

Soup Maker

Instruction Manual

English / Nederlands / Deutsch

moa
color your life

www.moacolors.com

BEFORE USE

Before use, please read this manual carefully.

Only connect the appliance to an earthed wall socket.

This appliance is for household use only. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to avoid fires, electric shocks, burns, or other injuries and damage. Read these operating and safety instructions carefully.

IMPORTANT SAFEGUARDS (1 / 2)

1. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
2. Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord can not become entangled.
3. The appliance must be placed on a stable, level surface.
4. The user must not leave the device unattended while it is connected to the supply.
5. This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
6. This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
7. To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.

IMPORTANT SAFEGUARDS (2/2)

8. This appliance is intended to be used inhouse hold and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- By clients in hotels, motels and other residential type environments.
- Bed and breakfast type environments.
- Farm houses.

9. Children shall not play with the appliance.

10. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

11. The connector must be removed before the appliance will be cleaned, please make sure the inlet is completely dry before the unit will be used again.

12. Only use the appliance with the appropriate connector.

13. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

14. Always disconnect the device from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

15. Do not allow children to use the device without supervision.

NOTE: The chopping blades are very sharp, avoid physical contact during emptying and cleaning the device, you can seriously injure.

16. It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times, because it comes into direct contact with food.

17. The ducts in the pressure regulator which allow the escape of steam should be checked regularly to ensure that they are not blocked.

WARNING: The filling aperture must not be opened during use.

18. Surface are liable to get hot during use.

BEFORE THE FIRST USE

1. Take the appliance and accessories out the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
2. Place the device on a flat, stable, heat resistant surface and ensure a minimum of 10 cm. free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.
3. Before using your appliance for the first time, wipe off all removable parts with a damp cloth. Never use abrasive products.
4. Put the power cable into an earthed wall socket. (Note: Make sure the voltage which is indicated on the device matches the local voltage before connecting the device. Voltage 220V-240V 50/60Hz)

Note: When using the soup maker for the first time, a slight may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the soup maker.

USING THE APPLIANCE

1. Take off the head unit, be careful not to touch the blender blade as it is very sharp.
2. Carefully apply a thin coat of cooking oil to the bottom of the stainless steel jug. This will help to prevent the ingredients from sticking.
3. Place all the ingredients into the jug. The minimum is 1400ml. and the maximum is 1600ml.

Note: all meats should be cooked before being added to the appliance.

Note: do not put frozen ingredients into the appliance.

Note: cut all ingredients into cubes of not more than 2 cm (3/4inch).

Note: the appliance only works when it has been filled with liquid between the minimum and the maximum mark. If you overfill the jug the liquid level sensor will operate and stop the appliance from working.

4. Place the head unit back onto the jug ensuring it is placed securely.
5. Connect the power cord to the power connector and plug into the mains. The appliance will beep once.
6. Press the desired menu button to start the program.
7. To stop the program mid-cycle, press the on/off button.

Note: you cannot resume the program after an interruption.

When the program is finished the appliance will beep. Unplug the appliance and take off the head unit carefully.

MODES (1/2)

Smooth

When making smooth soup, the soup maker will automatically heat and blend the ingredients.

1. Press the "Select" button until the "Smooth" button illuminates.
2. Press the "start/cancel" button to begin the cooking process; the soup maker will run for approximate 30 minutes.
3. Once the setting has completed, the soup maker will beep.

Chunky

When making chunky soup, the soup maker will automatically heat the ingredients.

1. Press the "Select" button until the "Chunky" button illuminates.
2. Press the "start/cancel" button to begin the cooking process; the soup maker will run for approximate 30 minutes.
3. Once the setting has completed, the soup maker will beep.

Note: make sure that all of the ingredients are chopped into the required size (max 2 cm), as the blade does not rotate during use of the "Chunky" soup setting.

Blend

When making smoothies, the heat function will not operate.

1. Press the "Select" button until the "Blend" button illuminates.
2. Press the "start/cancel" button to begin the blend process; the soup maker will run for approximate 3 minutes.
3. Once the setting has completed, the soup maker will beep.
4. If the smoothie has not reached the desired consistency, repeat step 1 and 2.

Note: do not blend dry ingredients. Do not use the "Blend" setting for more than 5 full cycles without allowing the soup maker to cool sufficiently.

MODES (2/2)

Auto Clean

When cleaning the soup maker using the "Auto-clean" function, the heat function will not operate.

1. Fill the soup maker with warm water to the max. fill mark; do not exceed the max. fill mark, as this will prevent the soup maker from operating.
2. Press the "Select" button until the "Auto-clean" button illuminates.
3. Press the "start/cancel" button to begin the cleaning process; the soup maker will run for approximate 4 minutes.
4. If the soup maker requires further cleaning, repeat step 1-3.
5. Finish cleaning the soup maker, following the instructions in the section entitled "Care & Maintenance".

Warning: Do not add soap to the water when using the auto-clean function, as this could damage the soup maker.

CARE & MAINTENANCE

Switch off and unplug the soup maker from the main power supply, and allow it to cool.

1. Wipe the soup maker and the overflow sensor with a soft, damp cloth then allow it to dry thoroughly.

Note: Do not immerse the soup maker in water or any other liquid.

2. To clean the inside of the stainless steel jug and the inside of the lid, rinse them in clean water to remove any remaining soup or foodstuff. Wipe away any remaining food with a soft cloth and a mild detergent before rinsing again.

RECIPES (1/2)

TOMATO SOUP

Ingredients:

- 500 g of peeled tomatoes
- 30 g tomato puree
- 1 clove of garlic
- 100 g of scraped carrots
- 600 ml of vegetable stock
- 1/2 tablespoon of dried herbs: thyme, oregano or rosemary
- 1 tablespoon of olive oil
- 1/2 tablespoon of white wine vinegar
- salt and pepper to taste

To step:

1. Cut the tomatoes in four, cut the carrots into 2-3 cm pieces. Peel the garlic.
2. Put the ingredients in the soup maker.
3. Close the lid and choose the "Blend" program for pureed soup.
4. When the soup is ready, open the lid and pour the soup into bowls.

PUMPKIN SOUP

Ingredients:

- 350 g of pumpkin
- 100 g of potatoes
- 50 g finely chopped onion
- 1/2 teaspoon of ground cumin
- 700 ml vegetable broth
- pepper and salt to taste
- feta cheese, to garnish

To step:

1. Halve the pumpkin and scoop out the seeds. Cut into 2 cm cubes. You do not have to remove the skin. Peel the potatoes and cut into 2 cm cubes.
2. Put the ingredients in the soup maker, close the lid and choose the "Blend" program for pureed soup.
3. When the soup is ready, open the lid and pour the mixture into the bowls. Crumble a little feta over it.

RECIPES (1/2)

INDIAN LENTIL SOUP

Ingredients:

- 100 g of yellow lentils, washed
- 100 g chickpeas (canned)
- 100 g red bell pepper, diced
- 2 tomatoes, diced
- 100 g of chicken thighs
- 700 ml chicken broth
- 1 teaspoon of ground coriander
- 1 teaspoon of cumin
- 1/2 teaspoon paprika powder (pimento)
- 1 tablespoon of olive oil
- 1/2 tablespoon balsamic vinegar
- juice of 1/2 lime or more to taste
- 4 sprigs of fresh parsley or coriander

To step:

1. Cut the chicken into 2 cm pieces.
2. Put all ingredients in the Soup maker, with the chicken on top. Close the lid and choose the program for pureed soup.
3. When the program is finished, pour the soup into bowls or deep plates.
4. Sprinkle with the chopped herbs and serve.

DISPOSAL

Do not dispose of the device in normal domestic waste.
Dispose of the device over a registered waste disposal firm or through your communal waste disposal facility.
Observe the currently valid regulations. In case of doubt, consult your waste disposal facility.

WARRANTY

Dear Valued Customer,

Thank you very much for purchasing a MOA product.

We wish you to inform you that this product is covered by a warranty which complies with all legal provisions concerning existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.

Should you find any defect or malfunction of your MOA product, please contact the appropriate Customer Care Center.

Sincerely yours,
The MOA Team

VOOR HET GEBRUIK

Lees deze handleiding voor gebruik met aandacht.

Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Bij gebruik van elektrische apparaten, moeten algemene veiligheidsmaatregelen altijd opgevolgd worden om brand, elektrische schokken, brandwonden en andere verwondingen en vormen van schade te voorkomen. Lees deze gebruiksaanwijzing en veiligheidsmaatregelen zorgvuldig.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN (1/2)

1. Als het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsvertegenwoordiger of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
2. Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg ervoor dat het snoer niet verstrikt kan raken.
3. Het apparaat moet op een stabiel, horizontaal oppervlak worden geplaatst.
4. De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten terwijl het op de voeding is aangesloten.
5. Dit apparaat mag alleen voor huishoudelijk gebruik worden gebruikt en alleen voor het doel waarvoor het is gemaakt.
6. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als zij op een veilige manier toezicht hebben gekregen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Reiniging en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen worden gedaan, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
7. Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof om u tegen een elektrische schok te beschermen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN (2/2)

8. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in eigen beheer en soortgelijke toepassingen zoals:

- Personeelkeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
- Door klanten in hotels, motels en andere typen woonomgevingen.
- Omgevingen met een bed & breakfast-type.
- Boerderijen.

9. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

10. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.

11. De connector moet worden verwijderd voordat het apparaat zal worden gereinigd, zorg ervoor dat de inlaat volledig droog is voordat het apparaat opnieuw wordt gebruikt.

12. Gebruik het apparaat alleen met de juiste connector.

13. Schakel het apparaat uit en ontkoppel de voeding voordat u accessoires of delen van bewegende delen die in gebruik zijn, verwisselt.

14. Koppel het apparaat altijd los van de voeding als het onbeheerd wordt achtergelaten en vóór montage, demontage of reiniging.

15. Sta niet toe dat kinderen het apparaat zonder toezicht gebruiken.

OPMERKING: De hakmessen zijn zeer scherp, vermijd lichamelijk contact tijdens het ledigen en reinigen van het apparaat; u kunt ernstig letsel oplopen.

16. Het is absoluut noodzakelijk om dit apparaat te allen tijde schoon te houden, omdat het in direct contact komt met voedsel.

17. Controleer de kanalen in de drukregelaar die het ontsnappen van stoom mogelijk maken, om er zeker van te zijn dat ze niet geblokkeerd zijn.

WAARSCHUWING: De deksel mag tijdens gebruik niet worden geopend.

18. De behuizing kan tijdens gebruik heet worden.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Neem het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, beschermfolie of plastic van het apparaat.
2. Plaats het apparaat op een vlak, hitte bestendig en stabiel oppervlak en zorg voor minimaal 10 cm. vrije ruimte rond het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor installatie in een kast of voor gebruik buitenshuis.
3. Veeg alle afneembare onderdelen af met een vochtige doek voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt. Gebruik nooit schuurmiddelen.
4. Steek het netsnoer in een geaard stopcontact. (Opmerking: zorg ervoor dat de spanning die op het apparaat wordt aangegeven overeenkomt met de lokale spanning voordat u het apparaat aansluit. Voltage 220V-240V 50 / 60Hz)

Opmerking: wanneer u de soepmaker voor de eerste keer gebruikt, kan er een lichte emissie optreden. Dit is normaal en zal spoedig verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rondom de soepmaker.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

1. Neem de deksel af, zorg ervoor dat u het mixermes niet aanraakt, want deze is erg scherp.

2. Breng voorzichtig een dunne laag bakolie aan op de bodem van de roestvrijstalen kan. Dit zal helpen voorkomen dat de ingrediënten blijven plakken.

3. Plaats alle ingrediënten in de kan. Het minimum is 1400 ml. en het maximum is 1600ml.

Opmerking: al het vlees moet worden gekookt voordat het aan het apparaat wordt toegevoegd.

Opmerking: plaats geen ingevroren ingrediënten in het apparaat.

Opmerking: snijd alle ingrediënten in blokjes van niet meer dan 2 cm (3/4 inch).

Opmerking: het apparaat werkt alleen als het is gevuld met vloeistof tussen het minimum- en maximumteken. Als u de kan overvult, zal de vloeistofniveausensor werken en het apparaat niet laten werken.

5. Plaats de deksel terug op de kan en zorg ervoor dat deze goed is geplaatst.

6. Sluit het netsnoer aan op de voedingsconnector en steek de stekker in het stopcontact. Het apparaat piept eenmaal.

7. Druk op de gewenste menu-toets om het programma te starten.

8. Druk op de aan / uitknop om het programma halverwege de cyclus te stoppen.

Opmerking: u kunt het programma niet hervatten na een onderbreking.

Wanneer het programma is voltooid, piept het apparaat. Koppel het apparaat los en verwijder de hoofdeenheid voorzichtig.

PROGRAMMA'S (1/2)

Smooth

Wanneer soep wordt gemaakt, zal de soepmaker automatisch de ingrediënten verwarmen en mengen tot een glad geheel.

1. Druk op de knop "Selecteren" totdat de knop "Smooth" oplicht.
2. Druk op de knop "start / annuleer" om met het kookproces te beginnen; de soepmaker loopt ongeveer 30 minuten.
3. Nadat de instelling is voltooid, piept de soepmaker.

Chunky

Bij het maken van dikke soep verwarmt de soepmaker automatisch de ingrediënten.

1. Druk op de knop "Selecteren" totdat de knop "Chunky" oplicht.
2. Druk op de knop "start / annuleer" om met het kookproces te beginnen; de soepmaker loopt ongeveer 30 minuten.
3. Nadat de instelling is voltooid, piept de soepmaker.

Opmerking: zorg ervoor dat alle ingrediënten in de gewenste grootte worden gesneden (maximaal 2 cm), omdat het mes niet draait tijdens het gebruik van de "Chunky" soepinstelling.

Blend

Bij het maken van smoothies zal de warmtefunctie niet werken.

1. Druk op de knop "Selecteren" totdat de knop "Blend" oplicht.
2. Druk op de knop "start / annuleer" om het overvloeiproces te starten; de soepmaker loopt ongeveer 3 minuten.
3. Nadat de instelling is voltooid, piept de soepmaker.
4. Herhaal stap 1 en 2 als de smoothie niet de gewenste consistentie heeft bereikt.

Opmerking: meng geen droge ingrediënten. Gebruik de instelling "Blend" niet voor meer dan 5 volledige cycli zonder de soepmaker voldoende te laten afkoelen.

PROGRAMMA'S (2/2)

Auto Clean

Bij het reinigen van de soepmaker met behulp van de "Auto-clean"-functie zal de warmtefunctie niet werken.

1. Vul het soepmaker met warm water tot de maximum. vul markering; overschrijd niet de max. vul markering, omdat de soepmaker dan niet werkt.
2. Druk op de knop "Selecteren" totdat de knop "Auto-clean" oplicht.
3. Druk op de knop "start / annuleer" om het reinigingsproces te starten; de soepmaker loopt ongeveer 4 minuten.
4. Als de soepmaker opnieuw moet worden gereinigd, herhaal dan stap 1 t/m 3.
5. Voltooi het reinigen van de soepmaker, volgens de instructies in het gedeelte getiteld "Schoonmaken en onderhoud".

Waarschuwing: voeg geen zeep toe aan het water wanneer u de auto-clean-functie gebruikt, omdat dit de soepmaker kan beschadigen.

SCHOONMAKEN & ONDERHOUD

Schakel de soepmaker uit en haal de stekker uit het stopcontact en laat hem afkoelen.

1. Veeg de soepmaker en de overvul sensor af met een zachte, vochtige doek en laat hem goed drogen.

Opmerking: dompel de soepmaker niet onder in water of een andere vloeistof.

2. Om de binnenkant van de roestvrijstalen kan en de binnenkant van het deksel schoon te maken, spoelt u ze in schoon water om resterende voedselresten te verwijderen. Veeg eventueel achtergebleven voedsel weg met een zachte doek en een mild reinigingsmiddel voordat je hem opnieuw gaat gebruiken.

RECEPTEN (1/2)

TOMATENSOEP

Ingredienten:

- 500 g ontvelde tomaten
- 30 g tomatenpuree
- 1 teentje knoflook
- 100 g geschrapte wortels
- 600 ml groentebouillon
- 1/2 eetlepel gedroogde kruiden: tijm, oregano of rozemarijn
- 1 eetlepel olijfolie
- 1/2 eetlepel witte wijnazijn
- zout en peper naar smaak

Stappen:

1. Snijd de tomaten in vieren, snijd de wortels in stukjes van 2-3 cm. Pel de knoflook.
2. Doe de ingrediënten in de soepmaker.
3. Sluit het deksel en kies het programma "Blend" voor gepureerde soep.
4. Open het deksel als de soep klaar is en schenk de soep in kommen.

POMPOENSOEP

Ingredienten:

- 350 g pompoen
- 100 g aardappelen
- 50 g fijngehakte ui
- 1/2 theelepel gemalen komijn
- 700 ml groentebouillon
- peper en zout naar smaak
- fetakaas, om te garneren

Stappen:

1. Halveer de pompoen en schep de zaadjes eruit. Snijd in blokjes van 2 cm. U hoeft de schil niet te verwijderen. Schil de aardappelen en snijd in blokjes van 2 cm.
2. Doe de ingrediënten in de soepmaker, sluit het deksel en kies het programma "Blend" voor gepureerde soep.
3. Open het deksel als de soep klaar is en schenk het mengsel in de kommen. Verkruimel er een beetje feta over.

RECEPTEN (2/2)

INDIASE LINZENSOEP

Ingredienten:

- 100 g gele linzen, gewassen
- 100 g kikkererwten (blik)
- 100 g rode paprika, in blokjes
- 2 tomaten, in blokjes
- 100 g kippendijen
- 700 ml kippenbouillon
- 1 theelepel gemalen koriander
- 1 theelepel komijn
- 1/2 theelepel paprikapoeder (pimento)
- 1 eetlepel olijfolie
- 1/2 eetlepel balsamicoazijn
- sap van 1/2 limoen of meer naar smaak
- 4 takjes verse peterselie of koriander

Stappen:

1. Snijd de kip in stukjes van 2 cm.
2. Doe alle ingrediënten in de Soup maker, met de kip bovenop. Sluit het deksel en kies het programma voor gepureerde soep.
3. Wanneer het programma klaar is, schenkt u de soep in kommen of diepe borden.
4. Bestrooi met de gehakte kruiden en serveer.

VERWIJDEREN

Gooi het apparaat niet bij het huishoudelijk afval.
Breng het apparaat naar een geregistreerd afvalverwerkingsbedrijf of naar de plaatselijke milieustraat.
Houd u zich aan de huidige geldige regelgeving. Neem in geval van twijfel contact op met het dichtstbijzijnde afvalverwerkingsbedrijf.

GARANTIE

Gewaardeerde klant,

Hartelijk dank voor uw aankoop van een MOA-product.

Wij wensen u hierbij mee te delen dat dit product wordt gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke bepalingen inzake de heersende garantie- en consumentenrechten in het land waar het product werd gekocht.

Mocht u een defect of storing vaststellen aan uw MOA-product, neemt u dan a.u.b. contact op met het passende Customer Care Center (klantenservice), waar u het product heeft gekocht.

Hartelijke groet,
Het MOA Team

VOR INBETRIEBNAHME

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch sorgfältig durch.

Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sollten immer grundlegende Sicherheitsregeln beachtet werden, um Brände, Stromschläge, Verbrennungen oder andere Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Lesen Sie diese Betriebs- und Sicherheitsanweisungen sorgfältig durch.

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN (1/2)

1. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder von Personen mit ähnlichen Qualifikationen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
2. Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen an der Schnur und stellen Sie sicher, dass sich die Schnur nicht verheddern kann.
3. Das Gerät muss auf einer stabilen, horizontalen Oberfläche stehen.
4. Der Benutzer darf das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, solange es an die Stromversorgung angeschlossen ist.
5. Dieses Gerät darf nur für den Hausgebrauch und nur für den Zweck verwendet werden, für den es gemacht wurde.
6. Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie sicher beaufsichtigt wurden oder Anweisungen zur Verwendung des Geräts und den Gefahren erhalten haben. zu verstehen Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Die Reinigung und die Wartung des Benutzers dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und unter Aufsicht.
7. Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um Sie vor einem elektrischen Schlag zu schützen.

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN (1/2)

8. Dieses Gerät ist für den internen Gebrauch und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z.

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Arten von Wohnumgebungen.
- Umgebungen mit Bed & Breakfast-Typ.
- Bauernhöfe.

9. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

10. Kinder sollten dieses Gerät nicht benutzen. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

11. Der Stecker muss vor dem Reinigen des Geräts entfernt werden. Vergewissern Sie sich, dass der Einlass vollständig trocken ist, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.

12. Verwenden Sie das Gerät nur mit dem richtigen Anschluss.

13. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie die Stromversorgung, bevor Sie Zubehör oder Teile von beweglichen Teilen austauschen, die verwendet werden.

14. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und bevor Sie es montieren, demontieren oder reinigen.

15. Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät ohne Aufsicht zu benutzen.

HINWEIS: Die Hackmesser sind sehr scharf. Vermeiden Sie körperlichen Kontakt beim Entleeren und Reinigen des Geräts. Sie könnten ernsthaft verletzt werden.

16. Dieses Gerät muss unbedingt sauber gehalten werden, da es mit Lebensmitteln in direkten Kontakt kommt.

17. Überprüfen Sie die Kanäle im Druckregler, durch die Dampf entweichen kann, um sicherzustellen, dass sie nicht blockiert sind.

WARNUNG: Der Deckel darf während des Gebrauchs nicht geöffnet werden.

18. Das Gehäuse kann während des Betriebs heiß werden.

FÜR DEN ERSTEN GEBRAUCH

1. Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus dem Karton. Entfernen Sie Aufkleber, Schutzfolie oder Plastik vom Gerät.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, hitzebeständige und stabile Oberfläche und sorgen Sie für ein Minimum von 10 cm. Freiraum um das Gerät. Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in einen Schrank oder für den Außenbereich geeignet.
3. Wischen Sie alle abnehmbaren Teile mit einem feuchten Tuch ab, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden. Verwenden Sie niemals Schleifmittel.
4. Stecken Sie das Netzkabel in eine geerdete Steckdose. (Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung der örtlichen Spannung entspricht, bevor Sie das Gerät anschließen. Spannung 220V-240V 50 / 60Hz)

Hinweis: Wenn Sie den Suppenhersteller zum ersten Mal verwenden, kann eine leichte Emission auftreten. Das ist normal und wird bald verschwinden. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung des Suppenherstellers.

VERWENDUNG DES GERÄTS

1. Nehmen Sie den Deckel ab und achten Sie darauf, dass Sie das Mixermesser nicht berühren, da es sehr scharf ist.
2. Tragen Sie vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die Unterseite der Edelstahlkanne auf. Dies hilft zu verhindern, dass die Zutaten verkleben.
3. Legen Sie alle Zutaten in die Kanne. Das Minimum beträgt 1400 ml. und das Maximum ist 1600ml.

Hinweis: Alles Fleisch muss gekocht werden, bevor es in das Gerät gegeben wird.

Hinweis: Legen Sie keine gefrorenen Zutaten in das Gerät.

Hinweis: Schneiden Sie alle Zutaten in Würfel, die nicht länger als 2 cm sind.

Hinweis: Das Gerät funktioniert nur, wenn es zwischen der minimalen und maximalen Markierung mit Flüssigkeit gefüllt ist. Wenn Sie die Kanne überfüllen, funktioniert der Füllstandssensor und das Gerät funktioniert nicht.

5. Setzen Sie den Deckel wieder auf die Kanne und vergewissern Sie sich, dass er richtig sitzt.
6. Verbinden Sie das Netzkabel mit dem Netzanschluss und schließen Sie das Netzkabel an. Das Gerät gibt einen Signalton aus.
7. Drücken Sie die gewünschte Menütaste, um das Programm zu starten.
8. Drücken Sie die Ein / Aus-Taste, um das Programm während des Zyklus anzuhalten.

Hinweis: Sie können das Programm nach einer Unterbrechung nicht fortsetzen.

Wenn das Programm abgeschlossen ist, piept das Gerät. Trennen Sie das Gerät und entfernen Sie vorsichtig die Haupteinheit.

PROGRAMME (1/2)

Smooth

Wenn Suppe zubereitet wird, erhitzt der Suppenhersteller automatisch die Zutaten und mischt sich zu einem glatten Ganzen.

1. Drücken Sie die "Select" -Taste, bis die "Smooth" -Taste leuchtet.
2. Drücken Sie die Taste "Start / Abbruch", um den Garvorgang zu starten. Der Suppenmacher läuft ungefähr 30 Minuten.
3. Nachdem die Einstellung abgeschlossen ist, piept der Suppenhersteller.

Chunky

Wenn Sie eine dicke Suppe zubereiten, erhitzt der Suppenmacher automatisch die Zutaten.

1. Drücken Sie die "Select" -Taste, bis die "Chunky" -Taste leuchtet.
2. Drücken Sie die Taste "Start / Abbruch", um den Garvorgang zu starten. Der Suppenmacher läuft ungefähr 30 Minuten.
3. Nachdem die Einstellung abgeschlossen ist, piept der Suppenhersteller.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass alle Zutaten auf die gewünschte Größe geschnitten werden (maximal 2 cm), da sich das Messer nicht dreht, wenn Sie die Einstellung "Chunky" verwenden.

Blend

Die Wärmefunktion funktioniert nicht, wenn Smoothies hergestellt werden.

1. Drücken Sie die "Select" -Taste, bis die "Blend" -Taste aufleuchtet.
2. Drücken Sie die Taste "Start / Abbruch", um den Mischvorgang zu starten. Der Suppenmacher läuft ca. 3 Minuten.
3. Nachdem die Einstellung abgeschlossen ist, piept der Suppenhersteller.
4. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2, wenn der Smoothie nicht die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Hinweis: Mischen Sie keine trockenen Zutaten. Verwenden Sie die „Blend“ -Einstellung nicht für mehr als 5 volle Zyklen, ohne dass der Suppenhersteller ausreichend abgekühlt ist.

PROGRAMME (2/2)

Auto Clean

Bei der Reinigung des Suppenherstellers mit der Funktion "Auto-Clean" funktioniert die Wärmefunktion nicht.

1. Füllen Sie den Suppenhersteller maximal mit warmem Wasser. Markierung füllen; Überschreiten Sie nicht die maximale Füllmarke, da der Suppenhersteller nicht funktioniert.
2. Drücken Sie die "Select" -Taste, bis die "Auto-clean" -Taste leuchtet.
3. Drücken Sie die Taste "Start / Abbruch", um den Reinigungsvorgang zu starten. Der Suppenmacher läuft ca. 4 Minuten.
4. Wenn der Suppenhersteller erneut gereinigt werden muss, wiederholen Sie die Schritte 1 bis 3.
5. Führen Sie die Reinigung des Suppenherstellers gemäß den Anweisungen im Abschnitt "Reinigung und Wartung" durch.

Achtung: Füllen Sie bei Verwendung der Auto-Clean-Funktion keine Seife in das Wasser, da dies den Suppenhersteller beschädigen kann.

REINIGUNG & WARTUNG

Schalten Sie den Suppenhersteller aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie ihn abkühlen.

1. Wischen Sie den Suppenhersteller und den Überfüllsensor mit einem weichen, feuchten Tuch ab und lassen Sie ihn gut trocknen.

Hinweis: Tauchen Sie den Suppenhersteller nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

2. Zum Reinigen der Innenseite des Edelstahlbehälters und der Innenseite des Deckels spülen Sie sie mit klarem Wasser aus, um etwaige Speisereste zu entfernen. Wischen Sie verbleibende Lebensmittel mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab, bevor Sie sie erneut verwenden.

REZEPTE (1/2)

TOMATENSUPPE

Zutaten:

- 500 g geschälte Tomaten
- 30 g Tomatenpüree
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g geriebene Möhren
- 600 ml Gemüsebrühe
- 1/2 Esslöffel getrocknete Kräuter: Thymian, Oregano oder Rosmarin
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1/2 Esslöffel Weißweinessig
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Schritte:

1. Schneiden Sie die Tomaten in vier Teile, schneiden Sie die Karotten in 2-3 cm große Stücke. Knoblauch schälen.
2. Legen Sie die Zutaten in den Suppenmacher.
3. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie das „Blend“-Programm für pürierte Suppe.
4. Wenn die Suppe fertig ist, öffnen Sie den Deckel und gießen Sie die Suppe in Schüsseln.

Kürbiskuppe

Zutaten:

- 350 g Kürbis
- 100 g Kartoffeln
- 50 g fein gehackte Zwiebel
- 1/2 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 700 ml Gemüsebrühe
- Pfeffer und Salz nach Geschmack
- Feta-Käse zum Garnieren

Schritte:

1. Den Kürbis halbieren und die Samen herausnehmen. In 2 cm große Würfel schneiden. Sie müssen die Haut nicht entfernen. Die Kartoffeln schälen und in 2 cm große Würfel schneiden.
2. Geben Sie die Zutaten in den Suppenhersteller, schließen Sie den Deckel und wählen Sie das „Blend“-Programm für pürierte Suppe.
3. Wenn die Suppe fertig ist, öffnen Sie den Deckel und gießen Sie die Mischung in die Schüsseln. Zerbröckle ein wenig Feta darüber.

REZEPTE (2/2)

INDISCHE LINSENSUPPE

Zutaten:

- 100 g gelbe Linsen, gewaschen
- 100 g Kichererbsen (Dose)
- 100 g rote Paprika, gewürfelt
- 2 Tomaten, gewürfelt
- 100 g Hähnchenschenkel
- 700 ml Hühnerbrühe
- 1 Teelöffel gemahlener Koriander
- 1 Teelöffel Kümmel
- 1/2 Teelöffel Paprikapulver (Piment)
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 / 2 Esslöffel Balsamico-Essig
- Saft von 1,22 Limetten oder mehr nach Geschmack
- 4 Zweige frische Petersilie oder Koriander

Schritte:

1. Das Hähnchen in 2 cm große Stücke schneiden.
2. Legen Sie alle Zutaten in den Suppenhersteller. mit dem Hühnchen darauf. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie das Programm für pürierte Suppe.
3. Wenn das Programm beendet ist, gießen Sie die Suppe in Schüsseln oder tiefe Teller.
4. Mit den gehackten Kräutern bestreuen und servieren.

ENTSORGUNG

Dieses Gerät nicht über den Haushaltsmüll entsorgen.
Bitte entsorgen Sie dieses Gerät über ein zugelassenes Entsorgungsunternehmen oder Ihre öffentliche Recyclinganlage.
Bitte beachten Sie die aktuell geltenden Richtlinien und wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihre zuständige Recyclinganlage.

GARANTIE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt der Marke MOA entschieden haben.

Wir möchten Sie hiermit darüber informieren, dass die Gewährleistung dieses Produkts sämtliche gesetzlichen Vorschriften zu bestehenden Gewährleistungen sowie Ihre Rechte als Verbraucher in dem Land berücksichtigt, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

Sollten Sie einen Fehler feststellen oder sollte Ihr MOA-Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, wenden Sie sich bitte an das betreffende Kundenservice-Zentrum.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr MOA Team

