



in homes since 1948



Suppe Maker

Soup maker

Bruksanvisning

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Käyttöohje

Instruction manual

Produktkode SOMA-1600SS

<i>Forholdsregler</i>	3
<i>Produktbeskrivelse</i>	5
<i>Hurtigmikseren</i>	6
<i>Glassbeholder</i>	6
<i>Montering</i>	6
<i>Lokk og målebeger</i>	8
<i>Suppe</i>	10
<i>Mikse kalde ingredienser</i>	11
<i>Tips og triks</i>	11

Les bruksanvisningen nøye før bruk av apparatet, og oppbevar den på et trygt sted for fremtidig bruk.

Forholdsregler

- For å unngå skade på personer eller apparat skal man alltid følge disse forholdsreglene. Apparatet skal bare brukes slik som det er beskrevet i bruksanvisningen.
- Sørg for at all emballasje, klistremerker, og etiketter fjernes fra hurtigmikseren før første bruk.
- Kontroller om apparatet har skader før du bruker det. Bruk ikke apparatet hvis det er skadet, eller hvis apparatet har falt i gulvet eller liknende.
- Avslutt bruk med en gang dersom ledningen er skadet. Kabelen må da byttes av autorisert servicepersonell.
- Når apparatet er i bruk vil overflatene bli ekstremt varme. Rør ikke varme overflater. Bruk alltid håndtakene.
- Trekk støpselet ut av stikkkontakten når apparatet ikke er i bruk, og før rengjøring. La apparatet kjøles ned før rengjøring. For å koble fra apparatet trykker man på Av/På knappen, for å så trekke ledningen ut av stikkkontakten.
- Dette apparatet er ikke beregnet på bruk av personer (deriblant barn) med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått opplæring i bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn må holdes under oppsyn for å unngå at de leker med apparatet.
- Tilbehør som ikke er godkjent av Wilfa skal ikke brukes sammen med dette apparatet.
- For å beskytte mot brann, elektrisk støt, eller personlig skade skal hverken ledningen, støpselet eller apparatet nedsenkes i vann eller andre væsker.
- Dersom motoren stopper, skru av apparatet og trekk ut støpselet fra stikkkontakten. La apparatet stå slik i 30 sekunder før støpselet igjen settes inn i stikkkontakten, og apparatet skrues på igjen.
- La ikke ledningen henge over kanten til kjøkkenbordet eller arbeidsflaten. Unngå kontakt mellom varme overflater og ledningen.

- Kun for innendørsbruk.
- Kun for husholdningsbruk.
- Dette apparatet bør bare brukes for tilberedelse av drikkevarer og mat slik som det er beskrevet i bruksanvisningen. Vær vennlig å ta vare på bruksanvisningen til senere bruk.
- Sørg for at hendene dine er tørre før du trekker ut støpselet fra stikkkontakten. Støpselet skal ikke tas ut av kontakten ved å dra i ledningen.
- Trekk ut støpselet umiddelbart hvis apparatet er fuktig eller vått. Må ikke senkes ned i vann
- Apparatet må ikke tildekkes under bruk, da dette kan føre til brann eller skader.
- Apparatet skal ikke kobles til en ekstern timer eller et fjernstyringssystem.

ADVARSEL:

Polyetenposene over produktet eller innpakningen kan være farlig. For å hindre kvelningsfare, hold dem unna barn og spedbarn. Posene er ikke leker.



Alle overflater merket med dette symbolet vil bli svært varme når apparatet er i bruk. IKKE RØR disse overflatene, da dette kan føre til skader. La apparatet kjøle seg ned fullstendig før det håndteres.

Produktbeskrivelse



Lokk med avtagbart målebeger

Glassbeholder

- 1750 ml (kald bruk)
- 1400 ml (suppe)

Beholderkrage

- På/av
- Røreknapp
- Tidsdisplay
- Tidskontroll (Høyre "+", venstre "-")
- Mikseknapp
- Småkoke
- Lav varme
- Høy varme
- Motorenhet
- Sklisikre gummiføtter

Hurtigmikseren

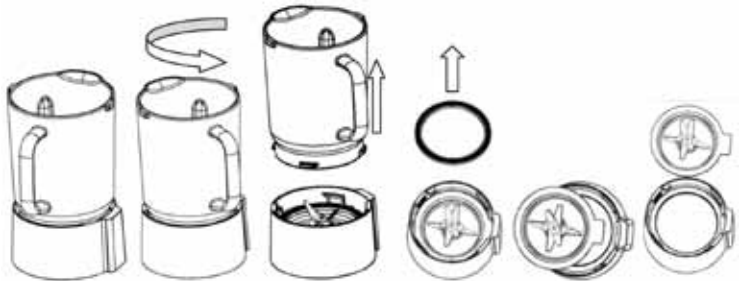
A Glassbeholder

Før apparatet brukes for første gang, rengjør glassbeholderen nøye (se rengjørings- og vedlikeholdsseksjonen for mer informasjon).

Montering

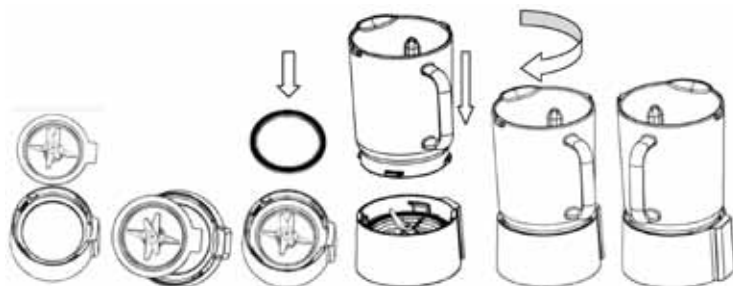
Rengjøring av beholderenheten

1. Plasser beholderenheten slik at den er stabil.
2. Hold basen stille, roter glassbeholderen med klokken.
3. Dra opp glassbeholderen.
4. Fjern tetningsringen fra beholderen.
5. Skyv forsiktig knivenheten opp.
6. Fjern knivbasen fra beholderen, vær forsiktig slik at du ikke skader hender eller kropp.



Montering av glassenheten:

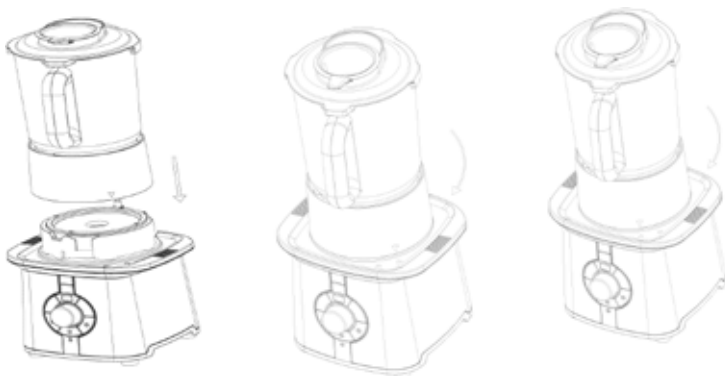
1. Rengjør beholderenheten nøye. Ved rengjøring, vær forsiktig slik at du ikke skader hender eller kropp.
2. Plasser kniven mot åpningen i beholderenheten og skyv knivenheten inn i basen.
3. Sett tetningsringen på kniven (OBS: For lettere montering kan du fukte tetningsringen først).
4. Plasser glassbeholderen på basen.
5. Roter glassenheten med klokken for å låse beholderen fast i basen. Plasser glassbeholderen på hurtigmikseren og dekk med lokket.



Montering av beholderenhet og motorenheten

Plasser beholderenheten på motorenheten (figur 1) og roter med klokken til pilen på beholderkragen samsvarer med pilen på motorenheten (figur 2).

NB: Vær forsiktig når du plasserer beholderenheten på basen, da uriktig plassering kan skade låsemekanismen (figur 2).



Demontering

Slå av hurtigmikseren og ta ut stikkkontakten. Ta tak i beholderenheten og roter mot klokken, og fjern den fra basen.

NB: Roter beholderen fra venstre til høyre. Når pilene på basen passer sammen kan du forsiktig fjerne beholderen.

Ikke bruk for mye kraft når du fjerner beholderen, da dette kan løsne både beholderen og beholderbasen, noe som kan forårsake at innholdet lekker ut.

Forsiktig: Varmeelementet er varmt når hurtigmikseren er i varmemodus. Ikke rør undersiden av kragen.

B Lokk og målebeger

For å fjerne lokket fra beholderen, ta tak i håndtaket på beholderen mens du bruker tommelen for å trykke mot kanten på lokket, samtidig som du skyver lokket mot klokken med én hånd (fig. 1) og løfter opp ved hjelp av den andre hånden (fig. 2). Når du har lagt maten i beholderen, sett på lokket igjen før oppvarming og blanding. For å sette lokket på igjen, sett det ned på beholderen med kanten på høyre side av håndtaket, trykk ned, og skyv lokket med klokken til helletuten på beholderen dekkes av lokkets framskytende del (fig. 3).

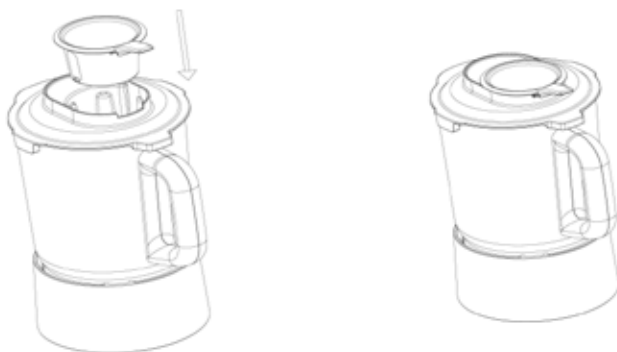


For å fjerne målebegeret fra lokket, løft opp og vekk. For å sette målebegeret på plass igjen, posisjonér begeret over lokket og press ned i de korresponderende sporene.

NB: Trykk forsiktig. Når du hører et lite klikk er målebegeret på plass (fig. 1-2).

ADVARSEL:

Når hurtigmikseren er i varmemodus vil det komme damp fra målebegeret. Dette er normalt, men vær forsiktig da damp kan forårsake brannskader. Vær alltid sikker på at lokket og målebegeret er ordentlig på plass før du bruker hurtigmikseren.



C Kontrollpanel

På/av-knapp

Sett inn hurtigmikserens støpsel i en stikkontakt. Av/på-knappen vil blinke. Trykker du én gang vil lyset være konstant. Da er hurtigmikseren i «stand-by» modus.

Dersom av/på-knappen trykkes mens hurtigmikseren er i «stand-by» modus vil apparatet gå tilbake til hvilemodus, og av/på-knappen vil blinke. Alle innstillinger vil nullstilles.

Den eneste måten å skru av det blinkende lyset til av/på-knappen, er å ta ut støpselet fra stikkontakten.

Tidskontroll

Når hurtigmikseren er i «stand-by» modus kan tilberedningstiden stilles inn ved å bruke + og - knappene. Dersom '-'-knappen trykkes i denne tilstanden, vil det stå 30 minutter på displayet. Dette er den maksimale tilberedningstiden. Dersom '-'-knappen trykkes i en annen tilstand vil tilberedningstiden minke med ett minutt per trykk.

'+'-knappen øker tilberedningstiden med ett minutt per trykk.

NB: Alle knappene lager lyd når du trykker på dem.

NB: Tilberedningstiden kan endres ved å bruke '+'- og '-'-knappene med ett og ett minutt, selv mens hurtigmikseren er i bruk.

Temperaturkontroll

Hurtigmikseren vil starte tilberedningssyklusen når temperaturen velges (høy, lav eller småkoking). Etter flere minutters bruk i "høy" vil apparatet automatisk bytte til "småkoking". Når tilberedningstiden er ferdig vil maskinen pipe 6 ganger, for å så bytte til «HOLDE VARMT»-modus. Strømindikatoren vil være konstant grønn.

NB: Temperaturen kan når som helst endres mens hurtigmikseren er i bruk.

Røreknapp

Rørefunksjonen kan brukes når som helst mens hurtigmikseren er i bruk. Den kan også brukes i «stand-by»-modus mens ingrediensene tilsettes glassbeholderen.

Det anbefales at du bruker rørefunksjonen mens du steker eller sauterer løk, hvitløk, eller andre hovedingredienser ved starten av oppskriften din.

Det er ikke ideelt å bruke røre-knappen for å blande suppen, men den kan brukes om du skal lage en tykk suppe.

NB: For sikkerhets skyld, bruk ikke røre-knappen mer enn i ti sekunder om gangen i varmemodus. Bruk rørefunksjonen periodisk.

Miksefunksjon

For sikkerhetens skyld fungerer miksefunksjonen kun etter tilberedningsprosessen er ferdig.

Varmeelementet kan også manuelt skrur av ved å trykke på varmeknappen som er i bruk, (vil være opplyst), eller alternativt ved å trykke på av/på-knappen.

Hvis av/på-knappen brukes til å skru av varmeelementet vil hurtigmikseren skru seg helt av, og må restarteres for å bruke miksefunksjonen.

For sikkerhets skyld blir blandehastigheten satt ned til nivå 2 ved temperaturer over 70 °C, selv om du er på nivå 3 eller nivå 4.

NB: Miks ikke for mer enn tre minutter. Dette er maksimal driftstid for motoren.

D Suppe

Plasser motorenheten på en flat, solid overflate.

Sett sammen hurtigmikseren, og sett støpselet inn i en passende stikkontakt.

Trykk av/på-knappen for å sette mikseren i 'stand-by'-modus.

Still inn den nødvendige tiden: Tiden kan justeres i hele tilberedningsprosessen, men den må stilles inn for å starte varmeelementet i førsteomgang.

For å steke ingredienser som løk eller hvitløk, tilsett smør eller olje først, for å så skru på varmemodus. Sørg for å plassere smøret på varmeplaten heller enn knivbladene. Velg «lav varme» for å smelte smøret. Hvis du skal steke løk og hvitløk, tilsett dem og tilbered til de er myke, for å så sette på lokket.

Apparatet kan ryke litt, og avgi en mild lukt ved første bruk. Dette er normalt.

For å blande løken eller hvitløk, bruk røre-knappen på kontrollpanelet.

Tilsett de gjenværende ingrediensene (grønnsaker, buljong, krydder, osv), før du velger «høy varme» og lar det hele koke opp.

Når du lager suppe skal du ikke fylle glassbeholderen til mer enn 1400 ml. Når suppen koker opp, velg varmen «småkoke», still inn timeren, og la suppen småkoke. Den vil bytte fra «høy» til «småkoke» dersom den koker ved «høy» i flere minutter. Når tilberedningstiden er ferdig vil maskinen bytte til «HOLDE VARMT»-modus.

NB: Varmeelementet bruker termostat, altså vil varmen øke eller minke relativt til dette, og boblene vil bli større eller mindre under matlagingen.

Når matlagingsprogrammet er ferdig vil hurtigmikseren pipe 6 ganger.

For å blande suppe, bruk blandefunksjonen. Denne kan kun brukes etter varmmodus er avsluttet, og timeren er ferdig. Når den er klar kan du blande supper på nivå 1 til ønsket konsistens oppnås, og suppen kan serveres.

Advarsel:

Når du lager mat eller mikser med en varm væske er det essensielt at lokket og målebegeret sitter godt på plass for å hindre skade på deg eller andre.

E Mikse kalde ingredienser

Hurtigmikseren kan også brukes som en standard hurtigmikser for å blande kalde ingredienser og å knuse is.

Plasser motorenheten på en flat, solid overflate.

Sett sammen hurtigmikseren, og sett støpselet inn i en passende stikkontakt.

Tilsett alle de nødvendige ingrediensene i glassbeholderen, og sett på lokket. Du kan legge til flere ingredienser under ingen ved å løfte opp målebegeret i lokket og å slippe ingrediensene gjennom åpningen.

NB: Maksimal kapasitet for kalde ingredienser er 1750 ml.

Vri på hastighetsbryteren til din ønskede hastighet, eller bruk puls-funksjonen. Vri hastighetsbryteren til «av» når den ønskede konsistensen nås.

Ta ut støpselet fra apparatet øyeblikkelig etter bruk.

Mat og væske skal ikke lagres i glassbeholderen. Tøm og rengjør glassbeholderen nøye etter bruk.

Ikke overbelast hurtigmikseren. Hvis motoren stanser, skru av hurtigmikseren øyeblikkelig, og ta ut støpselet fra stikkontakten. Etter dette kan du fortsette.

F Tips og triks

Tilsett smør eller olje til varmeplaten, og la det smelte før du steker grønnsaker.

Hvis suppeoppskriften krever at ost eller fløte skal tilsettes ved slutten av tilberedningen, ikke la suppen koke. De fleste supper vil faktisk være varme nok til å smelte osten kun ved bruk av rørefunksjonen, eller ved å øke varmen.

For å lage supper med lavt fettinnhold, bruk fromage frais heller enn crème fraîche eller rømme.

Hvis suppen din er for tykk, tynn den ut med litt vann eller lettmeik når du blander. Ikke la volumet bli mer enn 1,4 L.

Hvis du lager tomatsuppe, og tomatene dine er bleke, og ikke modne nok, tilsett 1 teskje tomatpuré for bedre farge og smak. Skjær de fleste ingredienser i kuber på ca 1,5-2,5 cm for å få et mer uniformt resultat. Ikke skjær ost i kuber større enn 1,5 cm.

Når du skjærer opp ferske urter, hvitløk, løk, eller revede skall, sørg for at glassbeholderen og knivbladenheten er helt tørre.

Hvis mat har en tendens til å feste seg til glassbeholderens vegger mens du blander, bruk pulsfunksjonen i korte intervaller.

Pulsing og røring bør brukes i korte intervaller. Vent mellom pulsing/røring slik at knivbladene slutter å rotere.

Ikke miks for mye. Apparatet vil oppnå best resultat i sekunder, ikke minutter.

For frosne drikker, kjøøl ned alle ingrediensene før blanding.

Hvis maten ikke danner en glatt konsistens under blanding, bruk pulsfunksjonen for å skjære opp, deretter bruk blandefunksjonen kontinuerlig.

Husk å ha litt smør eller olje på teflonplaten før du skrur på varmeelementet.

Hvis du er i tvil om hva som skjer med apparatet, skru av hurtigmikseren og se i bruksanvisningen.

Rengjøring og vedlikehold

Ta alltid ut apparatets støpsel før rengjøring.

Rengjør hver del grundig før du bruker apparatet for første gang, og hver gang etter du har brukt det.

Undersøk alle delene før du setter hurtigmikseren sammen.

Du skal IKKE bruke apparatet dersom en av delene er skadd, eller glassbeholderen har sprekker eller hakk.

ADVARSEL: Knivbladene er veldig skarpe. Håndter dem forsiktig.

- Tørk av motorenheten med en fuktig klut for å fjerne eventuelle rester, og tørk den nøye etterpå. Bruk ikke slipende vaskemidler på motorenheten. Bruk vaskemidler på kluten, ikke på motorenheten.
- Dekk aldri motorenheten i vann eller andre væsker, og sett den heller aldri i oppvaskmaskinen.
- Sørg for at alle delene er både rene og tørre før oppbevaring.
- Du må aldri vikle ledningen rundt hurtigmikseren.
- Dekk aldri støpselet, ledningen, eller motorenheten i vann eller noen annen væske.
- La glassbeholderen kjøle seg ned etter oppvarming før den legges i vann.

Easy-clean funksjon

Glassbeholderen og kragen kan vaskes i oppvaskmaskin. Alle ikke-elektriske deler kan vaskes i oppvaskmaskin. Sørg for at glasset er helt tørt før bruk.

Oppskrifter

Tomat og basilikum suppe

4 porsjoner

Forberedelse 10 minutter

Koke tid 25 minutter

- 1 ss olivenolje
- 25 g smør
- 1 løk, grovhakket
- 2 fedd hvitløk, knust
- 800 g friske tomater, grovhakket
- 500 ml kylling eller grønnsakskraft
- 50 ml tørr hvitvin
- 2 ss tomatpuré
- 1 bunt basilikum, revet
- 100 ml kremfløte
- Salt og pepper

1. Sett tiden på Soup Maker til 25 minutter og slå på High (høy varme).
2. Tilsett olivenolje og smør til varme og umiddelbart Følg med løk og hvitløk, la stå i 60-90 sekunder til dampende med Stir (røre-knappen) periodisk.
3. Tilsett tomater og rør.
4. Tilsett kraft, vin og tomatpuré, kok på High (høy varme) og deretter bytt til Simmer (småkok), rør av og til. Tilsett basilikum, rør og deretter blande suppen på nivå 1 til den er glatt.
5. Rør inn fløte og varme gjennom på lave varme, skal ikke koke.
6. Hell suppen i 4 boller, pynt med frisk basilikum blader og serveres med fersk brød.

Rødvinsaus

4 porsjoner

Forbredelse 5 minutter

Koketid 20-25 minutter

- 1 ss olivenolje
 - 1 rød løk, skrelt og finhakket
 - 1 fedd hvitløk, knust
 - 2 ss tomatpuré
 - 1 kvist rosmarin, hakket
 - 3 ss balsamicoeddik
 - 400 ml rødvin
 - 400 ml kyllingbuljong
 - 1 ss smør
1. Plasser olje i bunnen av Soup Maker sette timeren til 14 minutter på Low (lav varme). Tilsett løk og hvitløk og fres i 2-3 minutter til du begynner å mykne.
 2. Tilsett tomatpuré og stek i 1-2 minutter under omrøring hele tiden, med Stir (røre-funksjonen).
 3. Tilsett rosmarin og balsamico eddik og la det Simmer (småkoke) på lav varme i ca 1 minutt.
 4. Tilsett rødvin og la det småkoke på lav varme uten lokk i 7-8 minutter å redusere med omtrent halvparten. Slå av varmen og legg lokk tilbake på glasset og bland på nivå 1 til den er blitt glatt.
 5. Tilsett fond og litt krydder og fortsette på Simmer (småkok) (dekk med lokk på, men la koppen være av) bruker medium varme i ytterligere 8-10 minutter til redusert med omtrent halvparten. Rør inn smør og kontroller krydder.

Dressing/dip (tilbredningstid 5 min)

Smakfull dressing som passer perfekt til kylling.

4 personer

- 2 ss søt soyaolje
- 1 ss sherryeddik
- 1 rød chili, hakket
- 100 g usaltet peanøtter
- 50 ml olje
- 50 ml kaldt vann

Legg alle ingrediensene i Soup Maker og bland på nivå 4 til den er glatt.

I følge direktivet for avfall av elektronikk og elektrisk utstyr (WEEE), skal slikt avfall bli samlet inn separat og behandlet. Hvis du i fremtiden trenger å kaste dette produktet, vennligst ikke kast dette sammen med vanlig avfall. Vennligst send dette produktet til oppsamlingspunkter hvor dette er tilgjengelig.



Markedføres i Norge av:

WILFA AS

Industriveien 25
Postboks 146, Hagan
1481 Hagan,
Norway

Tlf: 67 06 33 00
Fax: 67 06 33 91
salg@wilfa.com

wilfa.com

<i>Säkerhetsinstruktioner</i>	3
<i>Produktbeskrivning</i>	5
<i>Snabbmixer</i>	6
<i>Glasbehållare</i>	6
<i>Montering</i>	6
<i>Lock och måttbägare</i>	8
<i>Soppa</i>	10
<i>Mixa kalla ingredienser</i>	11
<i>Nyttiga tips</i>	11
<i>Recept</i>	13

Innan apparaten används ska du noga läsa igenom bruksanvisningen och därefter förvara den på säker plats för framtida bruk.

Säkerhetsinstruktioner

- För att undvika skador på person eller apparat ska man alltid följa säkerhetsanvisningarna. Apparaten får endast användas så som beskrivs i bruksanvisningen.
- Se till att allt förpackningsmaterial, klistermärken och etiketter avlägsnas från mixern innan den används.
- Om apparaten är skadad eller inte fungerar som den ska får den endast repareras av behörig servicetekniker.
- Apparaten får inte användas om el-kabeln är skadad. Kabeln får endast bytas ut av behörig servicetekniker.
- Apparaten blir mycket varma när den är igång. Rör inte vid de varma ytorna. Använd alltid handtagen.
- Dra ut kontakten från vägguttaget när apparaten inte ska användas eller för rengöring. Låt apparaten svalna före rengöring.
- Denna apparat får inte användas av personer (gäller även barn) med nedsatt fysisk, motorisk eller mental förmåga. Inte heller av personer som saknar erfarenhet eller kunskap om hur apparaten fungerar, utan överinseende av eller instruerade av den person som ansvarar för deras säkerhet. Håll barn under uppsikt så att dom inte leker med apparaten.
- Använd endast delar och tillbehör som rekommenderas av Wilfa.
- För att undvika eldsvåda, el-stötar eller personskada får varken el-kabel, stickkontakt eller själva apparaten sänkas ner i vatten eller annan vätska.
- Om motorn stannar ska man stänga av apparaten och dra ut stickkontakten. Låt apparaten vila i 30 sekunder innan kontakten sätts tillbaka i vägguttaget och startas.
- Låt aldrig kabeln hänga ner över kanten på bord eller arbetsbänk. Låt inte apparaten röra vid varma ytor.
- Endast avsedd för inomhusbruk.
- Endast avsedd för hemmabruk.
- Denna apparat får endast användas för att tillreda drycker och mar på sådant sätt som beskrivs i bruksanvisningen. Spara bruksanvisningen för senare referens.

- Se till att händerna är torra innan du drar ut kontakten från vägguttaget. Dra aldrig ut kontakten genom att dra i kabeln.
- Om apparaten är fuktig eller våt ska stickkontakten genast dras ut från vägguttaget. Får inte sänkas ner i vatten.
- För att undvika skador och/eller eldsvåda får apparaten inte övertäckas när den är igång.
- Apparaten får inte anslutas till en extern timer eller annan fjärrstyrning.

WARNING:

Plastpåsar över produkten och förpackningsmaterial kan vara farligt för småbarn. Ska hållas utom räckhåll för barn för att undvika kvävningsrisk. Påsarna är inga leksaker.



Alla ytor som är markerade med denna symbol blir mycket varma när apparaten används. Rör INTE vid dessa ytor, det kan orsaka skador. Låt apparaten svalna helt innan du rör vid den.

Produktbeskrivning



Lock med avtagbar måttbägare

Glasbehållare

- 1750 ml (kalla livsmedel)
- 1400 ml (soppa)

Behållarens krage

- På/av
- Omrörningsknapp
- Tiddisplay
- Tidsreglage (höger "+", vänster "-")
- Mixerknapp
- Sjuda
- Låg värme
- Hög värme
- Motorenhet
- Glidsäkra gummifötter

Snabbmixer

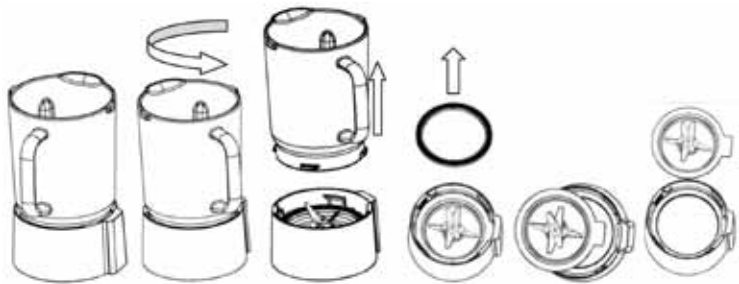
A Glasbehållare

Innan apparaten används första gången ska behållaren rengöras noga (se anvisningar om rengöring och underhåll för mer information).

Montering

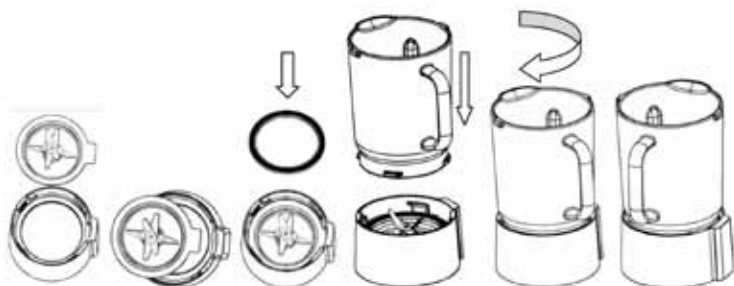
Rengöring av behållaren

1. Placera behållaren så att den står stabilt.
2. Håll basen stilla, vrid glasbehållaren medurs.
3. Dra glasbehållaren uppåt.
4. Ta bort tätningringen från behållaren.
5. Skjut knivenheten försiktigt uppåt.
6. Ta bort knivenheten från behållaren, var försiktig så du inte skär dig.



Montera glasbehållaren:

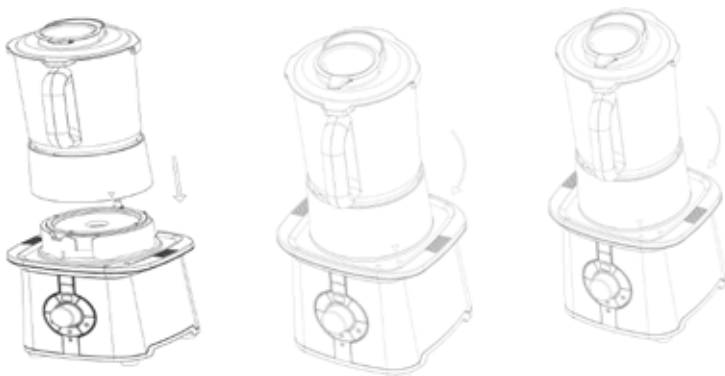
1. Rengör behållarenheten noga. Vid rengöring ska man vara försiktig så att man inte skär sig.
2. Placera kniven mot behållarens öppning och för in knivenheten i basen.
3. Sätt tätningringen på knivenheten (OBS: För enklare montering kan man fukta tätningringen först).
4. Placera glasbehållaren på basen.
5. Vrid glasenheten medurs för att låsa fast behållaren i basen. Placera glasbehållaren på mixern och täck över med locket.



Montering av behållarenhet och motorenhet

Placera behållaren på motorenheten (bild 1) och vrid medurs tills pilen på behållarens krage pekar på motorenhetens pil (bild 2).

OBS! Var försiktig när du placerar behållaren på basen, felaktig placering kan skada låsenheten (bild 2).



Demontering

Stäng av apparaten och ta ur stickkontakten. Håll behållaren och vrid moturs och ta bort från basen.

OBS! Vrid behållaren från vänster till höger. När pilarna på basen pekar mot varandra kan man försiktigt ta av behållaren.

Ta inte i för mycket när behållaren tas bort, det kan göra att den lossnar från behållarbasen och mat kan läcka ut.

Försiktigt! När mixern är i värmeläge blir elementet varmt.
Rör inte vid kragens undersida.

B Lock och måttbägare

För att ta bort locket från behållaren tar man tag i behållarens handtag samtidigt som man för locket moturs och lyfter upp. När du tillsatt mat i behållaren sätter man på locket igen för uppvärmning eller mixning. För att sätta på locket igen sätter man ner det på behållaren med kanten på höger sida av handtaget, tryck neråt och för medurs tills behållarens pip täcks av lockets främre del.

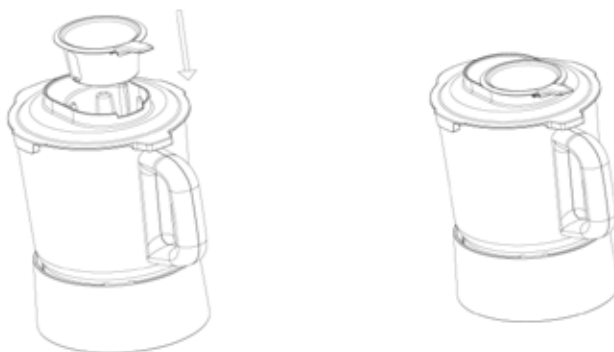


För att ta bort måttbägaren från locket, lyft upp och bort. För att sätta tillbaka måttbägaren placerar man locket över bägaren och trycker ner i de motsvarande spåren.

OBS! Tryck försiktigt. När det hörs ett litet klick sitter måttbägaren på plats.

WARNING:

När mixern är i värmeläge kommer det ånga från måttbägaren. Detta är normalt, men var försiktig – ångan kan orsaka brännskador. Var alltid säker på att locket och måttbägaren sitter ordentligt på plats innan du använder mixern.



C Kontrollpanel

Knapp för På/av

Sätt mixerns kontakt i vägguttaget. Strömbrytaren börjar blinka. Trycker man en gång börjar den lysa konstant. Detta indikerar att mixern är i läge "stand-by".

Trycker man en gång till på strömbrytaren när mixern är i läge "stand-by" kommer apparaten gå tillbaka till viloläge och knappen blinkar. Alla inställningar nollställs.

Det är endast genom att dra ut stickkontakten från vägguttaget som man får knappen att sluta blinka.

Tidreglage

När mixern är i läge "stand-by" kan tillagningstiden ställas in genom att man använder knapparna + och -. Om man trycker på "-" i detta läget visas 30 minuter på displayen. Detta är maximal tillagningstiden. Om man trycker på "-" i annat läge kommer tillagningstiden att minska med en minut per tryck. "+"-knappen ökar tillagningstiden med en minut per tryck.

OBS! Alla knappar avger ett ljud när man trycker på knappen.

OBS! Tillagningstiden kan ändras i steg om en minut genom att man trycker på "+" och "-", även medan mixern är igång.

Temperaturinställning

Mixern startar tillagningsscykeln när temperaturen har ställts in på endera "hög", "låg" eller "sjuda". Mixern växlar från "hög" till "sjuda" om man tillagar med "hög" under flera minuter. När tillagningen är klar kommer apparaten pipa 6 gånger och övergår därefter till läget "VÄRME". Strömbrytaren växlar till konstant grönt sken.

OBS! Temperaturen kan ändras när som helst medan mixern är igång.

Omröringsknapp

Omröringsfunktionen kan användas när som helst medan mixern är igång. Denna funktion kan även användas i läge "stand-by", när man tillsätter ingredienserna i behållaren.

Man bör använda omröringsfunktionen när man steker eller fräser lök, vitlök eller andra ingredienser i inledningen av receptet.

Det är inte att rekommendera att man använder omrörning för att blanda soppan, däremot kan den användas om man ska göra en tjockare soppa.

OBS! Använd för säkerhetsskäl inte omrörning i mer än 10 sekunder åt gången vid uppvärmning. Använd omrörningsfunktionen periodiskt.

Mixningsfunktion

Av säkerhetsskäl fungerar mixerfunktionen bara efter att tillagningen är avslutad.

Värmeelementet kan stängas av manuellt genom att man trycker på den värmeknapp som används (den som lyser), alternativt genom att trycka på strömbrytaren (PÅ/AV).

Om man använder strömbrytaren för att stänga av värmeelementet kommer mixern att stängas av helt och måste startas om för att kunna använda mixerfunktionen.

Av säkerhetsskäl sänks hastigheten till nivå 2 vid temperaturer över 70 °C, även om man ställer in nivå 3 eller 4.

OBS! Mixa inte under mer än tre minuter. Detta är max drifttid för motorn.

D Soppa

Placera motorenheten på en jämn och stabil yta.

Montera samman mixern och sätt kontakten i vägguttaget.

Tryck på strömbrytaren för att starta mixerns "stand-by"-läge.

Ställ in önskad tid. Tiden kan ställas in under hela tillagningsförloppet, men den måste ställas in för att starta värmeelementet.

För att tillaga ingredienser som lök eller vitlök tillsätter man först smör eller olja, innan man startar värmeelementet. Se till att placera smöret på värmeplattan, inte på knivarna. Välj "låg värme" för att smälta smöret. Om man tillagar lök och vitlök ska dessa tillagas tills de är mjuka, därefter sätter man på locket.

Första gången apparaten används kan det ryka lite och avge en svag doft. Detta är normalt.

För att blanda lök eller vitlök använder man omrörningsfunktionen.

Tillsätt återstående ingredienser (grönsaker, buljong, kryddor, m.m.) innan du ställer in "hög värme" och låter allt koka upp.

När man tillagar soppa ska behållaren inte fyllas med mer än 1400 ml.

När soppan kokat upp väljer man läget "sjuda", ställ in timern och låt soppan småkoka. Mixern växlar från "hög" till "sjuda" om man tillagar med "hög" under flera minuter. När tillagningen är klar övergår apparaten till läget "VÄRME".

OBS! Värmeelementet är utrustat med termostat, värmen kommer alltså att ökas eller minskas i förhållande till denna och bubblorna kommer att vara större eller mindre under själva tillagningen.

När matlagningsprogrammet är klart kommer mixern att pipa 6 gånger.

Använd blandningsfunktionen för att blanda soppan. Denna kan endast användas efter avslutat värmeläge och timern stängts av. När den är färdig kan soppan blandas i nivå 1 tills man får önskad konsistens, därefter kan soppan serveras.

Varning:

När man lagar mat eller mixar en varm vätska är det av yttersta vikt att locket och måttbägaren sitter ordentligt fast, för att förebygga personskador.

E Mixa kalla ingredienser

Mixerna kan även användas som en vanlig hushållsmixer för att blanda kalla ingredienser och för att krossa is.

Placera motorenheten på en jämn och stabil yta.

Montera samman mixern och sätt kontakten i vägguttaget.

Tillsätt alla nödvändiga ingredienser i glasbehållaren och sätt på locket. Man kan tillsätta fler ingredienser under mixningen genom att man lyfter upp måttbägaren och släpper ner ingredienserna i behållaren.

OBS! Max kapacitet för kalla ingredienser är 1750 ml.

Vrid på hastighetsreglaget till önskad hastighet eller använd puls-funktionen. Vrid hastighetsreglaget till "av" när önskad konsistens uppnåtts.

Ta ut kontakten från vägguttaget efter användning.

Mat och vätska får inte förvaras i behållaren. Töm och rengör glasbehållaren noga efter användning.

Överbelasta inte mixern. Om motorn stannar ska man stänga av mixern och dra ut stickkontakten. Efter en liten stund kan man fortsätta igen.

F Nyttiga tips

Tillsätt smör eller olja i värmeplattan innan du börjar steka grönsaker. Om receptet kräver att man ska använda ost eller grädde i slutet av tillagningen får soppan inte koka. De flesta soppar är vanligtvis tillräckligt varma för att smälta osten bara genom omrörningsfunktionen eller genom att höja värmen.

Om soppan är för tjock kan den spädas med lite vatten eller lättmjölk. Låt inte volymen överstiga 1,4 l.

Om du lagar tomatsoppa och tomaterna inte är riktigt mogna kan man tillsätta 1 tsk tomatpuré för att få bättre färg och smak.

För bästa resultat ska de flesta ingredienser skäras i kuber som är ca 1,5-2,5 cm. Ostkuber får inte vara större än 1,5 cm.

Om du ska skära upp färska örter, vitlök, lök eller rivet skal ska du se till att glasbehållaren är helt torr innan du börjar.

Använd puls-funktionen i korta stötar om maten har en tendens att fastna på behållarens väggar.

Funktionerna puls och omrörning bör användas i korta intervall.

Låt knivarna stanna helt mellan pulser/omrörning.

Mixa inte för stora mängder. Du får bäst resultat om pulserna är sekunder istället för minuter.

Till kalla/frusna drycker bör ingredienserna vara kalla innan de blandas.

Om maten inte får en jämn konsistens vid blandning kan man använda puls-funktionen för att hacka, använd sedan omrörning som vanligt.

Glöm inte att ha lite smör eller olja på non-stick-plattan innan värmeelementet startas.

Om du är osäker på vad som händer med apparaten, stäng av mixern och läs i bruksanvisningen.

Rengöring och underhåll

Ta alltid ur kontakten före rengöring.

Rengör varje del noga innan du använder apparaten första gången och mellan varje användningsillfälle.

Kontrollera att alla delar är hela innan du monterar ihop mixern.

Om någon del är trasig/skadad eller om behållaren är spräckt eller skadad får apparaten INTE användas.

VARNING: Knivarna är mycket vassa. Ska hanteras varsamt.

- Torka av motorn med en lätt fuktad trasa för att avlägsna eventuella matrester, torka därefter torrt. Använd inte slipande rengöringsmedel på motorenheten. Använd diskmedel på trasan, inte på motorn.
- Sänk aldrig ner motorenheten i vatten eller annan vätska – får ej diskas i diskmaskin.
- Se till att alla delar är hela och torra före förvaring.
- Linda aldrig el-kabeln runt mixern.
- Sänk aldrig ner kontakt, kabel eller motor i vatten eller annan vätska.
- Låt glasbehållaren svalna innan den läggs i vatten för rengöring.

Rengöringsfunktion

Glasbehållare och krage kan diskas i diskmaskin. Alla icke-elektriska delar kan diskas i diskmaskin.

Se till att glasbehållaren är helt torr innan den används.

Recept

Tomat och basilika soppa

4 portioner

Förberedelser 10 minuter

Tillagningstid 25 minuter

- 1 msk olivolja
- 25 g smör
- 1 lök, grovhackad
- 2 vitlöksklyftor, pressade
- 800 g färska tomater, grovhackade
- 500 ml kyckling- eller grönsaksbuljong
- 50 ml torrt vitt vin
- 2 msk tomatpuré
- 1 bunt basilika, riven
- 100 ml vispgrädde
- Salt och peppar

1. Ställ in tiden på soppmixern till 25 minuter och välj läget "High" (hög värme).
2. Tillsätt olivoljan och smöret i värmetråget och därefter löken och vitlöken, låt stå i 60-90 sekunder tills det ångat klart använd periodiskt funktionen "Stir" (omrörningsknappen).
3. Tillsätt tomater och rör om.
4. Tillsätt buljong, vin och tomatpuré, tillaga på "High" (hög värme) ändra därefter till läget "Simmer" (sjuda), rör om periodiskt. Tillsätt basilika, rör om och blanda därefter soppan på nivå 1 tills den är jämn och slät.
5. Rör ner grädde och värm upp på låg värme, får inte koka.
6. Häll upp soppan i fyra skålar, garnera med färsk basilika och servera med nybakat bröd.

Rödvinssås

4 portioner

Förberedelser 5 minuter

Tillagningstid 20-25 minuter

- 1 msk olivolja
- 1 rödlök, skalad och finhackad
- 1 vitlöksklyfta, pressad
- 2 msk tomatpuré
- 1 kvist rosmarin, hackad
- 3 msk balsamvinäger
- 400 ml rödvin
- 400 ml kycklingbuljong
- 1 msk smör

1. Häll oljan i botten på soppmixern och ställ in timern på 14 minuter och läget "Low" (låg värme). Tillsätt lök och vitlök och fräs under 2-3 minuter tills löken börjar mjukna.
2. Tillsätt tomatpuré och tillaga i 1-2 minuter med konstant omrörning, använd funktionen "Stir" (omrörning).
3. Tillsätt rosmarin och balsamvinäger och låt sjuda (funktionen "Simmer") på svag värme i cirka 1 minut.
4. Tillsätt rödvin och låt småkoka på låg värme utan lock under 7-8 minuter för att reduceras till ungefär hälften. Stäng av värmen och lägg på locket på glasbehållaren och mixa på nivå 1 tills konsistensen är jämn och slät.
5. Tillsätt fonden och lite kryddor, fortsätt i läget "Simmer" (sjuda) (täck över med locket men låt måttkoppen vara av), använd mellanvärme i ytterligare 8-10 minuter för att reducera till ungefär hälften. Rör ner smör och smaka av med kryddor.

Dressing/dipp (tillagningstid 5 minuter)

En god dressing som är perfekt till kyckling.

4 personer

- 2 msk söt soja
- 1 msk sherryvinäger
- 1 röd chili, hackad
- 100 g osaltade jordnötter
- 50 ml olja
- 50 ml kallt vatten

Lägg i alla ingredienserna i soppmixern och blanda med läge 4 tills den blir slät.

Enligt WEEE-direktivet skall elektriskt och elektroniskt avfall samlas in och behandlas separat. Om denna produkt någon gång i framtiden behöver skrotas släng INTE den tillsammans med hushållsavfall. Lämna produkten vid en insamlingspunkt avsedd för elektriskt och elektroniskt avfall.



Marknadsförs i Sverige av:

WILFA AB

Box 9031

200 39 Malmö

Tlf: 40 601 20 00

Sverige

Tlf: 40 601 20 00

Fax: 67 06 33 91

salg@wilfa.com

wilfa.com

<i>Sikkerhedsvejledning</i>	3
<i>Produktbeskrivelse</i>	5
<i>Hurtigmikseren</i>	6
<i>Glasbeholder</i>	6
<i>Montering</i>	6
<i>Låg og målebæger</i>	8
<i>Suppe</i>	10
<i>Blanding af kolde ingredienser</i>	11
<i>Tips og triks</i>	11
<i>Opskrifter</i>	13

Læs brugsanvisningen grundigt før brug af apparatet, og opbevar den på et sikkert sted til senere brug.

Sikkerhedsvejledning

- Disse sikkerhedsinstruktioner bør altid følges for at undgå skade på personer eller apparatet. Apparatet må kun bruges på den måde, der beskrives i brugsanvisningen.
- Sørg for at al emballage, klistermærker og reklameetiketter fjernes, før hurtigmikseren tages i brug.
- Hvis der er skader på apparatet, eller det ikke virker, må det kun repareres af autoriseret personale.
- Afslut brugen med det samme, hvis ledningen er beskadiget. Ledningen skal i så fald udskiftes af autoriseret servicepersonale.
- Når apparatet er i brug, bliver overfladerne meget varme. De varme overflader må ikke berøres. Brug altid håndtagene.
- Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug og før rengøring. Lad apparatet køle ned før rengøring.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske eller mentale evner, nedsat følesans eller personer uden erfaring eller viden, uden at de er under opsyn eller har fået oplæring i brug af apparatet af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal holdes under opsyn, så de ikke leger med apparatet.
- Brug kun de dele og det tilbehør, som anbefales af Wilfa til apparatet.
- For at undgå brand, elektrisk stød eller personlig skade må ledningen, stikket eller enheden ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Hvis motoren stopper, skal apparatet afbrydes, og stikket trækkes ud af stikkontakten. Lad apparatet stå i ca. 30 sekunder, før stikket sættes i stikkontakten, og apparatet tændes igen.
- Ledningen må ikke hænge ud over kanten af køkkenbordet eller arbejdsområdet. Undgå kontakt mellem de varme overflader og ledningen.
- Kun til indendørs brug.
- Kun til husholdningsbrug.
- Dette apparat må kun bruges til tilberedning af drikkevarer og mad på de måder, der er beskrevet i brugsanvisningen. Gem brugsanvisningen til senere brug.

- Sørg for, at dine hænder er tørre, før du trækker stikket ud af stikkontakten. Træk aldrig stikket ud ved at trække i ledningen.
- Hvis produktet er fugtigt eller vådt, skal stikket straks tages ud. Det må ikke nedsænkes i vand.
- For at undgå skader og/eller brand må apparatet ikke tildækkes, mens det er i brug.
- Apparatet må ikke kobles til en ekstern timer eller et fjernstyringssystem.

ADVARSEL!

Polyetenposerne over produktet eller indpakningen kan være farlig. Hold dem utilgængelige for børn og spædbørn for at undgå kvælningsfare. Poserne er ikke legetøj.



Alle de overflader, der er mærket med dette symbol, opnår en meget høj temperatur, når apparatet er i brug. Rør IKKE ved disse overflader, da der kan opstå skader. Lad apparatet køle fuldstændig af, før det håndteres.

Produktbeskrivelse



Låg med aftageligt målebæger

Glasbeholder

- 1.750 ml (kold brug)
- 1.400 ml (suppe)

Låsekrave

- Til/fra
- Røreknep
- Tidsdisplay
- Tidskontrol (højre "+", venstre "-")
- Blenderknep
- Småkogning
- Lav varme
- Høj varme
- Motorenhed
- Skridsikre gummifødder

Hurtigmikseren

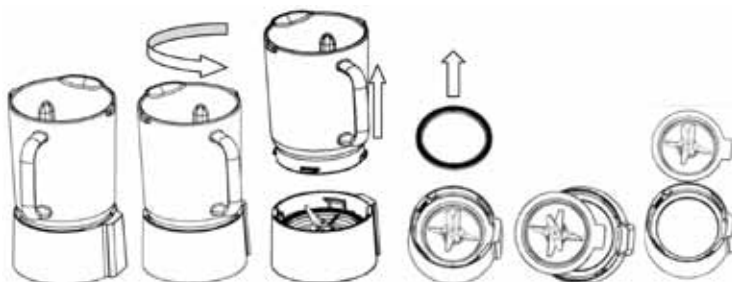
A Glasbeholder

Før apparatet bruges første gang, rengøres glasbeholderen grundigt (se rengørings- og vedligeholdelsesafsnittet for flere oplysninger).

Montering

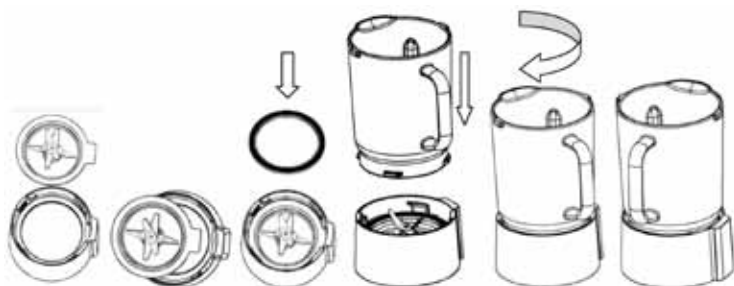
Rengøring af beholderenheden

1. Placer beholderenheden, så den står stabilt.
2. Hold basisenheden fast, og drej glasbeholderen med uret.
3. Træk op i glasbeholderen.
4. Fjern tætningsringen fra beholderen.
5. Skru forsigtigt knivenheden fri.
6. Fjern knivbasen fra beholderen, og vær forsigtig, så du ikke kommer til skade.



Montering af glasenheden:

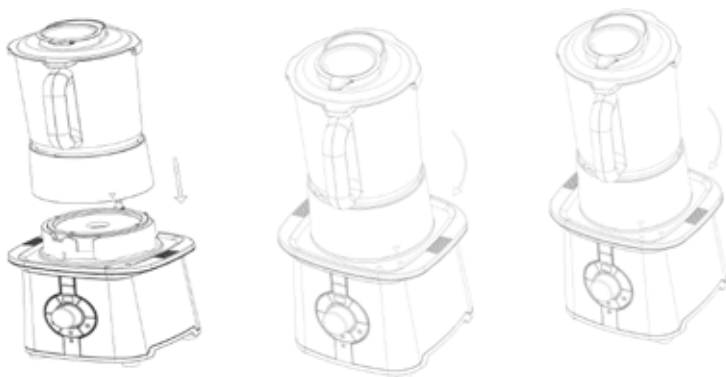
1. Rengør beholderenheden grundigt. Du skal være forsigtig under rengøringen, så du ikke kommer til skade.
2. Placer kniven mod åbningen i beholderenheden, og skru knivenheden fast i basen.
3. Sæt tætningsringen på kniven (OBS! Du kan fugte tætningsringen først for lettere montering).
4. Placer glasbeholderen på basisenheden.
5. Roter glasenheden med uret for at låse beholderen fast i basen. Placer glasbeholderen på hurtigmikseren, og sæt låget på.



Montering af beholderenhed og motorenhed

Placer beholderenheden på motorenheden (figur 1), og roter med uret, indtil pilen på låsekraven svarer til pilen på motorenheden (figur 2).

NB! Vær forsigtig, når du placerer beholderenheden på basisenheden, da forkert placering kan beskadige låseenheden (figur 2).



Demontering

Sluk hurtigmikseren, og tag stikket ud. Hold fast i beholderenheden, drej den mod uret, og fjern den fra basen.

NB! Drej beholderen fra venstre mod højre. Når pilene på basisenheden står ud for hinanden, skal du forsigtigt fjerne beholderen.

Undgå at bruge for mange kræfter, når du fjerner beholderen, da dette kan løsne beholderen og beholderbasen og forårsage lækage.

Forsigtig! Varmeelementet er varmt, når hurtigmikseren er i varmetilstand. Undgå at røre undersiden af låsekraven.

B Låg og målebæger

Du fjerner låget fra beholderen ved at tage fat i håndtaget på beholderen, mens du samtidig skruer låget mod uret og løfter det op. Når du har tilsat ingredienserne i beholderen, skal du sætte låget på igen for opvarmning og blanding. Du sætter låget på igen ved at sætte det ned på beholderen med kanten på højre side af håndtaget, trykke det ned og dreje det med uret, indtil hældetuden på beholderen dækkes af lågets fremskudte del.

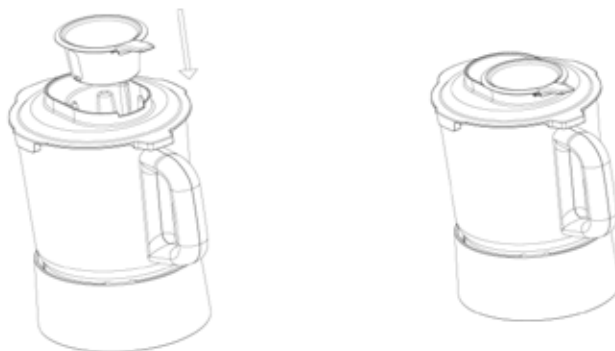


Du fjerner målebægeret fra motorenheden ved at løfte det op og væk. Målebægeret sættes på plads igen ved at placere det over motorenheden og trykke det ned i det tilsvarende spor.

NB! Tryk forsigtigt. Når du hører et lille klik, er målebægeret på plads.

ADVARSEL!

Når hurtigmikseren er i varmetilstand, kommer der damp fra målebægeret. Dette er normalt, men vær forsigtig, da damp kan forårsage brandskader. Sørg altid for, at låget og målebægeret sidder korrekt, før du bruger hurtigmikseren.



C Kontrolpanel

Til/fra-knap

Sæt stikket på hurtigmikseren ind i en stikkontakt. Til/fra-knappen blinker herefter. Hvis du trykker én gang, bliver lyset konstant. Herefter er hurtigmikserne i standby-tilstand.

Hvis du trykker på til/fra-knappen, mens hurtigmikseren er i standby-tilstand, går apparatet tilbage til hviletilstand, hvor til/fra-knappen blinker. Herefter nulstilles alle indstillinger.

Den eneste måde at slukke det blinkende lys på til/fra-knappen er ved at trække stikket ud af stikkontakten.

Tidskontrol

Når hurtigmikseren er i standby-tilstand, kan tilberedningstiden indstilles ved at bruge knapperne + og -. Hvis du trykker på knappen "- " i denne tilstand, står der 30 minutter på displayet. Dette er den maksimale tilberedningstid. Hvis du trykker på knappen "- " i en anden tilstand, mindskes tilberedningstiden med et minut pr. tryk. "+ "-knappen øger tilberedningstiden med et minut pr. tryk.

NB! Alle knapperne siger en lyd, når du trykker på dem.

NB! Tilberedningstiden ændres ved at bruge knapperne "+ " - og "- " med et minut, selv mens hurtigmikseren er i brug.

Temperaturkontrol

Hurtigmikseren starter tilberedningscyklussen, når temperaturen vælges til at være høj, lav eller småkoge. Den skifter automatisk fra høj til småkogning, hvis den koger ved høj temperatur i flere minutter. Når tilberedningstiden er færdig, bipper maskinen seks gange og går derefter i varmetilstand. Strømindikatoren skifter til en konstant grøn farve.

NB! Temperaturen kan når som helst ændres, mens hurtigmikseren er i brug.

Røreknep

Rørefunktionen kan bruges når som helst, mens hurtigmikseren er i brug. Den kan også bruges i standby-tilstand, mens ingredienserne tilsættes i glasbeholderen.

Det anbefales, at du bruger rørefunktionen, mens du steger eller sauterer løg, hvidløg eller andre hovedingredienser i begyndelsen af opskriften.

Det er ikke ideelt at bruge røreknappen til at blande suppen, men den kan bruges, hvis du tilbereder en tyk suppe.

NB! Brug ikke røreknappen i mere end ti sekunder ad gangen i varmetilstand af sikkerhedsmæssige årsager. Brug rørefunktionen periodisk.

Blandefunktion

Blandefunktionen fungerer for en sikkerheds skyld kun, efter at tilberedningsprocessen er færdig.

Varmeelementet kan også slukkes manuelt ved at trykke på varmeknappen, som er i brug (lyser), eller ved at trykke på til/fra-knappen.

Hvis til/fra-knappen bruges til at slukke varmeelementet, slukkes hurtigmikseren fuldstændigt og skal genstartes, hvis du vil bruge blandefunktionen igen.

Blandehastigheden bliver for en sikkerheds skyld sat ned til niveau 2 ved temperaturer over 70 °C, selvom du er på niveau 3 eller 4.

NB! Bland ikke i mere end tre minutter. Dette er den maksimale driftstid for motoren.

D Suppe

Placer motorenheden på en flad, solid overflade.

Sæt hurtigmikseren sammen, og sæt stikket i en passende stikkontakt.

Tryk på til/fra-knappen for at sætte hurtigmikseren i standby-tilstand.

Angiv den nødvendige tid: Tiden kan justeres i hele tilberedningsprocessen, men den skal indstilles for at starte varmeelementet i første omgang.

Hvis du skal stege ingredienser som løg eller hvidløg, skal du tilsætte smør eller olie først og derefter tænde varmetilstanden. Sørg for at placere smørret på varmepladen eller et af knivbladene. Vælg lav varme for at smelte smørret. Hvis du skal stege løg og hvidløg, skal du stege det, til de er bløde, og derefter sætte låget på.

Apparatet kan ryge lidt og afgive en mild lugt, når det bruges første gang. Dette er normalt.

Brug røreknappen på kontrolpanelet for at blende løg eller hvidløg.

Tilsæt de øvrige ingredienser (grøntsager, bouillon, krydderier osv.), før du vælger høj varme og lader det hele koge op.

Når du tilbereder supper, skal du ikke fylde glasbeholderen til mere end 1.400 ml. Når suppen koger op, skal du vælge småkogning, indstille timeren og lade suppen småkoge. Den skifter automatisk fra høj til småkogning, hvis den koger ved høj temperatur i flere minutter. Når tilberedningstiden er færdig, skifter maskinen til varmetilstand.

NB! Varmeelementet bruger termostat, hvorfor varmen øges eller mindses i forhold til denne, og boblerne bliver større eller mindre under madlavningen.

Når madlavningsprogrammet er færdigt, bipper hurtigmikseren seks gange.

Brug blenderfunktionen for at blende suppe. Denne funktion kan kun benyttes efter afslutning af varmetilstand, og når timeren er færdig. Når den er klar, kan du blende supper på niveau 1, indtil den ønskede konsistens opnås, og suppen kan serveres.

Advarsel!

Når du laver mad eller blender med en varm væske, er det meget vigtigt, at låget og målebægeret sidder korrekt for at forhindre skade på dig selv eller andre.

E Blanding af kolde ingredienser

Hurtigmikseren kan også bruges som en standardhurtigmikser til at blande kolde ingredienser og knuse is.

Placer motorenheden på en flad, solid overflade.

Sæt hurtigmikseren sammen, og sæt stikket i en passende stikkontakt.

Tilsæt alle de nødvendige ingredienser i glasbeholderen, og sæt låget på. Du kan tilsætte flere ingredienser under blandingen ved at løfte målebægeret op i låget og tilsætte dem gennem åbningen.

NB! Den maksimale kapacitet for kolde ingredienser er 1.750 ml.

Drej hastighedsknappen til den ønskede hastighed, eller brug puls-funktionen. Drej hastighedsknappen til "fra", når den ønskede konsistens nås.

Træk stikket ud af apparatet umiddelbart efter brug.

Mad og væske må ikke opbevares i glasbeholderen. Tøm og rengør glasbeholderen omhyggeligt efter brug.

Hurtigmikseren må ikke overbelastes. Hvis motoren standser, skal du skruer hurtigmikseren af med det samme og trække stikket ud af stikkontakten. Du kan herefter fortsætte.

F Tips og triks

Tilsæt smør eller olie til varmepladen, og lad det smelte, før du steger grøntsager.

Hvis suppeopskriften kræver, at ost eller fløde tilsættes ved slutningen af tilberedningen, må du ikke lade suppen koge. De fleste supper er varme nok til at smelte osten ved brug af rørefunktionen eller ved at øge varmen.

Hvis suppen er for tyk, kan du fortynde den med lidt vand eller letmælk, når du blender. Den maksimale kapacitet er 1,4 l.

Hvis du tilbereder tomatsuppe, og tomaterne ikke er modne nok, kan du tilsætte 1 teske tomatpuré for bedre farve og smag.

Skær de fleste ingredienser i stykker på ca. 1,5-2,5 cm for at få et mere ensartet resultat. Ost må ikke skæres i større stykker end 1,5 cm.

Når du skærer friske urter, hvidløg, løg eller revet skal ud, skal du sørge for, at glasbeholderen og knivbladenheden er helt tørre.

Hvis maden har tendens til at sætte sig fast i siderne af glasbeholderen, mens du blander, skal du bruge pulsfunktionen i korte intervaller.

Puls- og rørefunktionen bør kun bruges i korte intervaller. Vent mellem puls/rørefunktionen, så knivbladene stopper med at rotere.

Undgå at blende for meget. Apparatet opnår det bedste resultat på sekunder, ikke minutter.

Nedkøl alle ingredienser før blanding ved frosne drikke.

Hvis maden ikke får en glat konsistens under blanding, skal du bruge pulsfunktionen for at skære ingredienserne i stykker og derefter bruge blandefunktionen kontinuerligt.

Husk at have lidt smør eller olie på non-stick-pladen, før du tænder varmeelementet.

Hvis du er i tvivl om, hvad der sker med apparatet, skal du slukke hurtigmikseren og se i brugsanvisningen.

Rengøring og vedligeholdelse

Træk altid stikket ud af apparatet før rengøring.

Rengør hver del grundigt, før du bruger apparatet første gang og efter brug hver gang.

Undersøg alle delene, før du sætter hurtigmikseren sammen. Du må IKKE bruge apparatet, hvis en af delene er beskadiget, eller glasbeholderen har sprækker eller hak.

ADVARSEL! Knivbladene er meget skarpe. Håndter dem forsigtigt.

- Tør motorenheden af med en fugtig klud for at fjerne eventuelle rester, og tør den derefter omhyggeligt af. Undgå at bruge slibende vaskemidler på motorenheden. Brug vaskemidler på kluden, ikke på motorenheden.
- Motorenheden må ikke tildækkes af vand eller andre væsker og må ikke komme i opvaskemaskinen.
- Sørg for, at alle delene både er rene og tørre før opbevaring.
- Du må ikke sno ledningen rundt om hurtigmikseren.
- Stikket, ledningen eller motorenheden må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Lad glasbeholderen køle af efter opvarmning, før den lægges i vand.

Easy-clean-funktion

Glasbeholderen og låsekraven kan vaskes i opvaskemaskinen.

Alle ikke-elektriske dele tåler opvaskemaskine.

Sørg for, at glasset er helt tørt før brug.

Opskrifter

Tomat- og basilikumsuppe

4 portioner

Forberedelse 10 minutter

Kogetid 25 minutter

- 1 spsk olivenolie
 - 25 g smør
 - 1 løg, grofthakket
 - 2 fed hvidløg, knust
 - 800 g friske tomater, grofthakkede
 - 500 ml kyllinge- eller grøntsagsbouillon
 - 50 ml tør hvidvin
 - 2 spsk tomatpuré
 - 1 bundt basilikum, revet
 - 100 ml fløde
 - Salt og peber
1. Sæt tiden på Soup Maker til 25 minutter, og sæt varmen til High (høj varme).
 2. Tilsæt olivenolie og smør til varmen, og tilsæt løg og hvidløg umiddelbart efter. Lad det stå i 60-90 sekunder, indtil det damper, mens Stir (røreknappen) benyttes periodisk.
 3. Tilsæt tomater, og rør rundt.
 4. Tilsæt bouillon, vin og tomatpuré, kog på High (høj varme), og skift derefter til Simmer (småkogning). Rør rundt af og til. Tilsæt basilikum, rør rundt og blend suppen på niveau 1, indtil den er jævn.
 5. Rør fløde i, og varm suppen igennem på lav varme. Den skal ikke koge.
 6. Hæld suppen i fire skåle, pynt med frisk basilikum, og servér med frisk brød.

Rødvinsauce

4 portioner

Forberedelse 5 minutter

Kogetid 20-25 minutter

- 1 spsk olivenolie
- 1 rødløg, pillet og finthakket
- 1 fed hvidløg, knust
- 2 spsk tomatpuré
- 1 kvist rosmarin, hakket
- 3 spsk balsamicoeddike
- 400 ml rødvin
- 400 ml kyllingebouillon
- 1 spsk smør

1. Kom olie i bunden af Soup Maker, og sæt timeren til 14 minutter på Low (lav varme). Tilsæt løg og hvidløg, og steg i 2-3 minutter, indtil løgene er bløde.
2. Tilsæt tomatpuré, og steg i 1-2 minutter under konstant omrøring med Stir (rørefunktionen).
3. Tilsæt rosmarin og balsamicoeddike, og lad det simre (småkoge) på lav varme i ca. 1 minut.
4. Tilsæt rødvin, og lad det småkoge ved lav varme uden låg i 7-8 minutter, og lad det reducere til halvdelen. Sluk for varmen, og sæt låget på glasset igen, og blend på niveau 1, indtil den er blevet jævn.
5. Tilsæt fond og krydderier, og fortsæt på Simmer (dæk med låg, men lad koppen være af), brug middelvarme i yderligere 8-10 minutter, til sauce er reduceret til halvdelen. Rør smør og krydderier i.

Dressing/dip (tilberedningstid 5 min)

Lækker dressing, som passer perfekt til kylling.

4 personer

- 2 spsk sød soyaolie
- 1 spsk sherryeddike
- 1 rød chili, hakket
- 100 g usaltet peanutbutter
- 50 ml olie
- 50 ml koldt vand

Tilsæt alle ingredienser i Soup Maker, og blend på niveau 4, indtil den er glat.

Ifølge direktivet om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) skal denne slags affald indsamles og behandles separat. Hvis det fremover bliver nødvendigt at kassere dette produkt, bedes du sørge for, at det IKKE kommer i dagrenovationen. Produktet skal i stedet sendes til nærmeste WEEE -opsamlingssted.



Markedføres i Danmark av:

AS WILFA
c/o Egelundsvej 9
DK-4600 Køge
Danmark

T +45 70 20 20 44

wilfa.com

<i>Turvallisuusohjeet</i>	3
<i>Tuotteen kuvaus</i>	5
<i>Pikasekoitin</i>	6
<i>Lasinen sekoitusastia</i>	6
<i>Kokoaminen</i>	6
<i>Kansi ja mitta-astia</i>	8
<i>Keitto</i>	10
<i>Kylmien aineosien sekoittaminen</i>	11
<i>Vihjeitä ja neuvoja</i>	11
<i>Ruokaohjeita</i>	13

*Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.
Säilytä se varmassa paikassa tulevaa käyttöä varten.*

Turvallisuusohjeet

- Noudata aina seuraavia turvallisuusohjeita henkilö- ja omaisuusvahinkojen välttämiseksi. Tätä laitetta saa käyttää vain käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.
- Poista kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja mainokset pikasekoittimesta ennen sen käyttämistä ensimmäistä kertaa.
- Jos laite vaurioituu tai se ei toimi, vain valtuutettu huoltoteknikko saa korjata sen.
- Jos laitteen sähköjohto vaurioituu, lopeta sen käyttäminen heti. Vain valtuutettu huoltoteknikko saa vaihtaa johdon.
- Kun laitetta käytetään, sen pinnat kuumenevat voimakkaasti. Älä koske kuumiin pintoihin. Nosta vain kahvoista.
- Irrota pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä tai puhdistamisen ajaksi. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten eikä sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistit ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta tai osaamista, jos he eivät ole saaneet opastusta laitteen käyttämiseksi turvallisesti turvallisuudesta vastaavalta henkilöltä tai jos he eivät ole tällaisen henkilön valvonnassa. Älä anna lasten leikkiä tällä laitteella.
- Käytä vain Wilfan suosittelemia osia ja varusteita.
- Sähköiskun, tulipalon tai henkilövahingon välttämiseksi laitetta, sähköjohtoa ja pistoketta ei saa upottaa veteen eikä muuhun nesteeseen.
- Jos moottori pysähtyy, katkaise virta ja irrota pistoke pistorasiasta. Anna laitteen olla käyttämättä 30 sekunnin ajan ennen pistokkeen työntämistä takaisin pistorasiaan. Tällöin laite käynnistyy uudelleen.
- Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli. Vältä koskemasta kuumiin pintoihin ja sähköjohtoon.
- Käytä vain sisätiloissa.
- Vain kotitalouskäyttöön.
- Tätä laitetta saa käyttää vain ruokien tai juomien valmistamiseen käyttöohjeessa kuvatulla tavalla. Säädä käyttöohje myöhempää käyttöä varten.

- Varmista ennen pistokkeen irrottamista pistorasiasta, että kätesi ovat kuivat. Älä irrota pistoketta pistorasiasta vetämällä johdosta.
- Jos laite on kostea tai märkä, irrota sen pistoke heti pistorasiasta. Älä aseta laitetta veteen.
- Vahinkojen ja/tai tulipalon estämiseksi älä peitä laitetta, kun se on käytössä.
- Laitetta ei saa yhdistää ulkoiseen ajastimeen tai kaukosäätöjärjestelmään.

VAROITUS:

Laitteen tai pakkauksen polyeteenipussit voivat olla vaarallisia. Pidä ne poissa lasten ulottuvilta tukehtumisen vaaran estämiseksi. Pussit eivät ole leluja.



Kaikki tällä symbolilla merkityt pinnat kuumenevat voimakkaasti, kun laite on käytössä. ÄLÄ koske näihin pintoihin. Muutoin voi aiheutua vahinko. Anna laitteen jäähtyä ennen sen käsittelemistä.

Tuotteen kuvaus



Kansi ja irrotettava mitta-astia

Lasinen sekoitusastia

- 1750 ml (käyttäminen kylmänä)
- 1400 ml (keitto)

Moottoriosa

- Virtapainike
- Sekoituspainike
- Ajan näyttö
- Ajan säätö (oikealle +, vasemmalle -)
- Sekoituspainike
- Hauduttaminen
- Matala lämpö
- Suuri lämpö
- Moottoriyksikkö
- Liukumattomat kumijalat

Pikasekoitin

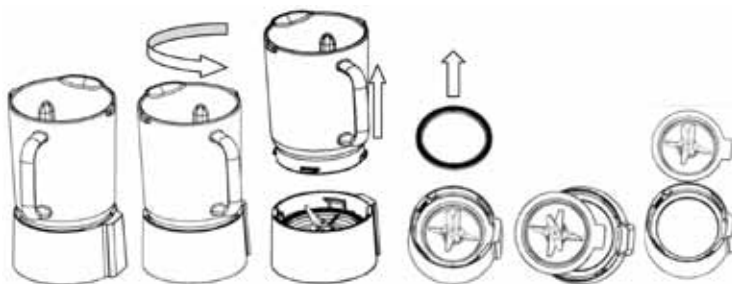
A Lasinen sekoitusastia

Puhdista lasinen sekoitusastia huolellisesti ennen laitteen käyttämistä ensimmäistä kertaa. Lisätietoja on puhdistus- ja kunnossapito-ohjeissa.

Kokoaminen

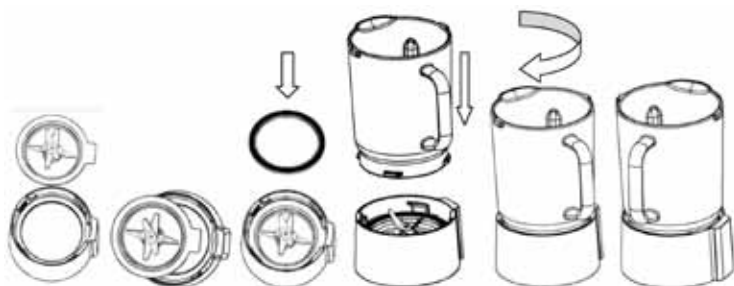
Sekoitusastian puhdistaminen

1. Aseta sekoitusastia vakaalle alustalle.
2. Pidä jalustaa paikallaan ja käännä lasista sekoitusastiaa myötäpäivään.
3. Irrota lasinen sekoitusastia.
4. Irrota tiivisterengas sekoitusastiasta.
5. Nosta teräyksikkö varovaisesti irti.
6. Poista teräyksikkö varovasti sekoitusastiasta. Varo vahingoittamasta käsiäsi tai kehoasi.



Lasisen sekoitusastian kiinnittäminen:

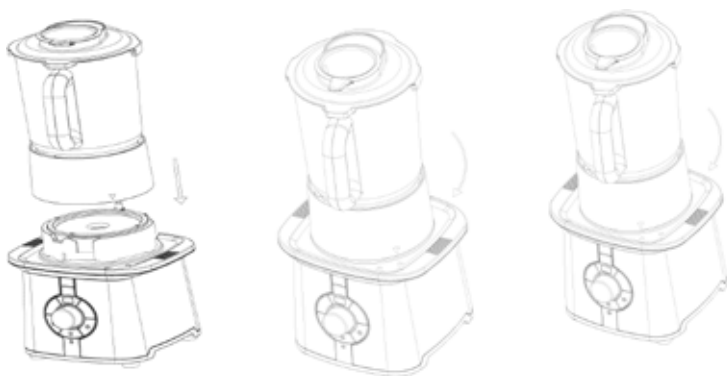
1. Puhdista sekoitusastia huolellisesti. Varo vahingoittamasta käsiäsi tai kehoasi, kun puhdistat sitä.
2. Aseta teräyksikkö sekoitusastian aukkoon. Paina teräyksikkö paikalleen.
3. Aseta tiivisterengas teräyksikköön. HUOMIO: Voit helpottaa kiinnittämistä kastelemalla tiivistysrenkaan ensin.
4. Aseta lasinen sekoitusastia paikalleen jalustaan.
5. Kiinnitä lasinen sekoitusyksikkö jalustaan kääntämällä sitä myötäpäivään. Aseta lasinen sekoitusastia pikasekoittimeen, ja peitä se kannella.



Sekoitusastian kiinnittäminen moottoriyksikköön

Aseta sekoitusyksikkö moottoriyksikön päälle (kuva 1). Käännä myötäpäivään, kunnes sekoitusastian nuoli on moottoriyksikön nuolen kohdalla (kuva 2).

Huomaa: Aseta sekoitusyksikkö jalustaan varovaisesti, sillä virheellinen kiinnittäminen voi vaurioittaa lukituslaitetta (kuva 2).



Irrottaminen

Katkaise pikasekoittimesta virta, ja irrota pistoke pistorasiasta. Tartu sekoitusyksikköön ja käännä sitä vastapäivään. Irrota se jalustasta.

HUOMAA: Käännä sekoitusastiaa vasemmalta oikealle. Kun jalustan nuolet ovat kohdakkain, irrota astia varovaisesti.

Älä käytä liikaa voimaa, kun irrotat astian. Muutoin sen ja jalustan väliin voi muodostua rako, josta ruokaa virtaa ulos.

Varoitus: Kun pikasekoittimen avulla lämmitetään ruokaa, lämmitysvastus kuumenee. Älä koske reunuksen alapintaa.

B Kansia ja mitta-astia

Voit irrottaa kannen sekoitusastiasta tarttumalla astian kahvaan, kääntämällä kantta vastapäivään ja nostamalla sen irti. Kun olet lisännyt ruoka-ainekset astiaan, aseta kansi takaisin paikalleen lämmittämisen ja sekoittamisen ajaksi. Voit asettaa kannen takaisin paikalleen aloittamalla sekoitusastian kahvan oikeasta reunasta, painamalla ja kääntämällä myötäpäivään, kunnes sekoitusastian kaatonokka jää kannen ulospäin työntyvän osan alle.

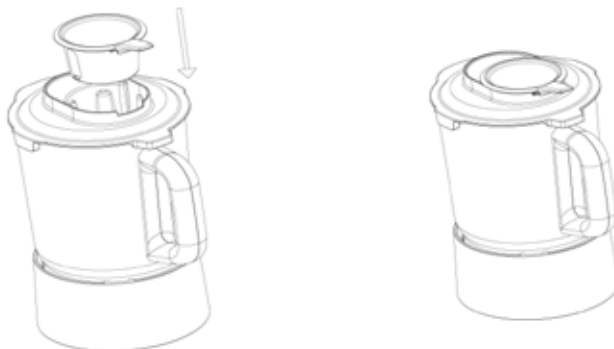


Voit irrottaa mitta-astian kannesta nostamalla sen irti. Voit asettaa mitta-astian takaisin paikalleen asettamalla sen kannen päälle ja painamalla sen uriin.

HUOMAA: Paina varovaisesti. Mitta-astia on paikallaan, kun kuuluu pieni napsahdus.

VAROITUS:

Kun pikasekoittimessa lämmitetään ruokaa, mitta-astiasta tulee höyryä. Tämä on normaalia, mutta varo, ettei höyry aiheuta palovammoja. Ennen pikasekoittimen käyttämistä varmista aina, että kansi ja mitta-astia ovat kunnolla paikoillaan.



C Ohjauspaneeli

Virtapainike

Työnnä pikasekoittimen pistoke pistorasiaan. Virtapainike alkaa vilkkua. Kun painat sitä kerran, valo palaa tasaisesti. Pikasekoitin on nyt valmiustilassa.

Jos painat virtapainiketta pikasekoittimen ollessa valmiustilassa, laite palaa lepotilaan, jolloin virtapainikkeen merkkivalo vilkkuu. Kaikki asetukset nollataan.

Virtapainikkeessa vilkkuvan valon voi sammuttaa vain irrottamalla pistokkeen pistorasiasta.

Ajan säätö

Kun pikasekoitin on valmiustilassa, voit säätää valmistusajan plus- ja miinuspainikkeiden avulla. Jos aloitat painamalla miinuspainiketta, näytössä näkyy 30 minuuttia. Se on pisin mahdollinen valmistusaika. Jos painat miinuspainiketta muulloin, valmistusaika lyhenee minuutti kerrallaan. Pluspainikkeen painaminen pidentää valmistusaikaa minuutti kerrallaan.

Huomaa: Kun painat jotain painiketta, kuuluu äänimerkki.

Huomaa: Valmistusaikaa voi muuttaa plus- ja miinuspainikkeiden avulla minuutti kerrallaan silloinkin, kun pikasekoitin on käytössä.

Lämpötilan säätö

Pikasekoittimen valmistusjakso alkaa, kun lämpötilaksi valitaan korkea, matala tai haudutus. Korkea lämpötila muuttuu haudutukseksi muutaman minuutin kuluttua. Kun valmistusaika päättyy, laitteesta kuuluu 6 äänimerkkiä, ja se siirtyy pitämään ruokaa lämpimänä. Tällöin virran merkkivalo palaa vihreänä.

Huomaa: Lämpötilaa voi muuttaa koska tahansa, kun pikasekoitin on käytössä.

Sekoituspainike

Sekoitustoimintoa voi käyttää koska tahansa, kun pikasekoitin on käytössä. Sitä voi käyttää myös valmiustilassa, kun aineosat on kaadettu lasiseen sekoitusastiaan.

Ei ole suositeltavaa käyttää sekoitustoimintoa, kun paistat tai kuullotat sipulia, valkosipulia tai muita pääasiallisia aineosia ennen ruokaohjeen valmistamisen aloittamista.

Ei ole suositeltavaa sekoittaa keittoa käyttämällä sekoituspainiketta, mutta sitä voi käyttää, jos haluat, että keitosta tulee paksua ja sosemaista.

Huomaa: Paina sekoituspainiketta turvallisuussyistä enintään 10 sekuntia kerrallaan, kun ruokaa pidetään lämpimänä. Käytä sekoitustoimintoa jaksottain.

Tehosekoitustoiminto

Turvallisuussyistä tehosekoitustoiminto on käytössä vasta kun ruoka on valmista.

Kuumennusvastuksesta voidaan katkaista virta painamalla lämmityspainiketta, kun siinä palaa valo, tai painamalla virtapainiketta.

Jos lämmitysvastuksesta katkaistaan virta painamalla virtapainiketta, pikasekoitin pysähtyy. Se on käynnistettävä uudelleen, jotta tehosekoitustoimintoa voidaan käyttää.

Jos lämpötila ylittää 70 °C, sekoitusnopeus hidastetaan turvallisuussyistä tasolle 2, vaikka nopeudeksi olisi valittu 3 tai 4.

Huomaa: Sekoita enintään kolmen minuutin ajan. Se on moottorin pisin yhtäjaksoinen toiminta-aika.

D Keitto

Aseta moottoriyksikkö vaakasuoralle vakaalle pinnalle.

Kokoa pikasekoitin. Työnnä sen pistoke pistorasiaan.

Käynnistä pikasekoitin valmiustilaan painamalla virtapainiketta.

Säädä ajastus. Aikaa voi säätää ruoanvalmistuksen ollessa meneillään, ja sen on säädettävä ennen lämmitysvastuksen käynnistämistä.

Jos paistat esimerkiksi sipulia tai valkosipulia, lisää voita tai öljyä ennen lämmitysvastuksen käynnistämistä. Lisää voi mieluummin lämmityslevylle kuin teräyksikön päälle. Sulata voi valitsemalla matala lämpö. Jos paistat sipulia tai valkosipulia, anna niiden pehmentyä ennen kannen asettamista paikalleen.

Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta voi tulla hieman savua ja tuoksua. Tämä on normaalia.

Voit sekoittaa sipulia tai valkosipulia painamalla sekoituspainiketta.

Lisää muut aineosat, kuten vihannekset, liemi ja mausteet, ennen korkean lämmön valitsemista ja keiton kiehauttamista.

Kun valmistat keittoa, lasiseen sekoitusastiaan saa täyttää enintään 1400 ml. Kun keitto kiehuu, valitse haudutus, säädä aika ajastimen avulla ja anna keiton hautua. Korkea lämpötila muuttuu haudutukseksi muutaman minuutin kuluttua. Kun valmistusaika päättyy, laite siirtyy pitämään ruokaa lämpimänä.

Huomaa: Lämmitysvastus on yhdistetty termostaattiin, jonka ohjauksessa lämpöä lisätään tai vähennetään. Tällöin kuplat kasvavat tai pienenevät.

Kun valmistusohjelma päättyy, pikasekoittimesta kuuluu 6 äänimerkkiä. Voit sekoittaa keittoa käyttämällä sekoitustoimintoa. Se on käytävissä vasta kun lämmittäminen on päätynyt ja ajastus on valmis. Sekoita keitto nopeudella 1 haluamasi paksuiseksi ja tarjoile se.

Varoitus:

Kun valmistat ruokaa tai sekoitat lämmintä nestettä, kannen ja mitta-astian on oltava kunnolla paikoillaan, jotta ei aiheudu henkilövahinkoja.

E Kylmien aineosien sekoittaminen

Pikasekoitinta voi käyttää myös tavallisena tehosekoittimena kylmien aineosien sekoittamiseksi tai jään murskaamiseksi.

Aseta moottoriyksikkö vaakasuoralle vakaalle pinnalle.

Kokoa pikasekoitin. Työnnä sen pistoke pistorasiaan.

Lisää kaikki aineosat sekoitusastiaan ja aseta kansi paikalleen. Voit liisätä aineosia sekoittamisen aikana irrottamalla mitta-astian kannesta ja lisäämällä aineosat näin syntyneestä aukosta.

Huomaa: Kylmien aineosien suurin yhteinen määrä on 1750 ml.

Valitse haluamasi nopeus nopeudensäätimen avulla tai käytä sykäystoimintoa. Käännä nopeudensäädin pois-asentoon, kun haluamasi koostumus on saavutettu.

Irrota pistoke pistorasiasta heti laitteen käyttämisen jälkeen.

Lasisessa sekoitusastiassa ei saa säilyttää ruokaa tai nesteitä.

Tyhjennä ja puhdista se huolellisesti käytön jälkeen.

Älä ylikuormita pikasekoitinta. Jos moottori pysähtyy, katkaise virta heti ja irrota pistoke pistorasiasta. Voit jatkaa tämän jälkeen.

F Vihjeitä ja neuvoja

Lisää vesi tai öljy kuumennuslevylle. Anna voin sulaa ennen vihannesten paistamista.

Jos ruokaohjeen mukaan keittoon on lisättävä juustoa tai kermaa valmistuksen päätteeksi, älä anna keiton kiehua tämän jälkeen. Useimmat keitot ovat niin kuumia, että juusto sulaa, kun sekoitustoimintoa käytetään tai lämpöä lisätään.

Jos keitosta tulee liian paksua, ohenna sitä vesi- tai maitotilkalla sekoittamisen aikana. Tilavuus ei saa ylittää 1,4 litraa.

Jos valmistat tomaattikeittoa ja tomaatit eivät ole riittävän kypsiä, lisää 1 teelusikallinen tomaattipyreetä värin ja maun parantamiseksi. Useimmat aineosat on pilkottava noin 1,5-2,5 cm:n kuutioiksi, jotta lopputuloksesta tulee tasainen. Älä jätä juustoa yli 1,5 cm:n kuutioiksi.

Jos hienonnat tuoreita yrttejä, sipulia tai valkosipulia, varmista, että lasinen sekoitusastia ja teräyksikkö ovat täysin kuivat.

Jos ruoka tarttuu lasisen sekoitusastian seiniin sekoittamisen aikana, käytä sykäystoimintoa lyhyinä jaksoina.

Sykäystoimintoa ja sekoittamista on käytettävä lyhyinä jaksoina. Teräyksikön on pysähdyttävä välillä.

Älä sekoita liikaa. Saat parhaat tulokset muutamassa sekunnissa minuuttien sijasta.

Jos valmistat kylmiä juomia, jäähdytä kaikki aineosat ensin.

Jos ruoan koostumuksesta ei tule tasaista sekoittamisen aikana, käytä ensin sykäystoimintoa.

Ennen lämmitysvastuksen käynnistämistä lisää tarttumattomalle levyille hieman voita tai öljyä.

Jos laitteessa tapahtuu jotain odottamatonta, katkaise siitä virta ja katso lisätietoja käyttöohjeesta.

Puhdistaminen ja kunnossapito

Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistamista.

Puhdista kaikki osat huolellisesti ennen laitteen käyttämistä ensimmäistä kertaa ja aina käyttämisen jälkeen.

Tutki kaikki osat ennen pikasekoittimen kokoamista. ÄLÄ käytä laitetta, jos sen osissa on vaurioita tai jos lasisessa sekoitusastiasa on halkeamia.

VAROITUS: Terät ovat erittäin teräviä. Käsittele niitä varovaisesti.

- Pyyhi moottoriosaa puhtaaksi kostutetulla rievulla mahdollisten ruokajäämien poistamiseksi. Kuivaa pyyhkimällä. Älä puhdista moottoriosaa hiovien aineiden avulla. Levitä pesuainetta riepuun moottoriosan sijasta.
- Älä koskaan upota moottoriosaa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä pese sitä astianpesukoneessa.
- Varmista ennen osien asettamista säilytykseen, että ne ovat puhtaita ja kuivia.
- Älä kiedo sähköjohtoa pikasekoittimen ympärille.
- Moottoriosaa, virtajohtoa tai pistoketta ei saa upottaa veteen eikä muuhun nesteeseen.
- Anna kuumen lasisen sekoitusastian jäähtyä ennen sen asettamista veteen.

Easy-clean-toiminto

Lasinen sekoitusastia ja sen reunus voidaan pestä

astianpesukoneessa. Kaikki muut kuin sähköiset osat voidaan pestä astianpesukoneessa.

Varmista ennen käyttämistä, että lasinen sekoitusastia on täysin kuiva.

Ruokaohjeita

Tomaatti- ja basilikakeitto

4 annosta

Valmisteluun kuluva aika: 10 minuuttia

Keittoaika: 25 minuuttia

- 1 rkl oliiviöljyä
- 25 g voita
- 1 sipuli karkeasti silputtuna
- 2 suurta valkosipulinkynttä murskattuina
- 800 g tuoreita tomaatteja karkeana silppuna
- 500 ml kana- tai vihanneslientä
- 50 ml kuivaa valkoviiniä
- 2 rkl tomaattipyreetä
- 1 nippu hienonnettua basilikaa
- 1 dl kuohukermaa
- Suolaa ja pippuria

1. Säädä kypsennysajaksi 25 minuuttia. Valitse High (korkea lämpö).
2. Lisää oliiviöljy ja voi. Lisää heti sipuli ja valkosipuli. Anna kuullottua 60-90 sekuntia. Paina sekoituspainiketta silloin tällöin.
3. Lisää tomaattisilppu ja sekoita.
4. Lisää liemi, viini ja tomaattipyree. Kiehauta High-asetuksella (korkea lämpö) ja hauduta (Simmer). Sekoita silloin tällöin. Lisää basilika ja sekoita kunnolla. Sekoita tämän jälkeen asetuksella 1, kunnes keitto on tasaista.
5. Sekoita kerma joukkoon. Lämmitä alhaisella lämmöllä. Keitto ei saa enää kiehua.
6. Kaada keitto neljälle keittolautaselle, koristele tuoreella basilikalla ja tarjoile lisukkeena tuoretta leipää.

Punaviinikastike

4 annosta

Valmisteluhihin kuluva aika: 5 minuuttia

Keittoaika: 20- 25 minuuttia

- 1 rkl oliiviöljyä
- 1 sipuli hienona silppuna
- 1 suuri valkosipulinkynsi murskattuina
- 2 rkl tomaattipyreetä
- 1 nippu hienonnettua rosmariinia
- 3 rkl balsamiviinietikkaa
- 4 dl punaviiniä
- 4 dl kanalientä
- 1 rkl voita

1. Kaada öljy sekoitusastian pohjalle. Valitse ajaksi 14 minuuttia ja lämmitystehoksi Low (matala lämpö). Lisää sipulia ja valkosipuli. Kuullota 2-3 minuuttia, kunnes sipuli pehmenee.
2. Lisää tomaattipyree ja paista 1-2 minuuttin ajan sekoittaen koko ajan Stir (sekoitus) -toiminnon avulla.
3. Lisää rosmariini ja balsamiviinietikka. Anna hautua noin 1 minuutin ajan.
4. Lisää punaviini. Anna hautua ilman kantta 7-8 minuutin ajan, jotta kastike kiehuu kasaan ja sitä jää jäljelle noin puolet. Katkaise lämpö. Aseta kansi takaisin paikalleen. Sekoita tasaiseksi tasolla 1.
5. Lisää liemi ja mausteet. Hauduta puoliteholla vielä 8-10 minuuttia kannella peitettyinä mutta mitta-astia irrotettuna, jotta kastike kiehuu kasaan ja noin puolet jää jäljelle. Sekoita voi joukkoon. Tarkista maku.

Dippikastike (valmistusaika 5 minuuttia)

Varsinkin broilerin kanssa maistuva kastike.
4 henkilölle

- 2 rkl makeaa soijaöljyä
- 1 rkl sherryetikkaa
- 1 punainen chili pilkottuna
- 100 g suolaamattomia maapähkinöitä
- 50 ml öljyä
- 50 ml kylmää vettä

Lisää kaikki ainekset sekoitusastiaan. Sekoita asetuksella 4, kunnes kastike on tasaista.

Maahantuoja: Oy Wilfa Suomi Ab myöntää 2 vuoden takuun maahantuomilleen Wilfa-tuotteille. Tämä takuu kattaa tuotteessa ostohetkellä olevat puutteet sekä materiaali- ja valmistevirheet, jotka ilmenevät 2 vuoden kuluessa laskettuna ostopäivästä. Muilta osin noudatamme yleisiä takuehtoja TE-2002. Tämä takuu ei vaikuta kansallisen lainsäädännön mukaisiin kuluttajan oikeuksiin.



Oy Wilfa Suomi Ab
Melkonkatu 28 E 19
00210 Helsinki, Finland

Puh.: +358 (0)9 6803 480
Faksi: +358 (0)9 6803 4820
www.wilfa.fi

wilfa.com

<i>Safety Cautions</i>	3
<i>Product Description</i>	5
<i>The Soup Maker</i>	6
<i>Glass Jar</i>	6
<i>Fitting</i>	6
<i>Lid & Measuring Cup</i>	8
<i>Making Soup</i>	10
<i>Blending Cold Ingredients</i>	11
<i>Hints & Tips</i>	12
<i>Recipes</i>	13

Carefully read all the instructions before using the appliance and keep in a safe place for future reference

Safety Cautions

- Always follow these safety cautions when using this appliance to avoid personal injury or damage to the appliance. This appliance should be used only as described within this instruction book.
- Ensure all packaging materials and any promotional labels or stickers are removed from the Soup Maker before first use.
- Always inspect the appliance before use for noticeable signs of damage. Do not use if damaged, or if the appliance has been dropped. In the event of damage, or if the appliance develops a fault, contact the Princess Customer Care Line (See "Princess After Sales Service" section).
- In the event of lead damage discontinue use immediately. If the lead is damaged it must be replaced with a special lead available from the manufacturer or its service agent.
- Whilst in use the surfaces will become extremely hot. Do not touch hot surfaces. Always use handles.
- Unplug from the mains when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning the appliance. To disconnect, press On/Off button and then remove the plug from the mains.
- This appliance should not be used by adults or children whose lack of experience, product knowledge or disability might cause a hazard, unless they have been correctly instructed and are adequately supervised.
- Children should always be supervised to ensure that they do not play with this product.
- Do not use any accessories or attachments with this appliance other than those recommended by Princess.
- To protect against fire, electric shock or personal injury, do not immerse cord, plug or unit in water or other liquids.
- If motor stalls, switch off and unplug from the mains. Leave for 30 seconds and switch plug and appliance back on.
- Do not leave the lead hanging over the edge of a kitchen table or worktop. Avoid contact between the lead and hot surfaces.
- For indoor use only.
- For domestic use only.

- This appliance should be used only for preparation of drinks / food as described within the instructions for use that accompany it. Please retain these instructions for future reference.
- If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- Always ensure that your hands are dry before removing the plug from the mains outlet. Never pull the plug out of the mains outlet by its lead.
- To avoid injury or possible fire, do not cover the appliance when in use.
- Do not connect this appliance to an external timer or remote control system.

WARNING:

A cut off plug inserted into a 13 amp socket is a serious safety hazard. Ensure the cut off plug is disposed of safely.

WARNING:

Polythene bags over the product or packaging may be dangerous. To avoid danger of suffocation, keep away from babies and children. These bags are not toys.



The temperature of all surfaces marked with this symbol will be very hot when the appliance is in use, DO NOT TOUCH these surfaces as possible injury could occur. Allow to cool completely before handling this appliance.

Product Description



Lid with removable measuring cup

Glass Jar

- 1750 ml (Cold Use)
- 1400 ml (Soup Use)

Jar Collar

- On/Off
- Stir Button
- Display of time
- Timer Control (Right "+"; Left "-")
- Blender Knob
- Simmer
- Low heating
- High heating
- Housing Base
- Non-Slip Rubber Feet

The Soup Maker

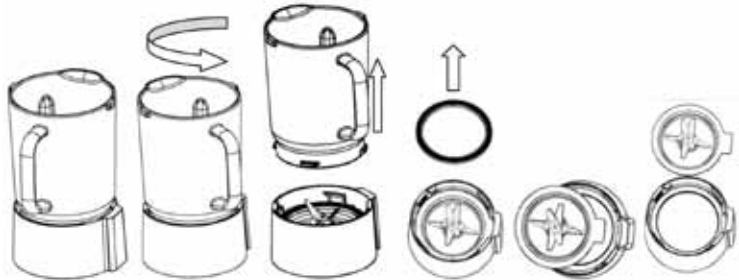
A Glass Jar

Before first use, clean the glass jar thoroughly (see cleaning & maintenance section for more information).

Fitting

Cleaning of Jar unit

1. Position the jar unit stably
2. Hold the base steady, rotate the glass jar counterclockwise at an angle of 70.
3. Pull up the glass jar.
4. Move the airproof ring from the jar.
5. Poise up the blade unit gently
6. Take the blade base away from the jar carefully in case of any damage to hands or body.



Assembly of Jar Unit:

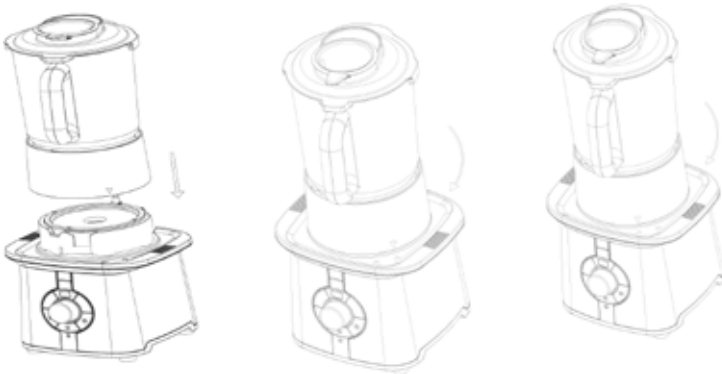
1. Clean the jar unit thoroughly. Take care during the cleaning to avoid any hurts on hands or body parts.
2. Place the blade tongue to the mouth, press the blade unit into the base.
3. Place the airproof ring to the blade (N.B.: Moisture the airproof ring before the placement to make it easy for assembly)
4. Place the glass jar to the base.
5. Rotate the glass jar clockwise at the angle of 70 to lock the glass jar to the base. Place the glass jar to the body, cover it with the lid.



Assembly of jar unit and body

Position jar unit on the motor housing (fig. 1) and rotate it clockwise until the arrow on the jar collar is level with the arrow on the housing unit (fig. 2).

N.B. Take care when placing the jar unit on the housing base as incorrect positions may damage the interlock switches (fig. 2).



Removing

Switch the Soup Maker off and unplug from the mains outlet. Grip the jar unit, rotate it anticlockwise, and then away from the housing base.

N.B.: Rotate the jar from left to right. Move the jar away when the arrows on the base matching.

Do not try to rotate the jar rudely in case of the loosened of jar and jar base and food leakage.

Caution: The heating element is hot when the Soup Maker is in heat mode, do not touch the underside of the collar.

B Lid & Measuring Cup

To remove the lid from the glass jar, grip the jar handle while use the thumb to press the edge of the lid and push it anticlockwise firmly with one hand (fig. 1) and lift upwards with the help of the other hand (fig. 2). When you have added the required food to the blender jar, replace lid on jar before heating and blending. To replace, simply position over the jar with the edge of the lid at the right side of the handle, press down firmly, and push it clockwise until the pouring spout on the jar is covered by the protrusion on the lid (fig. 3).

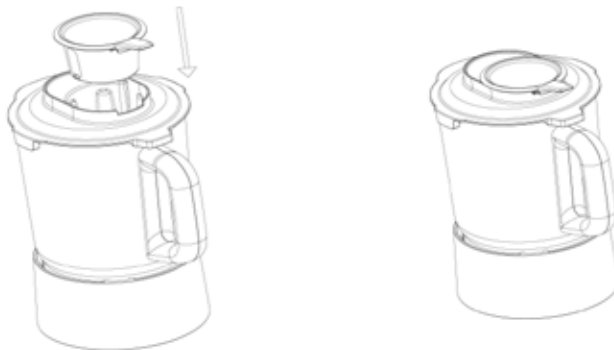


To remove the measuring cup from the lid, lift up and away. To replace, position the cup over the lid, aligning with the corresponding grooves in the lid.

N.B. Press gently and when you hear click sound, the measuring cup positions in place (fig. 1-2).

WARNING:

Steam will escape around the measuring cup when the Soup Maker is in heat mode, this is normal, but handle with care – steam can burn. Always ensure the lid and cup are replaced before blending.



C Control Panels

Power Button

Plug the Soup Maker into the mains outlet, the power button (on/off) will flash. Press once and the light will become static; the Soup Maker is now in "stand-by" mode.

If the on/off button is pressed whilst in "stand-by" mode, the Soup Maker will revert back to dormant with the on/off button flashing. Any settings entered will be cancelled.

The only way to turn the flashing on/off button off is to unplug the Soup Maker from the mains.

Timer Control

When the Soup Maker is in "stand-by" mode the cooking time can be set by either pressing the + or - buttons, if the "-" button is pressed at this stage, 30 minutes will be displayed on the digital display, this is the maximum cooking time. If the "-" button is pressed at any other time, the cooking time will be reduced in one minute increments.

The "+" button increases the cooking time in 1 minute increments.

N.B. Pressing any of the buttons will be accompanied by an audible sound.

N.B. The cooking time can be increased or decreased by pressing the "+" and "-" buttons at any time during the heating or cooking cycle.

Temperature Control

The Soup Maker will start its heating or cooking cycle when the temperature is selected to either high, low or simmer. After boiling in High for several minutes, it will switch to Simmer automatically. When cooking time has finished, the machine will beep 6 times, and then shift to "KEEP WARM" mode, the power indicator will become static green.

N.B. The temperature can be changed at any time during the heating or cooking cycle.

Stir Button

The stir function can be operated at any time during the heating or cooking cycle, it can also be operated in "stand-by" mode when ingredients are being added to the glass jar.

It is recommended that you use the stir function while frying or sautéing onions, garlic or other base ingredients at the start of your recipe.

It is not ideal to use the stir button to blend the soup but it can be used if you require chunky soup.

N.B. For safety, do not use stir button longer than ten seconds on heat mode. Use stir function intermittently.

Blending Function

For safety, the blending function only works when the cooking or heating process has completed.

The heater can also manually be turned off by pressing the heat button currently in use (lights will be illuminated) or alternatively pressing the on/off (power button).

If the on/off power button is used to turn off the heater, the Soup Maker will switch off completely and will have to be re-started for blending.

For safety, when hot ingredients' temperature is over 70°C, the max blending speed can only reach level 2 even if you are on level 3 or level 4.

N.B. Do not blend for longer than three minutes. This is the maximum running time for the motor.

D Making Soup

Place the housing base onto a flat, sturdy surface.

Assemble the Soup Maker jar and plug into a suitable mains outlet.

Press the on/off button to set the Soup Maker to "standby" mode.

Select the required time, this can be adjusted throughout the cooking process, but a time must be selected to start the heater initially.

To fry ingredients such as onions or garlic, add butter or oil first before switching on heat mode. Make sure you place the butter on the heating plate rather than the blades. Select low heat setting to melt butter. If frying onions and garlic, add and cook until softened, replacing lid.

The appliance may smoke a little and release a slight odour during first use, this is normal.

To mix the onions or garlic, use the stir button on the control panel.

Add the remaining ingredients (vegetables, stock and seasoning etc) and set on a high heat and bring to the boil.

When making soup, only fill the contents of the glass jar to 1400 ml mark. Once boiled reduce heat to simmer, set timer and leave to cook. After boiling in High for several minutes, it will switch to Simmer automatically. When cooking time has finished, the machine will shift to "KEEP WARM" mode.

N.B. The heater works with a thermostat and so heat will increase or decrease accordingly and bubbles will become bigger or smaller during cooking.

When cooking program has finished the Soup Maker will beep 6 times.

To blend soup, use the blend function; this can only be used once the heat mode and timer has been exited. When ready, simply blend soups on level 1 until desired consistency is achieved and serve.

Warning:

When cooking or blending with hot liquid it is essential the lid and cup are left on the blender to prevent harm to self.

E Blending Cold Ingredients

The blender can also be used as a standard blender to blend cold ingredients and crush ice.

Place the housing base onto a flat, sturdy surface.

Assemble the jar; place on the base and plug into a suitable mains outlet.

Add all necessary ingredients into the glass jar and replace the lid. You may add more ingredients during blending by lifting the measuring cup in the lid and dropping ingredients through the opening in the lid.

N.B. The maximum fill for cold ingredients is 1750 ml.

Turn the blender control dial to your desired speed or use the pulse function. Turn the blender control dial to "off" when the desired consistency is reached.

Unplug the appliance immediately after use.

Do not store food or liquid in the glass jar. Empty and clean thoroughly after use.

Do not overload the Soup Maker. If the motor stalls, turn the Soup Maker off immediately, unplug the unit and carefully remove a portion of the food, then continue.

F Hints & Tips

Add butter or oil to heating plate and allow to melt before frying vegetables.

If soup recipes call for cheese or cream to be added at the end of the recipe, don't allow to boil. Most soup will actually be hot enough to melt the cheese using just the stir function rather than adding more heat.

If you are making tomato soup and your tomatoes are too pale and under ripe, add 1tbsp of tomato purée to add colour and flavour.

Cut most foods into cubes approximately 1.5-2.5 cm to achieve a more uniform result. Cut all cheese into pieces no larger than 1.5 cm. Use measuring cup in the lid to measure liquid ingredients such as alcohol. Always replace after ingredients have been added.

When chopping fresh herbs, garlic, onion, zest, breadcrumbs, nuts and spices make sure the glass jar and cutting assembly are completely dry.

If food tends to stick to the sides of the glass jar when blending, pulse in short bursts.

Pulses/stirs should be short bursts. Space the pulses/stirs so the blades stop rotating between them.

Don't over process foods. This appliance will achieve most desired results in seconds not minutes.

For frozen drinks, chill all ingredients before blending.

If foods do not seem to be blending smoothly, use the pulse function to chop then blend continuously.

Ensure you add oil or butter to the non-stick plate before you turn the heater on.

If in any doubt about what's happening, switch off the Soup Maker and refer to this IB.

Care & Maintenance

Always unplug the appliance from the mains outlet before cleaning.

Before first use and after every use, clean each part thoroughly.

Periodically check all parts before reassembly. If any part is damaged or jar is chipped or cracked.

Recipes

Tomato and basil soup

Serves 4

Preparation: 10 minutes

Cooking: 25 minutes

- 1 tbsp olive oil
 - 25 g butter
 - 1 onion, roughly chopped
 - 2 large garlic cloves, crushed
 - 800 g fresh tomatoes, roughly chopped
 - 500 ml chicken or vegetable stock
 - 50 ml dry white wine
 - 2 tbsp tomato purée
 - 1 bunch of basil, shredded
 - 100 ml double cream
 - Salt and pepper
1. Set the timer on the Soup Maker to 25 minutes and switch to High.
 2. Add olive oil and butter to heat and follow immediately with the onion and garlic. Leave for 60-90 seconds until steam is emitted, using the Stir button at intervals.
 3. Add tomatoes and stir.
 4. Add the stock, wine and tomato purée; bring to the boil on High and then switch to Simmer, stirring occasionally. Add the basil, stir and then blend the soup on Level 1 until smooth.
 5. Stir in the cream and heat through on a low heat (do not boil).
 6. Pour soup into four bowls, garnish with fresh basil and serve with fresh bread.

Red wine sauce

Serves 4

Preparation: 5 minutes

Cooking: 20-25 minutes

- 1 tbsp olive oil
- 1 red onion, peeled and finely chopped
- 1 large garlic clove, crushed
- 2 tbsp tomato purée
- 1 sprig of rosemary, chopped
- 3 tbsp balsamic vinegar
- 400 ml red wine
- 400 ml chicken bouillon
- 1 tbsp butter

1. Pour the oil into the Soup Maker and set the timer for 14 minutes on Low. Add onion and garlic and simmer for 2-3 minutes until they start to soften.
2. Add tomato purée and fry for 1-2 minutes, stirring constantly using the Stir function.
3. Add the rosemary and balsamic vinegar and leave to simmer on Low for about a minute.
4. Add the red wine and leave to simmer on Low with the lid off for 7-8 minutes until the mixture reduces by about half. Turn off the heat, replace the lid and blend on Level 1 until smooth.
5. Add stock and a little seasoning and continue to Simmer (keep lid on, but the cup may be removed) on Medium for a further 8-10 minutes until the mixture has reduced by about half. Stir in the butter and check the seasoning.

Dressing/dip (preparation 5 minutes)

A tasty dressing that goes perfectly with chicken.

Serves 4

- 2 tbsp sweet soybean oil
- 1 tbsp sherry vinegar
- 1 red chilli, chopped
- 100 g unsalted peanuts
- 50 ml oil
- 50 ml cold water

Add all ingredients to the Soup Maker and blend on Level 4 until smooth.

According to the Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive, this type of waste must be collected and treated separately. If it becomes necessary to dispose of this product at some point, kindly make sure that it is not discarded with your everyday household refuse. Instead, bring the product to your closest WEEE collection centre.



Markedføres i Norge av:

WILFA AS

Industriveien 25
Postboks 146, Hagan
1481 Hagan,
Norway

Tlf: 67 06 33 00
Fax: 67 06 33 91
salg@wilfa.com

wilfa.com

I følge direktivet for elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE) skal WEEE-utstyr samles inn og behandles separat. Hvis produktet skal kastes en gang i fremtiden, må det ikke kastes i husholdningsavfallet. Lever produktet til et innsamlingspunkt.



Markedføres i Norge av:

WILFA AS

Industriveien 25
Postboks 146, Hagan
1481 Hagan,
Norway

Tlf: 67 06 33 00
Fax: 67 06 33 91
salg@wilfa.com

wilfa.com