy lub dużych elementów jedzenia. Wytrzyj resztki jedzenia za pomocą miękkiej ściereczki i łagodnego detergentu przed ponownym spłukaniem.

Uwaga: Ostrza znajdujące się w kielichu są bardzo ostre i nieusuwalne. Zachowaj szczególną ostrożność w czasie czyszczenia.

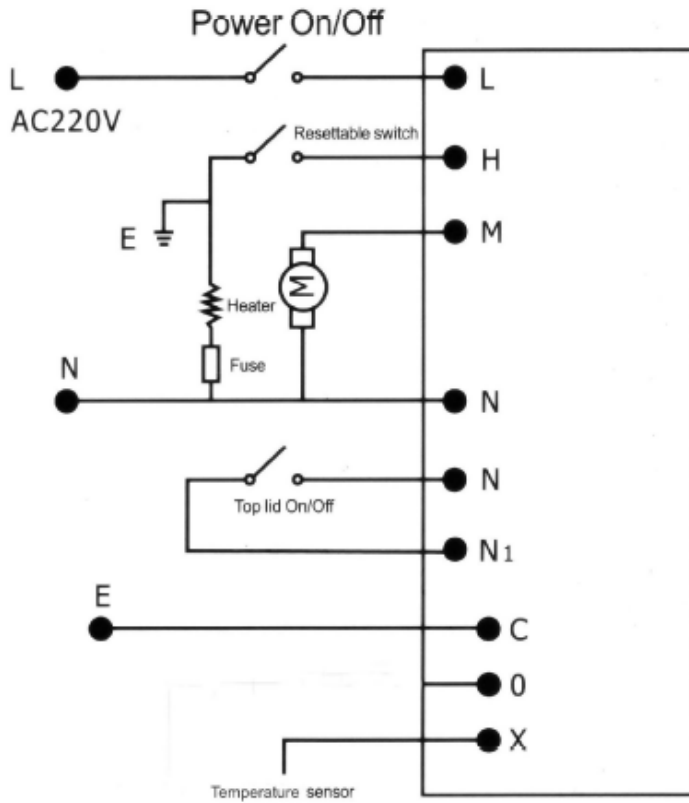
- Aby usunąć uporczywe zabrudzenia, po prostu zmontuj kielich, jak opisano wcześniej, dodaj 800 ml wody i niewielką ilość łagodnego detergentu. Załóż pokrywkę i włącz urządzenie. Naciśnij przycisk BLEND, a ostrza zaczną pracować, aby wyczyścić dzbanek z resztek. Możesz zatrzymać proces czyszczenia w dowolnym momencie, wyłączając urządzenie. Jeśli podstawa dzbanka stanie się wilgotna, upewnij się, że złącza są całkowicie suche przed ponownym użyciem dzbanka. Jeśli złącza są jeszcze mokre, woda może uszkodzić połączenia elektryczne.



## Rozwiązywanie Problemów

Problem	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa i wydaje dźwięki	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kielich jest niewłaściwie zamontowany</li> <li>2. Pokrywka jest niewłaściwie zam.</li> </ol>
Urządzenie zastrzymało się w czasie pracy w połowie programu	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pokrywka oblużowała się</li> <li>2. Kielich oblużował się na jednostce sterującej.</li> </ol>
Po zakończeniu cyklu składniki dalej są zbyt duże.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pokrój składniki na mniejsze kawałki przed dodaniem.</li> <li>2. Dodano zbyt dużą ilość składników</li> <li>3. Filtr jest zablokowany</li> <li>4. Niektóre składniki wymagają dłuższego gotowania. Wybierz jakąkolwiek funkcję podgrzewania, aby ukończyć proces.</li> </ol>
Produkty są przypalone i przywarły do dna.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Przyczyna może być duża ilość cukru lub skrobi. Używaj produktów o mniejszej ich zawartości.</li> </ol>

## Diagram Elektryczny



## Przepisy

### Zupa brokułowo-ziemniaczana

Składniki:

- 225 g startego sera Cheddar
- 4 ząbki czosnku, zmiążdżone
- 1 średnia cebula pokrojona w kostkę
- 60 ml Oliwy extra virgin
- 1 łyżka soli
- 2 łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu
- 900 g obranych ziemniaków, pokrojonych na mniejsze kawałki
- Połowa brokułu, łodygi obrane i kwiaty rozdzielone. Pokroić na małe kawałki
- 800 ml warzywnego rosółu
- 1½ łyżeczki skórki z cytryny

Wykonanie:

Umieść wszystkie składniki w kielichu i wybierz funkcję “Smooth Soup”. Zupa będzie się gotować ok. 25 min. Dusić aż warzywa będą miękkie. Skosztuj i odpowiednio dodaj przypraw.

### Zupa porowo-ziemniaczana

Składniki:

- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 cebula, pokrojona w kostkę
- 1 ząbek czosnku, zmiążdżony
- 2 średnie ziemniaki, obrane i pokrojone w kostkę
- 2 średnie pory, pokrojone
- 700 ml wody (lub bulionu)
- 3 łyżki śmietany (opcjonalnie)
- Sól morską i świeżo zmielony czarny pieprz smaku

## Wykonanie

Dodaj wodę (bulion) oraz pokrojone ziemniaki i pory do kielicha, a następnie wybierz funkcję "Smooth Soup". Pozwól zupie gotować się przez ok 8 min. Wsuń miarkę z góry kielicha i dodaj oliwy z oliwek wraz z cebulą i czosnkiem. Nie zdejmuj pokrywki, aby nie wstrzymać procesu gotowania, który będzie trwał ok 25 min. Dopraw do smaku i dodaj śmietanę. Użyj funkcji "Pulse" przez kilka sekund, aby wymieszać składniki.

## Zupa Brokułowo-serowa

### Składniki:

- 25 g masła
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 cebula, pokrojona w kostkę
- 1 por, posiekany
- 350 g brokułów, pokrojone na małe różyczki
- 1 mały ziemniak, obrany pokrojony
- 700 ml wody
- 4 łyżki podwójnego kremu
- Sól i świeżo zmielony czarny pieprz
- 125 g Sera stilton, bez skórki, pokruszony

## Wykonanie

Umieść w kielichu masło, oliwę, brokuły, ziemniaki i wodę. Włącz urządzenie i wybierz funkcję "Smooth Soup". Po 30 s., dodaj cebulę i por i gotuj do miękkości. Zupa powinna być gotowa po 20 min. Dodaj śmietanę i przyprawy do smaku oraz ser. Wymieszaj do gładkości. Nie doprowadzać do wrzenia.

## Krem z warzyw

### Składniki

- 1 duża marchewka, obrana i pokrojona na małe kawałki
- 1 duża rzepa, pokrojona na małe kawałki
- 1 duży ziemniak obrane i pokrojony na małe kawałki
- 2 łaski selera naciowego, posiekane



- 5 liści kapusty grubo posiekanych
- Mała cykoria grubo posiekana
- 500 ml bulionu
- 50 g masła
- 25 g mąki

#### Wykonanie

Pokrój wszystkie warzywa i dodaj do kielicha. Wypełnij kielich bulionem do poziomu MAX SOUP. Dodaj masło i mąkę. Wybierz funkcję “Smooth Soup” i poczekaj do zakończenia programu.

### **Zupa marchwiowo-imbirowa**

#### Składniki

- 6 dużych marchewek, obranych i posiekanych
- 1 cebula, obrana, posiekana
- 2 cm świeżego imbiru, obranego i startego
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 800 ml rosółu
- 20 g świeżej, posiekanej kolendry

#### Wykonanie

Włóż wszystkie składniki do kielicha, włącz urządzenie i wybierz “Smooth Soup”. Zupa powinna być gotowa po ok 25 min. Możliwe, że zupa będzie musiała być podgrzewana dłużej niż automatyczny program. Podawać gorącą z grzankami.

### **Zupa z pieczonego kurczaka**

#### Składniki

- 1 średnia cebula, pokrojona
- 1 średnia marchewka, pokrojona w kostkę
- 100 g mrożonego groszku
- 150 g pieczonego kurczaka, posiekanego
- ½ łyżeczki suszonej szalwii
- 1 litr bulionu

- 3 łyżki greckiego jogurtu
- 1 ząbek czosnku, zmiążdżony
- Sok cytrynowy

#### Wykonanie

Pokrój wszystkie składniki i dodaj do kielicha wszystkie poza cebulą, jogurtem i sokiem. Wypełnij kielich bulionem do poziomu maksymalnego. Wybierz funkcję “Smooth Soup”. Podczas gotowania zupy zmiążdż czosnek i wymieszaj z jogurtem i sokiem z cytryny. Kiedy zupa będzie gotowa udekoruj ją mieszanką jogurtową.

### Zupa z Pomidorem i Bazylią

#### Składniki

- 1 średnia cebula, posiekana
- 1 liść selera naciowego, posiekany
- 1 marchewka, pokrojona w kostkę
- 1 ząbek czosnku, zmiążdżony
- 1 puszka pomidorów
- 1 litr bulionu
- 2 łyżki śmietany
- Garść świeżej bazylii

#### Wykonanie

Wszystkie pokrojone składniki (poza bazylią i śmietaną) dodaj do kielicha i wypełnij bulionem. Wybierz funkcję “Smooth Soup”. Kiedy proces gotowania zakończy się dodaj śmietaną i bazylię, a następnie wybierz funkcję “PULSE”.

### Meksykański kurczak

- 1 średnia cebula, posiekana
- 2 ząbki czosnku, zmiążdżone
- 1 czerwona papryczka chilli (posiekana bardzo drobno)
- 1 puszka pomidorów
- ¼ łyżeczki zmielonego kminku
- 1 ugotowana pierś z kurczaka, rozdrobniona
- 1 litr bulionu
- 2 łyżeczki soku z limonki

## Wykonanie

Włóż filtr do kielicha na zupeł. Pokrój warzywa i rozdrobni kurczaka na kawałki jakie preferujesz. Wszystkie składniki poza sokiem z limonki umieść w kielichu. Dodaj pomidory i chili do wnętrza filtra. Dodaj bulion do poziomu maksymalnego. Wybierz funkcję "Chunky Soup". Po zakończeniu gotowania dodaj sok z limonki do smaku i wybierz funkcję "PULSE", aby wymieszać składniki.

## Świeże Owocowe SMOOTHIE

### Składniki

- 125 ml soku pomarańczowego
- - ½ melona kantalupa pokrojonego na małe kawałki
- - 150 g malin (świeżych lub mrożonych)
- - 200 g ananasa pokrojonego na małe kawałki (świeże lub konserwowe, osuszone)
- - 2 pomarańcze, obrane i podzielone na ćwiartki
- - 200 g truskawek, bez ogonków i podzielone na połówki
- - 1 mango, obranego ze skórki i pokrojone na małe kawałki
- - 1 banan, obrany i pokrojony na małe kawałki
- - 6-10 małych kostek lodu

### Wykonanie

Umieść składniki w kielichu według wymienionej kolejności. Nałóż pokrywkę i wybierz funkcję "Blend". Miksuj aż do momentu uzyskania konsystencji smoothie.

## Tropikalne SMOOTHIE

### Składniki

- 440 ml wody
- 75 g cukru pudru
- 330 ml zagęszczonego soku pomarańczowego
- 550 ml mleka krowiego lub kokosowego
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego

### Wykonanie:

Wymieszaj wodę z cukrem do całkowitego rozpuszczenia. Wymieszaj pozostałe składniki. Wlej mieszaninę do kielicha. Włącz urządzenie

i wybierz funkcję "Blend". Mieszaj aż do zagęszczania lub przez około 10 minut, w zależności od preferowanej konsystencji.

## **GORĄCA CZEKOLADA**

### Składniki

- 800 ml mleka
- 4 łyżeczki kakao w proszku
- 200 g mlecznej czekolady, pokruszonej na małe kawałki
- pianki
- bita śmietana

### Wykonanie

Umieść wszystkie składniki w kielichu. Włącz urządzenie i wybierz program "Reheat", aby wymieszać i zagotować składniki przez ok 5 min. (gorąca czekolada ma około 70°C). Serwować w kubkach z bitą śmietaną i pankami.

Rada: Utrzymuj czekoladę ciepłą korzystając z funkcji "Keep Warm"

## **MAJONEZ**

- 1 łyżka soku z cytryny
- 2 żółtka jaj
- Szczypta chili w proszku
- 2 ząbki czosnku, obrane i rozgniecione
- szczypta soli
- 1 litrowa oliwa z oliwek

### Wykonanie

Umieść sok cytrynowy, żółtka jaj, chili, czosnek i sól w dzbanku, włącz blender do zupy, a następnie wybierz funkcję "Blend". Podczas mieszania stopniowo dolewaj olej przez otwór w pokrywie. Przetwarzaj, aż majonez zostanie wyrobiony, co powinno zająć około 5 minut.

# 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](http://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**